

## A votre disposition

Hélène et Krimo conduisent un troupeau de 70 chèvres qu'ils gardent quotidiennement, quand le temps le permet, sur un parcours escarpé de 180 hectares riche en plantes variées et aromatiques.



Le lait est travaillé dans le respect de l'A.O.C. Pélardons et dans les meilleures conditions techniques et sanitaires, ce qui permet de vous proposer :



- chèvre frais
- pélardons A.O.C.
- Tomme et bûches...

F  
30 353 01  
CEE

## Ouverture

Ouverture du 15 février au 1er décembre de 9h30 à 12h30 et de 17h30 à 19h30 (sauf le lundi et le jeudi ou en cas d'absence exceptionnelle).

## Opening

Open from 15 February to 1 December from 9.30 to 12.30 and 5.30 to 7.30 (except Mondays and Thursdays; or under exceptional circumstances).

### Les Chevriers d'Altou

Le Camp d'Altou - 30770 Vissec  
04 67 81 03 92

The milk is prepared according to AOC Pélardon regulations and under the most stringent technical and hygienic conditions (EEC logo), enabling the, to offer you :

- fresh goats cheese
- pélardons AOC (ripened goats cheese)
- tomme and bûche (goats cheese in ball and log form)...

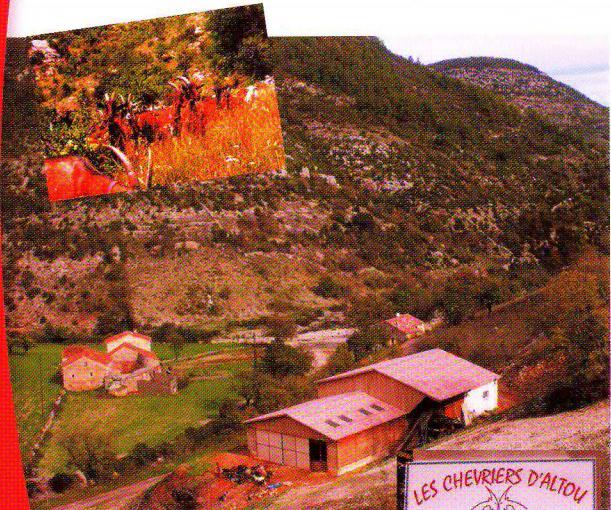


# Cévennes Méridionales



## Les Chevriers d'Altou

Vissec



## Producteur Fermier

Au carrefour de la Vis et de la Virence, au cœur des Causses Méridionaux, les Chevriers du Camp d'Altou perpétuent une vieille tradition d'élevage et vous proposent leurs fromages.

Where the River Vis joins the River Virence, in the heart of the Southern Causses, the «Chevriers» of Camp d'Altou are keeping up the old tradition of raising goats and are pleased to introduce you to their cheeses.



Les Chevriers d'Altou  
Le Camp d'Altou - 30770 Vissec  
00 33 (0)4 67 81 03 92

