La Ferme de Las Laous

- Produits locaux Viandes







NDE HEUREUSE DE LA MONTAGNE





Coup de coeur

Originaires d'Angleterre, nous vous proposons une saucisse fraîche « Le Pur », issue d'une recette typique de notre pays, à base de viande de porc et d'avoine ! Fabriquée de manière artisanale, sans conservateur ni colorant, elle fera le succès de vos barbecues...

Située à 900 m d'altitude, dans la vallée de Massat, au cœur des Pyrénées Ariégeoises, la Ferme de "Las Laous" est perchée à flanc de montagne. C'est là que nous nous sommes lancés, en 2005, dans l'élevage de porcs gascons.

Le porc gascon, race de cochon noir, très rustique, adore fouiner dans la forêt... Nous les nourrissons avec des céréales garanties sans OGM, et l'automne, ils se régalent de glands et châtaignes! C'est cette alimentation, associée à la race, qui confère à notre viande son goût exceptionnel!

Nous croyons dans le fait qu'il est possible, aujourd'hui, de produire une viande de qualité en montagne, tout en préservant notre environnement et en rendant nos bêtes heureuses.

Caractéristiques

Vente directe à la ferme, sur rendez-vous

Nous parlons
Anglais
Français
Nous suivre
Ferme de las Laous - Viande heureuse de la Montagne!
Plus d'informations sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises

Contact

Justin Woodroffe Emily Woodroffe 05 61 96 69 74 info@laslaous.com

Adresse

Las Laous Col des Caougnous 09320 Boussenac 06 89 74 38 53 laslaous@gmail.com

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
Confirmar correo electrónico
Téléphone
Message
Courriel marqué laslaous@gmail.com
N 5 V 5 2
¿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