Le Vazereau

EXPLOITATION AGRICOLE

#FIER D'ÊTRE PRODUCTEUR

LE VAZEREAU®
FERME & FROMAGERIE

Ferme pédagogique en Agriculture Biologique basée à Cinais (près de Chinon) spécialisée dans la transformation de fromages de chèvre au lait cru.

Le Vazereau

Famille
LAURENT

1 La Mer
37500 CINAIS

Contacts

02 47 93 18 89
fromagerie@levazereau.fr
www.levazereau.fr
LeVazereau
@levazereau

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi : 9h30-12h30, 14h30-19h (18h janvier et février) Fermeture les jours fériés

Parcours pédagogique de la ferme : 3€ par personne (gratuit pour les moins de 3 ans)

Visites sur réservation 06 11 75 05 50
visites@levazereau.fr

Activités pour enfants sur réservation lors des petites vacances scolaires.

© du Centre Produit en Région

ÉDITION 2026

Découvrez nos adhérents et leurs produits :
www.cducentre.com

Bienvenue à la ferme · AB Agriculture Biologique · dev'up Région Centre Val de Loire

Le Vazereau

LE VAZEREAU®
FERME & FROMAGERIE

NOS PRODUITS

Sainte-Maure de Touraine

Sainte-Maure de Touraine - AOP fermier bio, au lait cru.
10 jours d'affinage minimum (stade demi-sec)

Chinonais fermier bio

Chinonais fermier bio, au lait cru.
Fromage de chèvre type « camembert » - 21 jours d'affinage

Faisselle fermière bio

Faisselle de chèvre fermière bio, au lait cru.
Fromage blanc directement moulé dans sa faisselle - Fromage frais sans sel

OÙ NOUS RETROUVER

Boutique à la ferme

Magasin de producteurs locaux
Tours de fermes :
Joué-les-Tours (37)

Grandes et Moyennes Surfaces locales et autres commerces locaux

Web
www.levazereau.fr

Retrouvez l'intégralité de nos produits sur **www.cducentre.com**