#FIER D'ÊTRE PRODUCTEUR

Le Vazereau

EXPLOITATION AGRICOLE

LE VAZEREAU®
FERME & FROMAGERIE

Ferme et fromagerie familiale en Agriculture Biologique basée à La Roche-Clermault (près de Chinon) spécialisée dans la transformation de fromages de chèvre au lait cru.

Le Vazereau

Famille
LAURENT

83 route du Coteau
37500 LA ROCHE-CLERMAULT

Contacts

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

Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi : 8h30-12h30,
14h-19h (18h janvier et février)
Fermeture les dimanches et jours fériés

© du Centre Produit en Région

Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2023

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

BIENVENUE à la ferme
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
devup Centre-Val de Loire
Innovation et développement des entreprises

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

Com' sur un nuage

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