

La Confrérie "Les Tindoulets de la Figo"

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)



Coup de coeur



Le coup de coeur : notre confiture de figue.

Nos figues sont soigneusement cueillies. Elles ne subissent aucun traitement chimique. Les fruits entiers, sont cuits au chaudron de cuivre pendant de longues heures pour révéler toute leurs saveurs et donner une confiture délicate et savoureuse.

La confrérie des "Tindoulets de la Figo" est née en 2002 afin de valoriser la production des figueraies situées sur les hauteurs du Mas d'Azil, au coeur des Pyrénées Ariégeoises.

Depuis la première Fête de la Figue en 2001, c'est près de 200 figuiers qui ont été progressivement plantés aux lieux dits "Brusquette" et "Castagnès" sur la commune du Mas d'Azil, en plein coeur des Pyrénées Ariégeoises.

Les "Tindoulets" en tirent chaque année un fruit de qualité, généreux et goûteux qu'ils valorisent en confitures, et qui est honoré chaque année tous les premiers weekends d'octobre au Mas d'Azil à l'occasion de la fête de la figue. Cette fête connaît un fort succès, et le public peut savourer de nombreux produits du terroir.

Caractéristiques

Nous parlons

Français

Nous suivre

[Plus d'informations sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises](#)

Contact

Josée SOUQUE

[05 61 65 30 55](tel:0561653055)

tindouldelafigo@wanadoo.fr

Adresse

Confrérie des Tindoulets de la Figo

Rue de l'Usine

09290

LE MAS D'AZIL

[06 37 94 35 41](tel:0637943541)

tindouldelafigo09@orange.fr

Parc

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

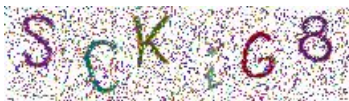
Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.