

La Ferme de la Hulotte

Parc : Pyrénées Ariégeoises



Tous deux issus du milieu agricole, paysans bio depuis 1997, nous nous sommes installés à Castelnaud-Durban en 2003 avec un troupeau de chèvres laitières de race alpine. Ce métier est pour nous une passion qui nous occupe tous les jours. Très proches de nos chèvres, nous leur apportons tous les soins nécessaires pour qu'elles se portent au mieux. En retour, elles fournissent un lait de grande qualité. Nous le transformons tous les jours sur notre ferme de mars à novembre de manière traditionnelle en fromages de différentes sortes: tomme, crottins, faisselle...

Coup de coeur:



Découvrez notre crottin de chèvre : le Cabrit des Pyrénées. Nous proposons différents stades d'affinage : du plus frais au bien sec, en passant par les crémeux !

Nous parlons:

Français

Horaires:

Vente directe à la ferme sur rendez-vous

Site internet :

[Site Internet de la Ferme de la Hulotte](#)^[1]

[Plus d'informations sur le site du Parc des Pyrénées Ariégeoises](#)^[2]

Bénéficiaires de la

▼ [marque](#)

Edith et Christian
GAILLARD

▼ [Nous écrire](#)

Pays

Message

lafermedelahulotte@orange.fr

Soumettre



Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/producteur/la-ferme-de-la-hulotte>

Liens

[1] <http://lafermedelahulotte.monsite-orange.fr/>

[2] <http://www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/producteur-pnr/102/pnr-marque-parc>