# La Ferme Guilhem

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Coup de coeur

La tomme arômatisée: à l'ortie, au basilic, au fenugrec, au cumin, au poivre à l'ail ou encore à l'oignon !

C'est à Camarade, en face de la splendide chaîne des Pyrénées Ariégeoises, à 700 mètres d'altitude, que nous travaillons depuis 2002, de manière écologique, notre cinquantaine d'hectares de prairies naturelles et de bois.

L'ancienne ferme Guilhem produit toute l'année du lait et du fromage de vache bio au lait cru de type Tomme des Pyrénées, ainsi que des fromages aromatisés; et en hiver, de la raclette et le "Beauhem" (pâte cuite).

Nous produisons le foin pour toutes nos vaches "Suisse brunes des Alpes" et leurs génisses, qui pâturent toute l'année autour de la ferme, ce qui nous permet de vous proposer des produits de qualité issus du territoire.

## Caractéristiques

Vente à la ferme tous les jours de 17h à 19h

Nous parlons
Allemand
Anglais
Espagnol
Français
Néerlandais

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
Plus d'informations sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises

## Contact

Hubert STEINMANN
05 61 69 79 81

## Adresse

Ferme Guilhem
Plaine de Rioubach
09290

CAMARADE
05 61 69 79 81
fermeguilhem@gmail.com
Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s’étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.

Parc naturel régional Pyrénées Ariégeoises

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

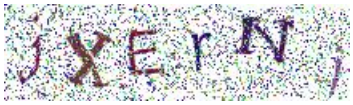
Téléphone

Message

Courriel marqué fermeguilhem@gmail.com

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer