

Les Fromages de Babeth, ce sont :

- Des **chèvres alpines** connues pour leurs qualités fromagères
- Une **qualité** de lait (herbe, céréales entières et fourrages)
- Un parc de 3 ha pour le pâturage



- Un **lait** emprésuré à chaque traite, **sans ajouts**, juste du petit lait et de la présure
- Des fromages moulés à la louche
- Un égouttage lent
- Un salage modéré



- Des **formes** et des **arômes** divers pour le plaisir des petits et des grands ... gourmands !

- Reconnaitances qualitatives : Certification Bio par Qualité France ; Validation de la chartre de fabrication « Fermier signé Poitou-Charentes » par l'Irqua.

