

## La Ferme Guilhem

**Parc :** Pyrénées Ariégeoises

C'est à Camarade, en face de la splendide chaîne des Pyrénées Ariégeoises, à 700 mètres d'altitude, que nous travaillons depuis 2002, de manière écologique, notre cinquantaine d'hectares de prairies naturelles et de bois.

L'ancienne ferme Guilhem produit toute l'année du lait et du fromage de vache bio au lait cru de type Tomme des Pyrénées, ainsi que des fromages aromatisés; et en hiver, de la raclette et le "Beauhem" (pâte cuite).

Nous produisons le foin pour toutes nos vaches "Suisse brunes des Alpes" et leurs génisses, qui pâturent toute l'année autour de la ferme, ce qui nous permet de vous proposer des produits de qualité issus du territoire.

**Coup de coeur:**



La tomme aromatisée: à l'ortie, au basilic, au fenugrec, au cumin, au poivre à l'ail ou encore à l'oignon !

**Nous parlons:**

Allemand

Anglais

Espagnol

Français

Néerlandais

**Visite de l'entreprise possible:**

Oui

**Horaires:**

Vente à la ferme tous les jours de 17h à 19h

**Site internet :**

Plus d'informations sur le site du Parc des Pyrénées Ariégeoises <sup>[1]</sup>

▼ Bénéficiaires de la marque

Hubert  
STEINMANN





▼ **Nous écrire**

Envoyer

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

**Liens**

[1] <http://www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/producteur-pnr/118/pnr-marque-parc>