

La ferme des Moises

Fromages de chèvre fermiers

Vente à la ferme :

- du mardi au samedi
de 10 h à 12 h / de 16 h à 19 h
- dimanche
de 10 h à 12 h / de 16 h à 18 h



lafermedesmoises@orange.fr

Tél. 04 50 31 09 05 • 74420 Habère-Poche

Découvrez notre éventail de goûts...

Petits chèvres classiques

- Les frais : *doux et agréables.*
- Les mi-secs : *doux et fermes, idéal pour les chèvres chauds.*
- Les secs : *durs, cassants et plus goûteux.*

Les découvertes

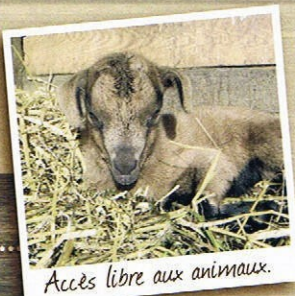
- Faisselles et flans : *doux et délicats.*
- Fromages blancs battus : *nature ou aux fruits.*
- Le sachet apéro : *petits palets de fromages secs pour se mettre en appétit.*

Les typiques

La tomme, le persillé, la raclette, le sérac...

Mais aussi...

L'abondance, la tomme, le reblochon... ainsi que du miel, des confitures...



Accès libre aux animaux.

A la sortie d'Habère-Poche, direction Col de Cou, à côté du foyer de ski de fond du plateau des Moises.

