



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 à chaque vacances scolaires



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2024

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 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

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

