



Filière Promus



Fromagerie

Pornic (44)

Pourquoi travailler avec Le Curé Nantais ?

Le Curé Nantais est une entreprise familiale qui a été fondée en 1880 ! L'entreprise est un des fleurons de la gastronomie nantaise. Le savoir-faire de ce fromage, pas comme les autres, s'est transmis pendant quatre générations familiales jusqu'à la création d'une fromagerie à Pornic.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



Les matières premières utilisées dans la confection des fromages proviennent de la région nantaise. Le lait est acheté à six familles d'agriculteurs du pays de Retz.

Gamme de Produits travaillés



Le curé Nantais au lait cru en différents formats

La recommandation Promus



Curré Nantais Carré au lait cru
200gx6 - Loire Atlantique



Pont l'Évêque AOP Lait Cru La
Houssaye - 6x400g - AOP