



## 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**





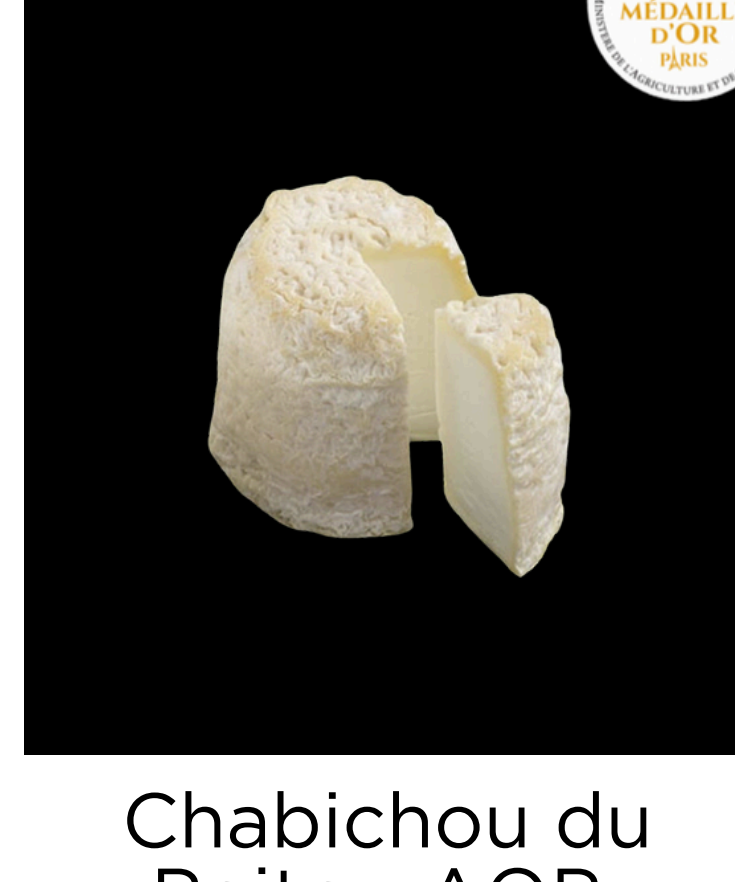
Sakura-Noha  
220g



Minna-sakura  
90g



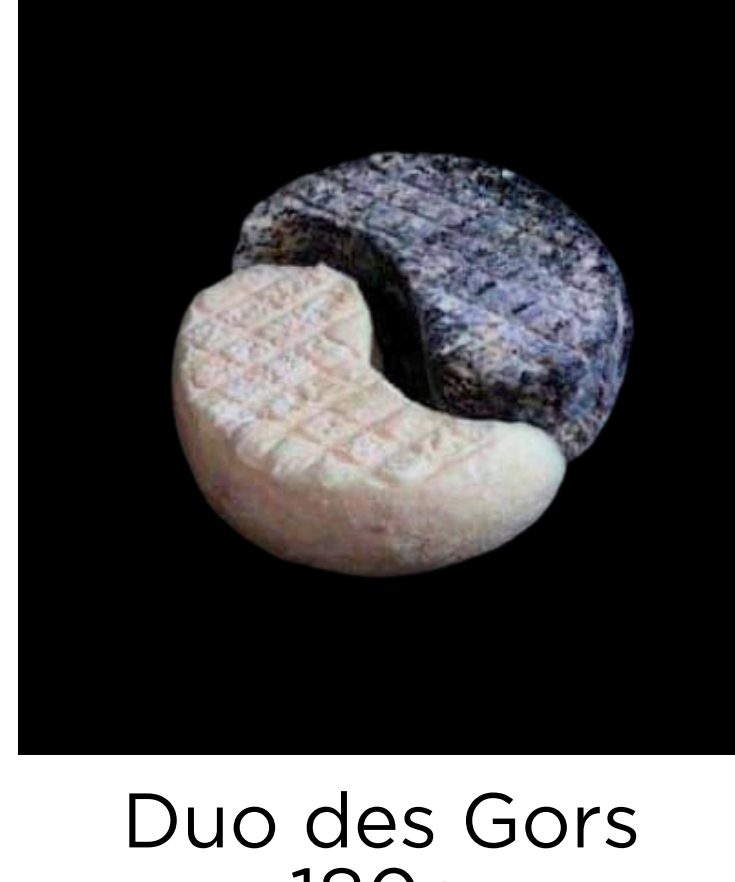
Mothais sur feuille  
AOC 180g



Chabichou du  
