Bruno DIDIER

- Produits locaux
- <u>Viandes</u>





Coup de coeur

De la bonne herbe, de l'eau fraîche et de qualité, de la surface pour gambader, je suis fier d'élever mes vaches pour faire de la bonne viande dans ce territoire d'exception qu'est le Vercors.

Je suis éleveur d'un troupeau de bovins viande de race Limousine. Mes vaches profitent de 145 ha de prairies et de landes, d'une eau de qualité ; tout ceci sur les Alpages d'Ambel durant l'été ou à proximité de la Cascade de la Druise pour le reste de l'année, deux sites touristiques d'exception au coeur du Vercors.

Caractéristiques

Vous retrouverez ma viande sur les étals de la Boucherie Guillet de Saint Romans (38160) également estampillée Valeurs Parc.

Horaires de la Boucherie Guillet :

Du mardi au samedi: 7h - 15h non-stop

Fermée le dimanche

Nous parlons Français

Contact

Bruno DIDIER

Adresse

Bruno DIDIER Ansage 26400 OMBLEZE <u>04 75 76 41 50</u> Parc

Une belle complicité de nature et de culture



Nous écrire———————————————————————————————————
Nom
Prénom
Courriel———————————————————————————————————
Courriel
Confirmar correo electrónico
Téléphone
Message
Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]
CAPTCHA
659452
¿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