



Le 04 décembre 2017

Communiqué de presse

Une médaille d'or pour la Ferme des Caillats

Dimanche 03 décembre 2017, Elisabeth et Claude CHALEON étaient au Salon de la Gastronomie à Lyon pour se voir remettre une médaille d'or pour leur fromage "Le Caillat" obtenu lors du concours Fromaniac.

Médaille d'or catégorie fromage de vache innovant

« Le Caillat » remporte à lui seul deux prix : une médaille d'or et le coup de cœur du jury. Il a charmé par ses multicouches et sa texture crémeuse en bouche. Cette médaille d'or vient récompenser le travail de toute une équipe qui s'investit dans la réussite et le développement de cette aventure fromagère démarrée il y a plus de 10 ans.

Concours Fromaniac

Ce premier Concours Régional des Fromages de la Région Auvergne Rhône Alpes s'est déroulé le dimanche 24 septembre à Saint-Agrève en Ardèche. 148 fromages ont été jugés sur leur aspect extérieur, leur odeur, leur texture et leur goût, la persistance des odeurs et l'aspect de la pâte.



Découverte de la ferme et goûters

Cet hiver, Les Caillats organisent une visite de la ferme suivie d'un goûter. Elisabeth mène la visite pour faire découvrir l'habitat de Luciole, Lavande, Jadore, Larzac et toutes leurs compagnes de troupeau. Elle explique aussi toutes les étapes de la transformation du lait en fromages. Le goûter est constitué d'un plateau d'assortiments de fromages, de saucisson sec, de biscuits faits maison et d'un chocolat chaud. Puis, les petits comme les grands enfants pourront assister à la traite des vaches et à la tétée des veaux.



Dates des goûters

Le mercredi 27 décembre 2017 à 15h30.

Les mercredis des vacances de février (des trois zones) à 15 h30.

5€ par personne.

Contact presse :

Ludivine VAN POUCKE – Office de Tourisme Vercors Drôme – vanpoucke.otvercorsdrome@gmail.com – 04 75 48 61 39

La Ferme des Caillats : lafermedescaillats@gmail.com