



## Le Vazereau

EXPLOITATION  
AGRICOLE

#FIER D'ÊTRE PRODUCTEUR



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



Centre-Val de Loire  
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

🌐 [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)

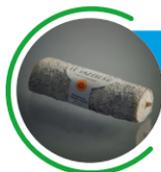


Innovation et développement des entreprises



# Le Vazereau

## 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](http://www.levazereau.fr)

 Retrouvez l'intégralité de nos produits  
sur [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)