Poitou AOP  
150g



Anneau des Gors  
160g



Duo des Gors  
180g



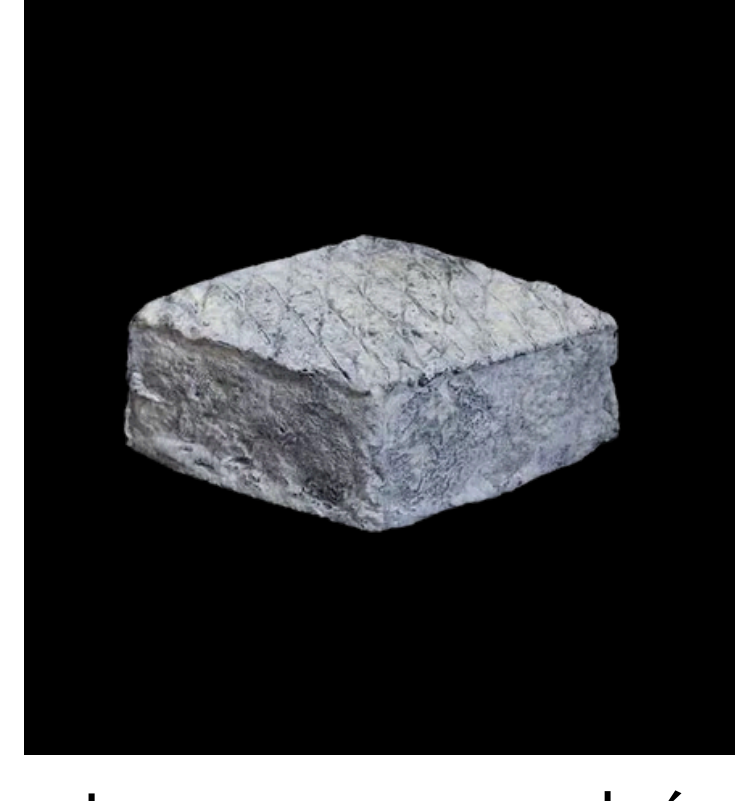
Plateau 5  
fromages  
870g



Chevrette  
180g



Briquette  
200g



Losange cendré  
160g



Losange blanc  
160g



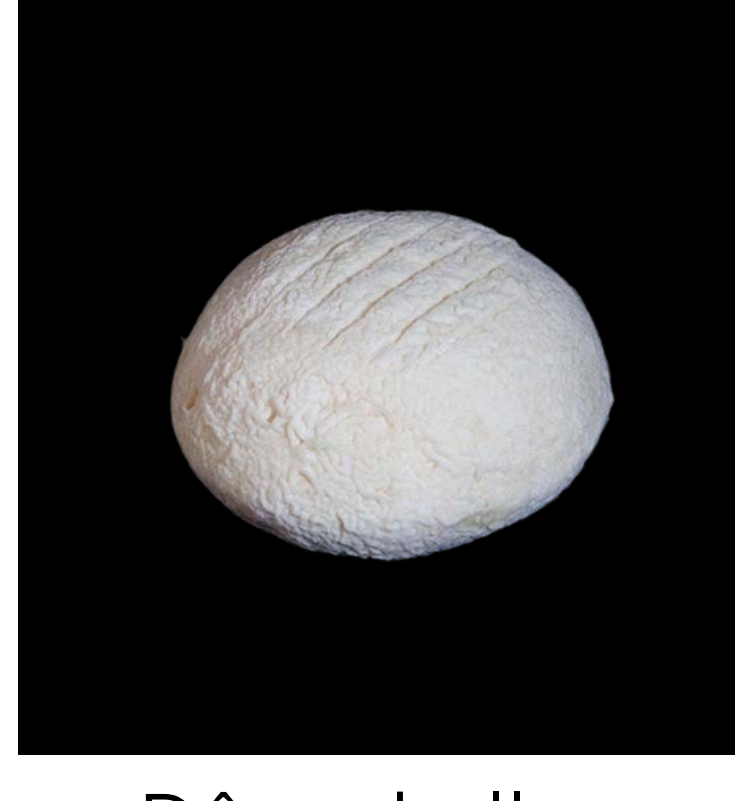
