

Buongiorno,

Benvenuti alla fattoria Raïole

Sono Rachel il casaro, Vincent il contadino, Hugo l'apprendista, Henri l'impiegato...

Siamo la fattoria più piccola della Causse Noir situata a un'altitudine di 900 m.

Abbiamo 160 pecore biologiche Lacaune (da latte), per 140 ettari.

Trasformiamo tutto il latte in latticini (yogurt, formaggi, tome, budino di riso, colini, marmellata di latte, ecc.). In vendita alla reception. Puoi anche trovare paté e piatti cucinati lì.

Puoi assistere alla mungitura mattutina ($\approx 7:30$) o sera ($\approx 18:00$) e osservare la produzione dei nostri prodotti attraverso le finestre.

Abbiamo anche galline, mucche, due cavalli, maiali e cani da pastore che puoi vedere intorno alla fattoria.

Avrete la possibilità di osservare i cani al lavoro, in estate dopo la mungitura mattutina o prima della mungitura serale.

Lato turistico:

mappe e quaderno turistico sono a vostra disposizione alla reception. Lì puoi trovare informazioni turistiche (escursioni, visite, tempo libero e sport, le varie specialità locali e cosa fare quando si parte...).


Passeggia fino al belvedere delle antenne e osserva gli avvoltoi che nidificano nelle scogliere e volano nel magnifico panorama delle Gorges de la Jonte. La sera vi aspetta un bellissimo tramonto. Per fare ciò, seguire il sentiero lungo la linea elettrica (≈ 20 minuti a piedi - 1,5 km).

Ogni mercoledì mattina, tutto l'anno, mercato a Meyrueis (48) a 16 km Sabato mattina, in estate, mercato a Camprieu (30) a 28 km

Area di servizio a Lanuéjols (30) a 15 km

Installazione:

Per installare te stesso nella fase del tuo camper:

- Fai un'inversione a U
- A 500 m, svoltare a destra 
- Proseguire il sentiero per una cinquantina di metri.
- L'area sarà alla tua sinistra.

Vi auguriamo un piacevole soggiorno nel nostro agriturismo.

Una piccola nota nel libro degli ospiti prima di partire ci farà il massimo piacere.

La squadra dell'azienda agricola Raïole

I nostri prodotti:

Con latte crudo intero:

I nostri formaggi lattici a crosta fiorita possono essere gustati in tutte le fasi di stagionatura, sia fresca che secca, cremosa o liquida. (sporco)

- Le P'tit Causse circa 120 g a fine sgocciolamento
- La Gran'Causse circa 150 g a fine sgocciolamento
- Le Pèr'Causse circa 180 g a fine sgocciolamento

Le nostre tome, tomettes (pasta pressata cruda) (salate), si possono degustare

- giovane: 1-2 mesi di stagionatura, è elastico e morbido.
- vecchio: da 6 a 12 mesi di stagionatura, è più secco con carattere.

La faisselle (La ricotta) :

vasetto da 250 ml È un formaggio molto fresco e quindi senza crosta. Non salato
La pasta, bianchissima, è lucente e la pasta è umida, fragile, untuosa, fondente e leggermente grumosa.

Al palato, Faisselle offre un gusto dolce, dal sapore lattico fresco e pronunciato con note acidule. Il suo sapore sarà però diverso a seconda del latte utilizzato ma anche in base alle stagioni e all'alimentazione dell'animale.

La faisselle è molto usata nelle preparazioni culinarie da cuochi raffinati. Può essere gustato anche in un dolce salato condito con erbe aromatiche come in un dolce con miele, zucchero, frutta.

- il boursifou: 150 g

Formaggio fresco all'aglio e alle erbe, salato.

Da spalmare, da sciogliere su patate calde, o su una zucchina saltata in padella, o con la pasta, è una golosa salsa da aperitivo.

- il cub'apéro: vasetto da 125 g netti

sgocciolati formaggio fresco tipo lattico leggermente stagionato poi tagliato, messo in vasetti con olio ed erbe provenzali e pepe rosa in grani ideale come aperitivo o in insalata

Con latte pastorizzato:

- yogurt bianco: vasetti da 125 g consistenza soda e cremosa, da mangiare tal quale ;-)

- **Yogurt mescolati**: vasetto da 500 g

montato a mano, una consistenza più liquida che ricorda lo yogurt greco, è spesso più piccante. .

E' particolarmente indicato per essere degustato con miele, zucchero, frutta, crema di castagne, marmellate... ideale per la preparazione di bevande, come lassis, cocktail di frutta... ma anche per tsatsiki, crema di barbabietola, torta allo yogurt...

- **des caillés doux** (cagliata morbida o latte cagliato)

« medaglia d'argento al concorso del formaggio Espalion 2021 »

Latteria morbidissima a base di latte fresco intero e caglio, una specie di yogurt ma che non è uno. Una somiglianza con la panacotta .. La cagliata ha un sapore simile a quello della ricotta, ma senza avere la consistenza. Soprattutto, ha un gusto molto più dolce della ricotta e anche molto meno acido. Si mangia come lo yogurt con o senza zucchero, o anche accompagnato da marmellata.

- **de la confiture de lait** (vasetto di marmellata di latte) da 240 g

La marmellata di latte, chiamata in spagnolo “Dulce de leche” e dolcezza molto apprezzata dagli argentini, tra gli altri, si ottiene cuocendo una miscela di latte e zucchero a fuoco molto basso. Può essere consumato da solo o su crostini. Può anche essere usato per fare alcuni pasticcini come la torta banoffee.

- **du riz au lait** (budino di riso)

servito come dessert, è costituito principalmente da riso cotto nel latte zuccherato, aromatizzato alla vaniglia. Lo prepariamo qui con del riso tondo della Camargue. Da gustare freddo o caldo per più sapori

Questo piatto è presente in diverse tradizioni culinarie in tutto il mondo.

- **la recuite** :(ricottura)

è un formaggio magro di pecora crudo, prodotto solo con siero di latte di pecora. la ricottura serve per fare le flaune ma può essere usata anche in cucina al posto della panna o mangiata con zucchero, marmellata o miele, oppure nelle lasagne, nelle frittate...

Con i nostri maiali allevati all'aria aperta e nutriti con siero di latte... tra l'altro produciamo:

- paté di maiale (di campagna, con pepe di Espelette, peperone verde, bacche di ginepro, testa, stinco)

e occasionalmente abbiamo anche carne, salsiccia, chipolatas semplici, piatti di costole... sous vide.

Anche con le nostre mucche allevate all'aperto, vi offriamo vasetti

- Guardiano del toro
- Manzo saltato con salsa di bosco
- manzo saltato alla provenzale
- bourguignon di manzo
- trippa al vino bianco
- Ragù Alla Bolognese (Manzo)

con le nostre pecore e agnelli BIO:

- Couscous di montone
- Tajine di pecora
- montone saltato al curry
- Montone saltato in padella con panna biologica
- trippa di agnello al vino bianco
- Rillette di agnello
- Terrina di montone al pepe di Espelette

Uova delle nostre galline ruspanti

Vino di Francia: Bianco, Rosato e Rosso