



Filière Promus



Fromager

Yzernay (49)

Pourquoi travailler avec le GAEC de Roumé ?

Le GAEC de Roumé est une entreprise familiale de 4 agriculteurs spécialistes dans l'élevage caprin et la fabrication de fromage au lait cru. Depuis 1972, l'exploitation est en agriculture biologique.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



Les animaux sont nourris à l'herbe, au foin et avec des céréales. La famille était précurseur dans la conversion à l'agriculture biologique

Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Chèvre affiné
- Pointu affiné cendré
- Bûches affinées cendrées



Les recommandations Promus



Tomme de Chèvre affinée - Pays de la Loire - BIO 220g



Bûche fraîche Nature de chèvre Pays de la Loire - BIO - 350g



Bûche affinée de chèvre Pays de la Loire - BIO 300g



Bûche affinée cendrée de chèvre Pays de la Loire - BIO - 300g