Maison COMBES -Roquefort Le Vieux Berger

Gastronomie

Coordonnées

7 Avenue du Combalou
12250
ROQUEFORT SUR SOULZON
Occitanie
12 - AVEYRON
France métropolitaine

Tél : **0565599148**

Présentation

Maison COMBES - Roquefort Le Vieux Berger,
Un savoir-faire ancestral labellisé EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant.

Depuis 1923 et trois générations, la Maison Combes, entreprise familiale centenaire, fabrique suivant les mêmes techniques artisanales et traditionnelles, du fromage de Roquefort AOP, Appellation d’Origine Protégée, au lait cru de brebis de race Lacaune, provenant de petits troupeaux dont les éleveurs restent attentifs à leurs

animaux.
Si avec moins de 1% de la production totale de Roquefort, le Vieux Berger reste le plus petit fabricant, c’est parce qu’il a choisi d’opérer avec la plus grande prudence la modernisation des procédés de fabrication, pour rester le plus fidèle possible à la recette d’origine, élaborée par Henri, confortée par Yves et aujourd’hui suivie par Vincent, Maître Artisan Fromager, représentant la troisième génération.
La fromagerie de la Maison COMBES se situe aux Farguettes, près de Rodez, préfecture du département de l’Aveyron, sur la zone de colle

Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)