Pastourelle le Véritable

-

Chantal Python

Chemin du Champ Clos 15
1695 Villarsel-le-Gibloux

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)
• Yoghurt au lait de brebis nature
• Yoghurt baies des bois au lait de brebis
• Yoghurt épices d'hiver au lait de brebis
• Yoghurt mélisse au lait de brebis
• Yoghurt noisette au lait de brebis
• Yoghurt pomme au lait de brebis