Bûche cendrée  
280g



Bûche blanche  
280g



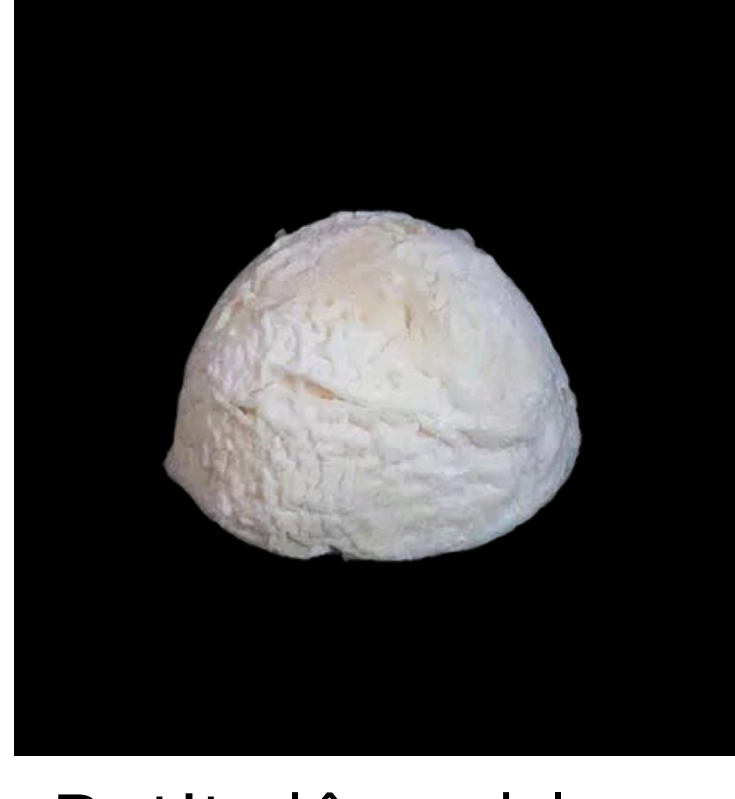
Dôme cendré  
200g



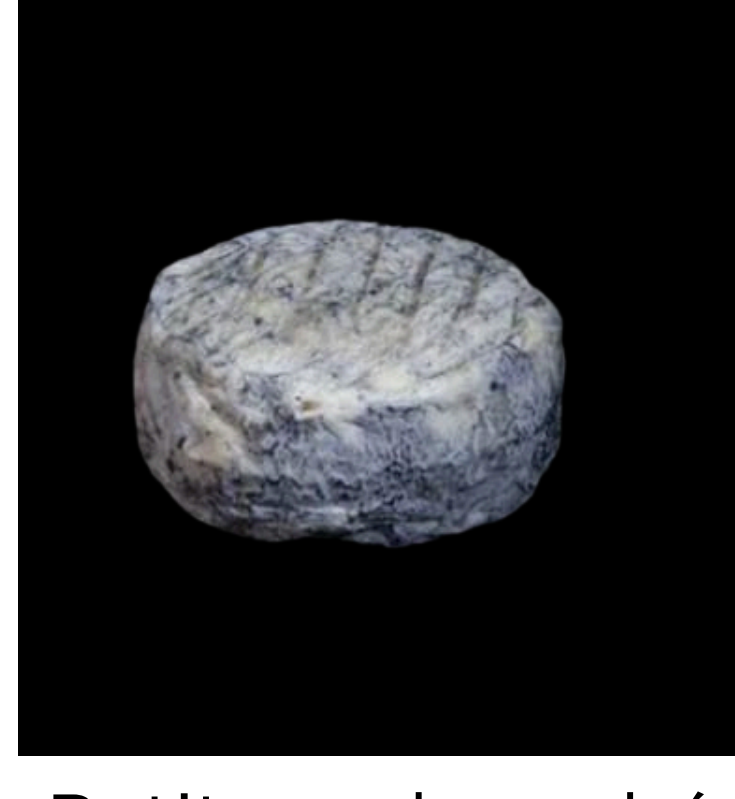
Dôme ballon  
200g



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

