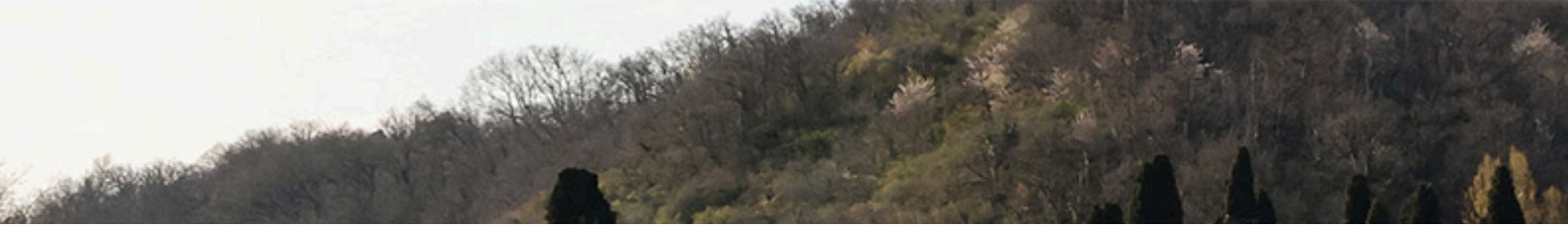

GAEC des Hounts

Le Gaec des Hounts est une fromagerie du sud-ouest de la France, installée à Escanecrabe depuis plus de quarante ans.

C’est dans ce village commingeois situé entre Toulouse et Tarbes, aux pieds des Pyrénées, que nous élevons notre troupeau de plus de 800 chèvres de race SAAEEN.
Nous nous efforçons chaque jour de produire des fromages au lait cru et au goût unique.
Notre processus de production authentique et rigoureux nous permet de vous proposer des fromages de chèvre et de vache, sains, naturels et de qualités.

Sur ce site vous trouverez tous les renseignements sur notre fromagerie et ses activités : pour plonger au cœur de notre exploitation et de vous rapprocher de notre quotidien!

De plus, il vous permettra de mieux nous connaître et de nous contacter à tout moment, dès lors que vous aimeriez recevoir plus d'informations.