



## La Fromagerie des Gors : L'excellence fromagère au cœur du Poitou

Fondée en 1994 à Melle, dans les Deux-Sèvres, La Fromagerie des Gors est un atelier artisanal de fabrication de fromages de chèvre au lait cru, ancré dans la riche tradition caprine de la région du Poitou.



Nous sommes fiers de produire des spécialités reconnues comme le Chabichou du Poitou AOP et le Mothais sur feuille, ainsi que des créations uniques telles que les anneaux, losanges et briquettes, toutes affinées avec soin dans nos haloirs, et la fameuse Sakura Noha, élue meilleur fromage de chèvre du monde.

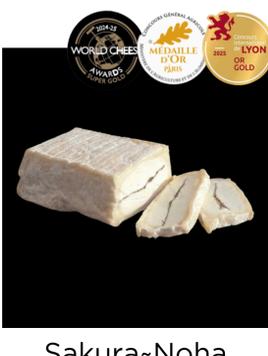
Notre engagement envers la tradition fermière s'allie à des pratiques modernes et conformes aux normes sanitaires pour garantir des produits sains et de qualité.



La qualité de nos produits, fruit d'un savoir-faire unique, nous a valu de remporter de nombreux prix lors de concours nationaux et internationaux. Ces distinctions honorent notre engagement envers l'excellence et la tradition fromagère.

**Gault & Millau**





Sakura-Noha

220g



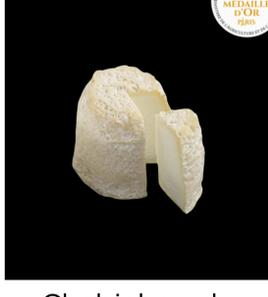
Minna-sakura

90g



Mothais sur feuille

AOC 180g



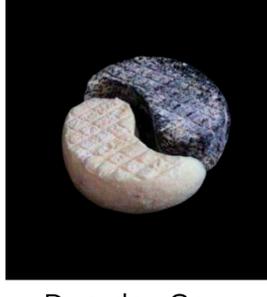
Chabichou du Poitou AOP

150g



Anneau des Gors

160g



Duo des Gors

180g



Plateau 5 fromages

870g



Chevrette

180g



Briquette

200g



Losange cendré

160g



Losange blanc

160g



Bûche cendrée

280g



Bûche blanche

280g



Dôme cendré

200g



Dôme ballon

200g



Petit pavé

100g



Petit dôme blanc

110g



Petit rond cendré

120g



Petit chèvre extra affiné

100g (environ)



Faisselle

250g



Faitamelle (type feta)

au kg



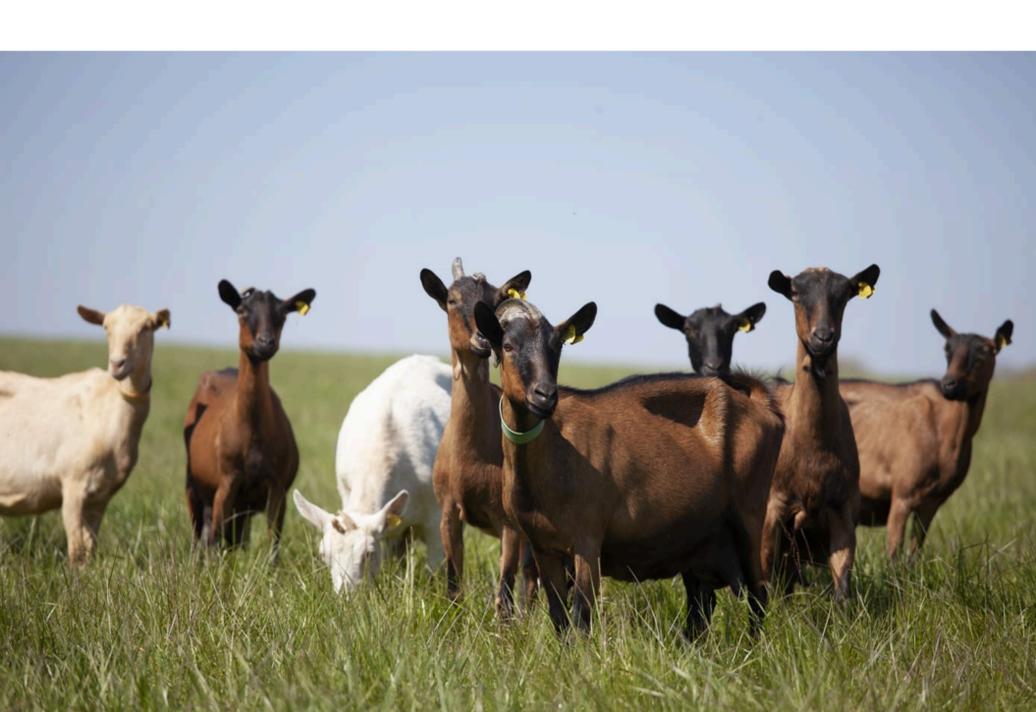
Yaourt

80g



Tomme

au kg



Pour commander ou obtenir un renseignement :

[contact@fromagerie-des-gors.fr](mailto:contact@fromagerie-des-gors.fr)

05 49 27 06 58

scanner le QR code pour visiter

notre site internet

