La Ferme de Dausse

- Produits locaux
- Fruits et légumes

Coup de coeur

Visiter leur exploitation, sur les hauteurs du Haut-Languedoc avec une vue imprenable sur la vallée. Un lieu étonnant qui raconte leur mode de production (greffe de chataigniers, technique à l'ancienne (sécadou), etc.) et bien entendu un délicieux goûter avec les produits de la ferme !

Hors normes, hors catégories, la ferme de Dausse est isolée et authentique. Almuth et Frédéric, archéologues du paysage, cultivent des variétés anciennes, des arbres multicentenaires, récolte à la main et utilise une méthode ancestrale de conservation : le séccadou. Venez visitez et goutez les crêpes à la farine de chataîgnes dans ce lieu hors du temps !

Produits : Chataîgnes et marrons frais en saison (septembre à novembre), Châtaignions (chataîgnes séchées), farine de chataîgnes, confiture de chataîgnes, eau de vie de chataîgnes.

Caractéristiques

Vente à la ferme: Toute l'année sur rendez-vous

Nous parlons
Allemand
Anglais

Français
Visite de l'entreprise possible
oui

Contact

Almuth SCHWAAN
04 67 97 82 30

Adresse

Ferme de Dausse
2585 chemin de Dausse
Cailho le Haut
34390
SAINT ETIENNE D'ALBAGNAN
07 80 65 26 97 - 07 80 33 89 89
dausse34390@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 dausse34390@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