

La Ferme de Malières

Parc : Pyrénées Ariégeoises

Nous élevons nos porcs gascons (cochon noir originaire de la péninsule ibérique) en plein air, dans des parcs situés au milieu de la forêt, autour du village de Gourbit.

Nous nourrissons nos animaux aux grains, les fruits sauvages de la forêt (glands, châtaignes, ...) leur offrant le complément. Une alimentation qui apporte à la viande son goût unique et authentique. Notre préparation traditionnelle, avec séchage en haute montagne, révèle ensuite les saveurs de nos charcuteries.

Coup de coeur:

Rien de meilleur, tout simplement, que notre saucisson. Nous avons beau en faire toujours plus, c'est à chaque fois le produit qui disparaît en premier sur notre étal !

Nous parlons:

Français

Horaires:

Vente à la ferme (boutique et atelier de transformation) en semaine, à partir de 18 h, ou de préférence sur rendez-vous

Site internet :

[Plus d'informations sur le site du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises^{\(1\)}](#)

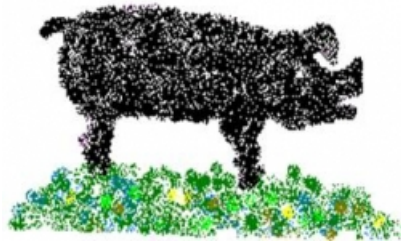
Bénéficiaires de la

▼ marque

Flavien
Rivière
Isabelle
Rivière

▼ Nous écrire

Soumettre



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

Liens

[1] <http://www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/producteur-pnr/26/pnr-marque-parc>