

EARL Mas Terregalls

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)





Nous sommes deux associés, Séverine et Franck, notre exploitation est au pied du Puigmal à ERR. Nous élevons des volailles fermières (poulets cou nu, pintades et canettes) de mai à décembre et des canards mulards toute l'année que nous gavons au maïs grain entier. Nous transformons sur place une grande partie des canards gras en pâtés 100% canards, rillettes, confits, plats cuisinés (boles de picolat, canard aux navets de Cerdagne, salpiquet, ...), foie gras mi-cuit et conserve, etc....

Caractéristiques

Vente direct à la ferme ou sur les marchés environnant : Osséja le jeudi, marché de producteur de pays le samedi à Formiguères et dimanche à Saillagouse.

Horaire de la boutique :
lundi vendredi samedi : de 9h à 13h et de 17h à 19h
mardi mercredi jeudi : de 17h à 19h

Nous parlons
Catalan
Français
Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
[Mas Terregalls](#)

Contact

Séverine ESTER
Franck PELISSIER
[06 31 67 58 12 / 04 68 30 57 62](tel:0631675812)
earl.masterregalls@orange.fr
Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s'étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d'une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d'altitude.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

Envoyer