

# 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 und Englisch
- Übersetzungen verfügbar :



Die Käserei E. Graindorge präsentiert Ihnen

# Le Village Fromager

## Gruppenpreise

- Kollektive Verkostungsformel gratis, Besuch + kollektive Teller mit Rohmilchkäse (Livarot, Pont l'Eveque, Camembert de Normandie, Neufchatel)
- Verkostungsformel 4 €/ person, Besuch + individueller Teller mit Rohmilchkäse (Livarot, Pont l'Eveque, Camembert de Normandie, Neufchatel, Brot und ein Glas Cidre)



Zahlungsmittel :

## Kleine Tips

- Wir schlagen Ihnen vor, Ihren Besuch am Morgen zu planen (ausser Freitags)
- 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



Tel : 02 31 48 20 10  
Mail : [visite@graindorge.fr](mailto:visite@graindorge.fr) - [www.graindorge.fr](http://www.graindorge.fr)  
42 rue du Général Leclerc  
14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE



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



Milchsammlung direkt vom Bauernhof

1



Analyse der Milch im Labor

2



Der Herstellungsprozess (Formen, Salzen...)

3

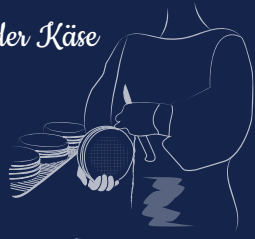
Das Pays d'Auge ist eine Gegend, die für die Zucht von Pferden und normannischen Kühen geeignet ist. Hier ist das Gras reich und ideal, um eine hochwertige Milch zu erhalten. Es ist kein Zufall, dass hier der Livarot, der Pont l'Eveque und der Camembert de Normandie aus dieser Gegend stammen.

4

Reifung in Kellern und Sortierung

5

Bindung der Käse Livarot



6

Verpackung



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 des Livarot's und des Pont-l'Évêque's AOP von Normandie. Jeder Raum lässt Sie in einen neuen Schritt der Käseproduktion mit dem ganzen Fachwissen der Käsehersteller eintauchen.



## Die Verkostung

Geniessen Sie am Ende Ihrer Besichtigung eine gratis Verkostung von unseren 4 AOP Käsen der Normandie um alle Aromen unserer geliebten Region zu entdecken.



## Das Geschäft

Beenden Sie ihren Besuch mit einem Durchgang in unserem Geschäft wo Sie ein breites Angebot von unseren E. Graindorge Käsen sowie lokale Produkte erwartet.