



Filière Promus



Fromagerie

Entrammes (53)

Pourquoi travailler avec la Fromagerie d'Entrammes?

La fromagerie d'Entrammes, une coopérative agricole représentant 40 producteurs, produit un fromage artisanal de tradition à partir du lait cru biologique provenant des fermes de la coopérative.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

Toutes les fermes sont certifiées 100% BIO et les vaches sont nourries à base d'herbe pâturée et de foin, sans ensilage de maïs ou d'herbe (sans OGM et sans pesticides) et produisent un lait cru de la meilleure qualité qui soit.

Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Pigray
- Pont aux Moines
- Camembert
- ...

Les recommandations Promus



Le pigray Tomette (Lait cru) -
Pays de la Loire



Moulin du Pré Tomme (Lait cru) Pays
de la Loire



Camembert Le Souveron - Pays
de la Loire BIO



Pont aux Moines Tomme (lait cru)
Pays de la Loire - BIO