



Artisan fromager

Fromagerie des Hautes-Chaumes



Hubert Tarit fabrique la fourme de Montbrison selon une méthode artisanale.

> Il travaille au **lait cru entier** provenant de vaches alimentées d'**herbages de montagne**, sans ensilage. Dans une vieille maison du village de Sauvain, Hubert a créé une fromagerie aux normes européennes et entretenu **les caves naturelles** en pierres où court l'eau fraîche des sources. Les fourmes sont **affinées lentement** dans ces caves, ce qui donne **un fromage exceptionnel**. La fromagerie met également en valeur **les produits du terroir** dans une vitrine du savoir-faire.

circuit

2



> à 25 km de Montbrison

Le Bourg
42990 Sauvain
tél. / fax : 04 77 76 89 12
contact@fromagerie-hautes-chaumes.com
www.fromagerie-hautes-chaumes.com

> horaires d'ouverture

Samedi et dimanche 9h00 à 12h30
et 15h00 à 19h00
Tous les jours pendant les vacances
scolaires, et au mois d'août.
Visite sur rendez-vous.

