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 <u>Plus d'informations sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises</u>

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.



Nous écrire———————————————————————————————————
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirm email
Téléphone Téléphone
Message
Courriel marqué fermeguilhem@gmail.com
CAPTCHA
JEGKE,
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer