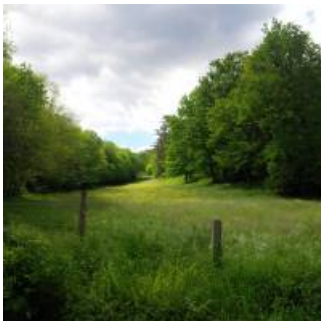


Ferme de la Carlarié

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





Exploitation agricole de bovins et caprins, le Gaec de la Carlarié, situé au pied de la Montagne noire, élève des limousines et des chèvres. Ainsi, il vous propose une viande de bœuf et de veau bénéficiant de la marque Valeurs Parc.

La race Limousine a été choisie pour la production de viande sur l'exploitation pour ses qualités bouchères et d'élevages. En effet, cette race est adaptée à la production d'une viande de qualité reconnue par les consommateurs pour la vente directe et elle est adaptée à une agriculture de montagne (facilité d'élevage, fertilité).

Durant toute la belle saison, le troupeau est élevé à l'extérieur, bénéficiant de la diversité florale des prairies de montagne de la vallée. Seul les mois d'hiver sont passés en stabulation pour améliorer les conditions d'élevages.

L'alimentation du troupeau est composée exclusivement d'herbe de pâture, de foin, de céréales et de minéraux.

Caractéristiques

Vente directe sur commande

Nous suivre

[Site web Ferme de la Carlarié](#)

Contact

Xavier SENEGAS

[05.63.98.01.48](tel:05.63.98.01.48)

contact@lacarlarie.com

Adresse

Ferme de La Carlarié

2 La Calarié

81240

ALBINE

[05.63.98.01.48](tel:05.63.98.01.48)

contact@lacarlarie.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.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

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