

Pastourelle le Véritable

Chantal Python

Route du Vernex 49a
1694 Orsonnens

python.roland@bluewin.ch

Présentation

Sur la commune du Glèbe, située au versant nord du Mont Gibloux, se situe la petite fromagerie artisanale de la famille Python. Après sa formation de maître-fromager laitier, Roland Python, désirant innover, cherche un nouveau défi. Ses papilles ont choisi le lait de brebis et ses délices. Soucieux de produire un lait de qualité, il garde ses brebis et transforme le lait conformément au cahier des charges de BIO Suisse-Bourgeon. Pastourelle est le nom plein de fraîcheur et de poésie pour signifier le berger ou la bergère d'antan, gardant ses brebis et valorisant leur excellent lait frais.

Produits

- Fromage à la greque Frais, pur brebis (Pastourelle le véritable)
- Fromage de brebis au poivre (Pastourelle le véritable)
- Fromage de brebis frais (Pastourelle le véritable)
- Fromage de brebis frais aux épices (Pastourelle le véritable)
- Fromage frais de brebis aux herbes (Pastourelle le véritable)
- Fromage frais de petit-lait de brebis (Pastourelle le véritable)
- Yaourt au lait de brebis nature
- Yaourt baies des bois au lait de brebis
- Yaourt épices d'hiver au lait de brebis
- Yaourt mélisse au lait de brebis
- Yaourt noisette au lait de brebis
- Yaourt pomme au lait de brebis

