

LES FROMAGERS FERMIERES DU PEYTOT SARL



L'atelier d'affinage « Les Fromagers Fermiers du Peytot », fort de ses 15 producteurs fermiers et d'une équipe d'affineurs passionnés affinent depuis plus de 40 ans des Picodons AOP et des fromages de chèvres à Planzolles dans les Cévennes ardéchoises. L'amour de ce fabuleux Picodon les pousse à vous proposer une gamme de fromage des plus doux aux plus expressifs. Cet atelier d'affinage collectif (propriété des salariés et des fermiers) combiné à l'espace découverte Terra Cabra est un lieu de découverte de ce merveilleux fromage de chèvre au lait cru.

Contact

Christian Moyersoën
85 impasse de l'Ubac
07230 Planzolles
0475399231
www.peytot.com

Informations légales

Création : 2007
SIRET : 49384477300017
NAF : 1051C
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait chèvre
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre

Gamme

Nous affinons une gamme de fromages de chèvre au lait cru. De la faisselle au Picodon le plus affiné, vous trouverez dans nos fromages un large assortiment du plus doux au plus corsé !

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France, À l'étranger
Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Sur des marchés

- Joyeuse, 1, Mercredi matin
- Ruoms, 1, Vendredi matin
- Aubenas, 1, Samedi matin
- Lablachère, 1, Dimanche matin
- Vals les Bains, 1, Dimanche matin
- Saint Alban Auriolles, 1, Lundi matin de Pâques à septembre
- Rosières, 1, Lundi matin Juillet et Août

Sur internet

www.peytot.com

Livraison et exportation

Distinctions

AOP, Produits fermiers, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur
- Atelier d'Affinage

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Chinois

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 7h30 à 12h30
- lundi au samedi

Actualité

Perpétuer un savoir faire ancestral.