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

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.



Enviar

| ┌─Nous écrire─ |
|---|
| Nom |
| Prénom |
| Courriel |
| Courriel |
| Confirmar correo electrónico |
| Téléphone |
| Message |
| |
| Courriel marqué dausse34390@gmail.com |
| 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. |