AMAP des Coquelicots

Castelmaurou

Les chèvres de La Connelié

Fromages fermiers au Lait cru

40 chèvres laitières

- Respect du cycle naturel du troupeau
- Pâturage et garde dès que le temps le permet
- Bien-être animal respecté

Un couple en installation agricole...

...pour vivre et faire vivre la campagne !

- Noëmie, chevrière-fromagère
- Fred, ferronnier – métallier avec objectif d'installation sur la ferme

Nous élevons nos chèvres et leurs petits dans le respect de l'animal, de son développement, et de ses besoins. Elles nous permettent de vivre, nous leur devons soins et respect.

Nos objectifs sont de produire des fromages et de la viande de qualité, dans le respect de notre environnement et de nos animaux et pouvoir vivre décemment de notre travail. Pour cela, nous souhaitons, à terme, maîtriser et produire de l'amont à l'aval l'ensemble de la nourriture que nous donnons au troupeau (80% environ aujourd'hui) et nous pourrons alors envisager un passage en agriculture biologique (objectif à 3-4 ans).

Nous transformons la totalité de la production que nous vendons presque entièrement en vente directe sur les marchés locaux ou en AMAP, afin d'être au plus près des consommateurs et leur faire partager nos expériences et l'amour de nos bêtes.

Pour le plaisir de vos papilles, nous vous proposons nos fromages et yaourts de chèvre

Pélardié

Péquélet (petit pélardié)

Pyramide cendrée

Brique

Pavé

Roul'biquettes gourmandes

70g de fromage frais aromatisé (serpolet, poivre, mélange ail échalote poivron, graines de moutarde, paprika)

Roul'biquettes apéro

16 mini roul'biquettes en boîtes de 4 parfum, idéales pour se régaler à l'apéro

Fromage blanc de chèvre

Doux et onctueux, à déguster avec miel, confiture ou sucre tout simplement, en dessert ou encore au petit déjeuner. Conditionné en pot en verres consignés

Yaourt de chèvre

Pots en verres de 125g consignés.

Lot de 4 faisselles

Tommette de chèvre – Affinage 4 à 6 semaines

En demi (≈250g) ou entière (≈500g)