Ferme de Freixeda

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Coup de coeur

Un pavé cendré, une bûchette affinée et un yaourt fermier onctueux... voilà de quoi égayer un repas simple et le rendre savoureux !

Notre petite ferme se situe à Olbier. Elle a vu le jour en 2017, suite à l'appel à candidature de la mairie d'Auzat, dans le cadre du projet de réouverture paysagère du hameau d'Olbier. La commune souhaitait installer un élevage de chèvres pour entretenir et améliorer les parcelles issues de la réouverture… Et je recherchais pour ma part du foncier agricole en zone de montagnes pour développer un élevage caprin extensif et pastoral, tout en valorisant le lait des chèvres !

Notre troupeau est composé d'une quarantaine de chèvres pyrénéennes (race locale et rustique) et de 3 vaches brunes. Les animaux ont la chance de sortir avec nous tous les jours hiver comme été ! Nos animaux sont traits à la main chaque jour. Le lait est transformé en fromages lactiques, Tomme des Pyrénées au lait cru, et fromage blanc/yaourts.

Nous suivre
Ferme de Frexeida

Contact

Yan Ling Wang

Adresse

Olbier
09220
AUZAT
06 44 88 83 09
yanyan1492@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

Message

Courriel marqué yanyan1492@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