



Fromagerie Ebrard

Fabrication de fromages et de produits laitiers

Route d'Orcières
05260 Chabottes
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR
Tel : +33 (0)4 92 22 39 76

E-mail : info.ebrard@orange.fr

<http://www.fromagerie-ebrard.com>

Rendez-nous visite

Atelier, Show-room , Visite
Guidées, Musée exposition,
Groupes, Individuels

Nos horaires d'ouverture

Lu	
Ma	
Me	
Je	
Ve	
Sa	
Di	

C'est en 1890 que Charles Ebrard reprend les fuitières Lafont-Ebrard et crée l'entreprise familiale. Depuis, ce n'est pas moins de cinq générations qui se sont transmises, de père en fils, un savoir-faire précieux. L'entreprise est spécialisée dans la fabrication de yaourt au lait fermier et de fromages des Alpes.

La fabrication de fromages de chèvres, de brebis et de vaches est réalisée dans des cuves en cuivre ; affinés dans une cave en pierre d'une trentaine de mètres carrés, le moulage et le salage sont effectués à la main. La fromagerie Ebrard est l'une des rares à fabriquer des yaourts sans adjonction de lait en poudre. Les différents fromages (bleus, tome blanche, pâtes cuites) sont affinés dans une même cave, ce qui nécessite un savoir-faire spécifique. Le tour de main pour décailler, c'est-à-dire couper le lait caillé, demande une expérience acquise au fil des années.

La clientèle est composée de particuliers et de Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

