

Öffnungszeiten

	Vom Montag bis Freitag	Samstag	Sonntag
Vom 2. Nov. bis 31. März	10h-12h30 14h30-17h30	10h-13h	
Vom 1. April bis 30. Juni	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	
Vom 1. Juli bis 31. Aug.	9h30 17h30	9h30 17h30	10h30 17h30
Vom 1. Sept. bis 31. Okt.	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	

- Ganze Jahr über offen
- Gruppen ab 20 Personen müssen im vorhinaus gebucht werden.
- * Kostenlos für den Fahrer oder Reiseleiter
- Besuch auf Französisch, Untertitel auf Englisch und Deutsch
- Übersetzungen verfügbar :



Gruppenpreise

- Kollektive Verkostungsformel gratis, Besuch + kollektive Teller mit Rohmilchkäse (Livarot, Pont- l'Évêque, Camembert de Normandie, Neufchâtel)
- Individuelle Verkostungsformel 4.40 €/ person, (nur für Gruppen mit mehr als 20 Personen) Besuch + individueller Teller mit Rohmilchkäse (Livarot, Pont-l'Évêque, Camembert de Normandie, Neufchâtel, Brot und ein Glas Cidre)
- Möglichkeit, die Formel « individuelle Teller» für Gruppen von weniger als 20 Personen vorzusehen: Pauschaltarif von 88€.



Zahlungsmittel:

Kleine Tips

- Wir schlagen Ihnen vor, Ihren Besuch am Morgen zu planen (von Dienstag bis Samstag)
- Dauerzeit: 1h30
- Letzer Besuch um 16 Uhr möglich
- Parkplatz für Reisebusse verfügbar
- Zugang für Personen mit eingeschränkter Mobilität
- Unsere Produkte nach dem Kauf kühl aufbewahren



Die Käserei E. Graindorge präsentiert Ihnen



Le Village Fromager



Tel : 02 31 48 20 10

Mail : visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr
42 rue du Général Leclerc 14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE



Entdecken Sie die verschiedenen Herstellungsschritte der Käse Pont-L'Évêque und Livarot AOP Normandie



Milchsammlung direkt vom Bauernhof

1



Analyse der Milch im Labor

2



Der Herstellungsprozess (Formen, Salzen...)

3

4

Reifung in Kellern und Sortierung

5

Bindung der Käse Livarot



6

Verpackung



Das Pays d'Auge ist eine Gegend, die für die Zucht von Pferden und normannischen Kühen geeignet ist. Hier ist das Gras reich und ideal, um eine hochwertige Milch zu erhalten. Es ist kein Zufall, dass hier der Livarot, der Pont l'Eveque und der Camembert de Normandie aus dieser Gegend stammen.



Die Käserei E. Graindorge, in 1910 erstellt, heisst Sie herzlichst Willkommen in unserer Fabrik, deren typischen Architektur sich optimal in die Landschaft des Pays d'Auge integriert.



Die Besichtigung

Entdecken Sie die Herstellung der Livarot und der Pont l'Évêque AOP Käse von Normandie. Jeder Raum lässt Sie in einen neuen Schritt der Käseproduktion mit dem ganzen Fachwissen der Käsehersteller eintauchen.



Das Eintauchen

Entdecken Sie die Besichtigung mit unseren erklärenden Videos und erleben Sie den immersiven Raum, der die Herstellung unseres Camembert de Normandie AOP präsentiert.



Die Verkostung & Das Geschäft

Genießen Sie am Ende Ihres Besuchs eine Verkostung unserer 4 Käsesorten aus der Normandie und besuchen Sie zum Schluss unseren gemütlichen Laden, wo Sie eine große Auswahl unserer Graindorge-Käse und Produkte aus der Normandie finden.