Ferme de la Métairie Basses

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Delphine et David Gay-Vabre avec La Ferme de la Métairie Basse à Saint-Amans-Soult.

Un changement de vie radical pour ce couple qui s’installe en 2005 et reprend une exploitation agricole, perchée entre prés et forêt. 6 ans plus tard, ils choisissent la conversion en Agriculture Bio avec un troupeau de vaches Abondances (race à Reblochon de Haute-Savoie).

Passionnés, Delphine et David ont à cœur de faire partager et découvrir leur production de fromage (tome, pérail de vache et fromage blanc) et leur savoir-faire respectueux de l'environnement:
- leurs belles Abondances pâturent toute l'année dans les champs
- elles sont nourris sans ensilage pour avoir une meilleure qualité de lait et retrouver toutes les saveurs authentiques du fromage fermier
- leurs terres sont certifiées Bio depuis 5 ans
- ils garantissent des fromages de saison et sans OGM
- l'utilisation de médicament à titre préventif est interdite

Caractéristiques

Où retrouver leurs produits ?
Vente à la ferme sur rendez-vous 05 63 97 95 36
Sur les marchés de producteurs de pays de Mazamet, Castres, Revel, Sorèze et Saint-Amans-Soult, dans les crèmerie de Mazamet et d'Aussillon, à la Fête de la Châtaigne de Saint-Pons et à la Biocoop de Castres !

Nous parlons
Français

Nous suivre
Page Facebook Ferme de la Métairie Basse

Contact

Delphine et David GAY-VABRE
05 63 97 95 36
lametairiebasse@laposte.net

Adresse

Ferme de la Métairie Basse
La Métairie Basse
81240
Saint-Amans-Soult
05 63 97 95 36
lametairiebasse@laposte.net
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 lametairiebasse@laposte.net

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