

Caillage



La fabrication de nos fromages

Dans le respect des traditions fromagères ancestrales, aidée des technologies actuelles pour une qualité accrue et une hygiène sans faille.

Moulage



Affinage



Vente directe

- Magasin "la ferme de Lorette" à Thônes
- l'alpage de Beauregard

Production et affinage

Sur le site même de l'alpage, quelques mètres séparent la cave d'affinage du lieu de traite.

Retrouvez-nous en vallée l'hiver et en alpage l'été !



3 sites

1 Plateau de Beauregard
N45°53'28" E6°23'54"

2 Glapigny Thônes
N45°53'34" E6°21'23"

3 La Ferme de Lorette
N45°53'25" E6°18'39"



Photos : Pedro studio Photos



la Ferme de Lorette



De la vallée de Thônes à l'alpage du plateau de Beauregard production et vente de fromages fermiers.



la Ferme de Lorette

Glapigny - 74230 THÔNES

Tél. : 04 50 44 08 37

Portable : 06 98 75 57 61

www.ferme-reblochon.fr

lafermedelorette@orange.fr



Tradition



Une ferme ancienne

Restaurée, mais préservée, associée à un atelier de fabrication moderne, le charme de toutes les époques.

Authenticité

Des fromages fermiers :



Reblochon fermier
Tomme de Montagne
Coin de Montagne (Marque et modèle déposés)
Tomme de Beaufort




Variétés



Notre Spécialité



«Le tomme de Beaufort»



Vente directe
magasin à la Ferme de Lorette,
4 route d'Annecy à Thônes
et à l'Alpage du Plateau de Beaufort

Un cadre d'exception

Un panorama inoubliable

Un alpage aux herbages fleuris, avec en arrière plan le MONT-BLANC, pour des fromages riches de parfums savoureux.



**Le plateau de Beaufort,
un plateau de bons fromages**

