

FROMAGE DE CHÈVRE D'ALPAGE LE PLUS FIN EN QUALITÉ BIO BOURGEON, À BASE DE 100 % DE LAIT DE CHÈVRE.

- Fromage frais crémeux et doux, thermisé
- Mutschli au lait cru
- Séré

Achète les produits fromagers directement sur l'alpage, dans des exploitations dans la région ou commande-les directement chez nous en ligne.



FEINSTER ALPKÄSE IN BIO-KNOSPE-QUALITÄT AUS 100% ZIEGENMILCH

- Frischkäse, cremig-mild, thermisiert
- Mutschli aus Ziegen-Rohmilch
- Quark

Kaufe die Käseprodukte direkt auf der Alpe, bei regionalen Betrieben oder online.



CH81 8080 8006 5706 8116 1
ZAG ZIEGENALPGENOSSENSCHAFT
EMBDSTRASSE 29, 3926 EMBD
BC-Nr 80808 SWIFT RAIFCH22XXX
"IG ALPE NOMAD"/"SPONSOR"/"FROMAGE"

ALPAGE CAPRIN LAITIER BIO

Alpe Nomad Bevron – Crans Montana. La région d'Alpe Sex est idéale pour les chèvres. Environ 150 chèvres laitières vont paître sur les zones alpines. Le troupeau est toujours conduit par des bergers expérimentés. Seuls des animaux élevés en agriculture biologique sont utilisés et nous produisons du fromage d'alpage biologique. Vous pouvez vous procurer les différents types de fromages de chèvre directement sur l'Alpe et dans la vallée auprès des commerces et restaurants. L'infrastructure est respectueuse de la nature car elle est mobile. La salle de traite, le conteneur de fromagerie et les yourtes alpines sont démontés à la fin de l'été. L'alpage est organisé d'une coopérative d'agriculteurs et de bergers.



BIO-MILCHZIEGENALPE

Alpe Nomad Bevron – Crans Montana. Das Gebiet der Alpe Sex ist optimal für Ziegen. Bis zu 150 Milchziegen werden das Alpgebiet beweiden. Die Herde wird stets geführt von erfahrenen Hirt*innen. Gesömmert werden ausschliesslich biologisch gehaltene Tiere und aus der gewonnenen Milch stellen wir Bio-Alpkäse her. Die verschiedenen Ziegenkäsesorten sind direkt auf der Alpe und bei örtlichen Betrieben und Restaurants erhältlich. Die Infrastruktur ist naturschonend, weil sie mobil ist. Der Melkstand, die mobile Sennereibox und die Wohnjurten der Äpler*innen werden jeweils Ende Sommer wieder abgebaut. Die Alpe wird geführt von einer Genossenschaft, die sich zusammensetzt aus Tierhalter*innen und Hirt*innen.

COMMUNAUTÉ D'INTÉRÊTS "CI ALPE NOMAD"

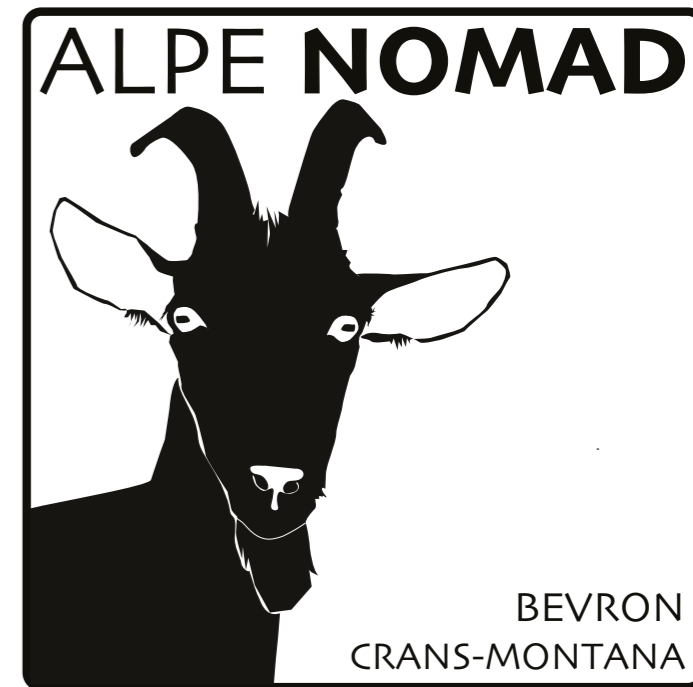


Tu veux en faire partie ? Rejoins la CI et tu pourras participer aux événements de l'alpage via la newsletter ou respirer directement l'air de l'alpage lors des travaux de construction.

CHF 50.- / Année

Willst du dabei sein? Trete der IG bei und du kannst am Geschehen auf der Alpe via Newsletter teilhaben und direkt Alp-Luft schnuppern indem du bei den Aufbauarbeiten mitmachst.

INTERESSENSGEMEINSCHAFT "IG ALPE NOMAD"



L'ALPAGE CAPRIN DIFFERENT EN VALAIS

DIE ANDERE ZIEGENALPE IM WALLIS

WWW.ALPE-NOMAD.CH
kontakt@alpe-nomad.ch

L'ALPE NOMAD AVEC UNE INFRASTRUCTURE MOBILE

- ✿ La fromagerie est un conteneur mobile. Le meilleur fromage de chèvre biologique est fabriqué ici chaque jour.
- 🏠 Les bergers et bergères vivent dans des yourtes et utilisent l'énergie solaire, l'électricité et une toilette à compost. L'eau chaude sera faite avec du bois.
- 🐐 Toutes les chèvres viennent de fermes biologiques.
- 🐕 Les bergers et bergères avec ses chiens accompagnent le troupeau toute la journée.

DIE ALPE NOMAD MIT MOBILER INFRASTRUKTUR

- ✿ Die Sennerei ist eine mobile Box, täglich wird hier feinsten Bio-Ziegenkäse hergestellt.
- 🏠 Die Äpler*innen leben in Jurten, nutzen Solarstrom und ein Kompostklo. Das Heisswasser wird mit Holz erzeugt.
- ✿ Alle Ziegen stammen von Bio-Höfen.
- 🐕 Hirt*innen und Hütehunde begleiten die Herde den ganzen Tag.

ALPBETREIBERIN



PARTNER



WWW.ALPE-NOMAD.CH

