

Présentation de La Revalière

Nous avons débuté en 1981, à l'époque en tant que producteurs fermiers. Cela fait plus de trente ans que nous fabriquons du fromage, mais nous avons décidé d'en parler vraiment que maintenant. En créant la marque «**La Revalière**», nous souhaitons mettre en avant l'ensemble de nos produits et un savoir faire inchangé. Nous avons à cœur de respecter **la vraie tradition des Fromages de chèvre au lait cru**.

Les ferments lactiques maison apportent tout leur caractère à nos fromages et donnent à nos produits cette identité particulière qui fait la richesse de notre gamme. Avec cette nouvelle identité, nos produits sont facilement identifiables par les consommateurs et ainsi nous affichons les valeurs d'un produit qui revendique fièrement **son terroir : La Gâtine**

C'est avec son équipe de 6 personnes que la fromagerie transforme le lait cru, collecté chaque jour auprès de trois fermes sélectionnées, en une gamme de produits et formes variés.

Le Parthenay, Le Pictou, Le Polochon, Le Cabris, Le Lingot, Le Chabis et dernièrement Le Coquillon, nature ou cendré, toute une déclinaison de goûts et de parfums subtilement travaillés qui font de la gamme «**La Revalière**» une marque de référence et de choix pour les amoureux de grands Fromages.