Saveurs sauvages du Sud

- Produits locaux
- Plants, épices et plantes aromatiques

Des plantes aromatiques et médicinales bio produites sur l'exploitation ou cueillies en milieu naturel, permettent de concocter tisanes, sirops, confitures, pâtés végétaux, pâtes à tartiner…
Mais aussi des produits à base de marrons d'Olargues (variété locale et ancienne) : marrons nature, crème, purée, dessert...

Large gamme de produits transformés sucrés et salés à base de chataîgnes (marrons l'Olargues), fruits sauvages, légumes sauvages et plantes sauvages et cultivées.

Produits proposés : Crèmes de marrons, pâtes à tartiner, pâtés végétaux, sirops, confitures, gelées, pesto d'ail des ours, marrons au naturel.

Commercialisation : A la ferme - Marchés - Internet - Magasins

Marché : Estivale de la bio d'Olargues, fête de la Chataîgne à Saint Pons et fête du marron à Olargues, l'Hérault fête la Bio à Restinclières.

Caractéristiques

Nous parlons
Français

Contact

Caroline RONDINEAU
06 14 38 36 43
caroline.rondineau@gmail.com

Adresse

Saveurs sauvages du Sud
La Bouisse

34390
PREMIAN
06 14 38 36 43
caroline.rondineau@gmail.com
Parc

Véritable balcon ouvert sur les plaines viticoles du Languedoc et les vastes étendues céréalières du Lauragais, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s’appuie sur les derniers contreforts méridionaux du Massif central.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué caroline.rondineau@gmail.com

CAPTCHA

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