Pisciculture de l'Adouin

- Produits locaux
- Poissons

La pisciculture de Stéphane profite des eaux de l'Adouin pour produire des truites fario ainsi que des ombles chevalier.

Les truites fario sont vendues pour le repreuplement tandis que l'omble chevalier est vendu pour être consommé sous forme de filet.

Vous retrouverez les ombles de Stéphane principalement dans les hôtels restaurants tels que le café Brochier de St Julien en Vercors ou l'Auberge du Collet à St Agnan en Vercors, mais également à la poissonnerie de Villard de Lans...

Caractéristiques

Nous parlons
Français
Visite de l'entreprise possible
oui

Contact

Stéphane CHARLIER
04 75 45 50 16

Adresse

Pisciculture de l'Adouin
Tourtres
26420
SAINT MARTIN EN VERCORS
04 75 45 50 16
Parc

Une belle complicité de nature et de culture

Parc naturel régional du Vercors

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar