#FIER D'ÊTRE ARTISAN

Le Petit Trôo

ARTISAN FROMAGER

LAITERIE DE MONTOIRE
Le Petit Trôo
DEPUIS 1951
ARTISAN FROMAGER DE PÈRE EN FILS

Créée en 1951, notre laiterie familiale et artisanale collecte le lait de 2 exploitations proches de Montoire pour le transformer en fromages frais et affinés, fromage blanc, crème et lait frais. A retrouver en région dans de nombreux magasins et en restauration collective.

Le Petit Trôo

Jacky
CHARPENTIER

52 rue Denis Papin
41800 MONTOIRE SUR LE LOIR

Contacts

02 54 85 04 22

laiteriedemontoire@wanadoo.fr

www.le-petit-troo.com

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi : 9h-12h / 15h-18h
Le samedi : 9h-12h

© du Centre
Produit en Région

Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022

Découvrez nos adhérents et leurs produits :
www.cducentre.com

BIENVENUE à la ferme

devup Centre-Val de Loire
Innovation et développement des entreprises

Le Petit Trôo

NOS PRODUITS

Fromage frais, demi sec, affiné ou sec

Fabriqué à partir du lait pasteurisé de deux élevages situés à proximité de Montoire.

Fromage frais ou blanc battu

Fabriqué de façon traditionnelle.
Le moulage du caillé est réalisé manuellement à la louche et mis en pot.

Crème fraîche épaisse

Issue de l'écrémage du lait de vaches dont plus de 90% de l'alimentation est produite à la ferme.

Lait

Issu de vaches de race Normande nourries avec des aliments sans OGM (< 0,9%) et pâturant au moins 150 jours dans les herbages de la vallée du Loir.

Retrouvez l'intégralité de nos produits sur **www.cducentre.com**

LAITERIE DE MONTOIRE
Le Petit Trôo
DEPUIS 1951
ARTISAN FROMAGER DE PERE EN FILS

OÙ NOUS RETROUVER

Web
www.le-petit-troo.com

Com' sur un nuage