

La Ferme du Carregaut

Parc : Pyrénées Ariégeoises



Fièremment dressée sur les hauteurs de Castelnau-Durban, notre ferme jouit d'un panorama exceptionnel. C'est dans ce cadre idyllique couvrant près de 50ha que nous avons choisi d'élever nos 20 vaches et 15 génisses de race Brune; conduites en agriculture biologique. Grâce à une alimentation exclusivement basée sur l'herbe de nos prairies et complétée par un apport en céréales non-OGM, nous pouvons vous garantir des produits de haute qualité. De mars à novembre, nos animaux pâturent en liberté tout autour de la ferme. Le lait cru et entier est transformé dans sa totalité en Tomme des Pyrénées. Une Tomme qui passera ensuite dans notre cave pour y être lentement affinée, entre 1 à 6 mois.

Coup de coeur:



La Tomme des Pyrénées est un fromage à pâte pressée non cuite. La pâte est souple, de couleur ivoire avec de petits trous. Nous mettons tout en place pour élaborer un fromage simple dans lequel les processus naturels sont largement favorisés pour laisser s'exprimer l'originalité de notre produit en fonction des saisons.

Nous parlons:

Français

Horaires:

Vente à la ferme tous les jours sauf le dimanche, de 10h à midi et de 14h à 18h

Site internet :

[Plus d'infos sur le site du Parc des P.A](#) ^[1]

▼ [Bénéficiaires de la marque](#)

Anne, Damien et Jérôme



▼ **Nous écrire**

Soumettre

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

Liens

[1] <http://www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/producteur-pnr/101/la-ferme-du-carregaut>