

Ferme de la hitte

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)





Coup de coeur

Notre Tomme des Pyrénées au lait cru est fabriquée exclusivement à partir du lait de notre troupeau de vaches. Elle est ensuite transformée dans notre fromagerie et enfin affinée dans notre cave. Un fromage fruité à croûte lavée, qui réglera les plus fins gourmets.

Nous avons fait le choix d'une agriculture qui respecte la nature, les animaux et les hommes : zéro pesticide, pas de mutilation ni d'écornage de nos bêtes. Notre ferme fut pionnière en matière de reconnaissance du label Agriculture Biologique, à travers son investissement au sein réseau Nature et Progrès, dont nous bénéficions également de la mention.

Nous serons ravis de vous accueillir à la ferme pour assister à la traite de nos vaches, le soir à partir de 17h. Nous accueillons aussi régulièrement des stagiaires pour faire partager notre passion et notre engagement.

C'est dans le secteur du Bas Salat, à Lacave, que nous élevons nos vaches Suisses (ou Brunnes des Alpes), cornues, en Agriculture Biologique. Grâce à l'herbe de nos prairies naturelles à la flore riche et diversifiée, nos vaches produisent un lait parfumé que nous transformons dans notre fromagerie en une délicieuse Tomme des Pyrénées au lait cru.

Nous suivre
[site consommer parc](#)

Contact

ASSEMAT Philippe
Yann Gallizia

Adresse

Ferme de la Hitte
La Hitte
09160
Lacave
[06 61 32 06 72; 06 26 24 22 02](tel:0661320672)
fermedelahitte@gmail.com
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.