



Fromagerie du Plateau à Herve



Studio Wauters

Rue De Charneux, 32

Herve - 4650

Téléphone de contact : +32 87 48
06 49

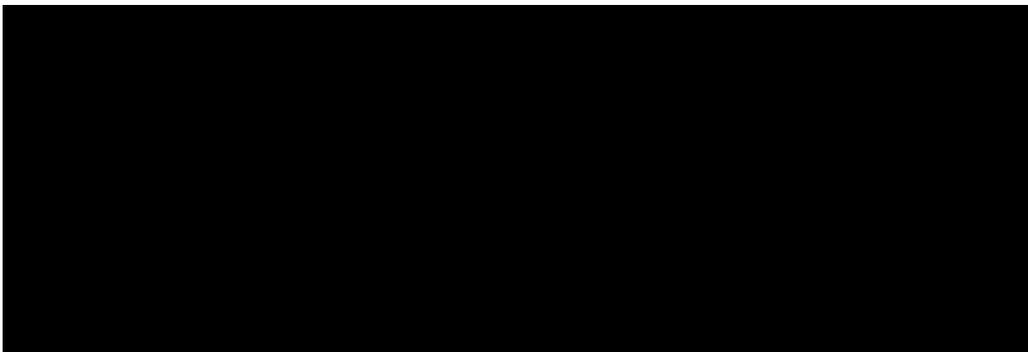
<https://www.meuleduplateau.be/>

La Fromagerie du Plateau vous propose un fromage d'exception au lait cru et à l'affinage de 6 mois, produit au coeur du Pays de Herve.

Ce fromage, appelé 'Meule du Plateau' est un fromage à pâte pressée cuite et affiné sur des planches d'épicéa est issu d'un projet local imaginé par **Jean-Marc Cabay** qui rêvait de produire un **fromage d'alpage** sur le Plateau de Herve.

Visites guidées

Lors des **visites guidées** de la Fromagerie du Plateau, plongez au cœur de la fromagerie avec un **guide passionné**.



- des explications sur le projet de l'entreprise
- le couloir de fabrication
- l'intérieur des caves d'affinage
- les saveurs exquises de la Meule du Plateau, lors d'une dégustation
- un comptoir de vente pour repartir avec les merveilles dégustées.

Venez goûter ce fromage au goût unique et découvrez ses secrets de fabrication !

Ces informations vous sont données à titre indicatif

Renseignez-vous avant votre départ directement auprès du partenaire touristique qui vous intéresse.

Editeur Responsable :

Etienne CLAUDE, Directeur Général

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asblAvenue Comte de Smet de Nayer
145000 Namur . Belgique+32 (0)2 504 02 11<https://visitwallonia.be>info@visitwallonia.be

Les informations contenues dans ce document ont été rassemblées par VISITWallonia avec le maximum de précautions. L'éditeur ne peut être tenu pour responsable d'éventuelles modifications qui se seraient produites entre la collecte des données et leur présentation dans ce document.

Sauf mention contraire, les informations que vous trouvez dans ce document appartiennent à VISITWallonia.

Une autorisation écrite préalable est requise pour l'utilisation ou pour la reproduction de ces informations.

VISITWallonia se réserve tous les droits de propriété intellectuelle sur ce document.