

Le Grenier à Jambons

Parc : Pyrénées Ariégeoises

Dans notre vallée, entre Séronais et Couserans, en tant que producteurs fermiers et artisans charcutiers, nous vous concoctons des plats cuisinés et des spécialités gastronomiques ariégeoises, pour le bonheur simple des papilles !

Au Grenier à Jambons, nous élevons nous mêmes nos cochons sur lit de paille. Nourris aux céréales non OGM dans un environnement agréable, ils mènent une vie sereine. Notre élevage est à taille humaine et nous transformons exclusivement les animaux issus de notre ferme. Dans l'atelier du Grenier à Jambons, les équipements sont modernes, mais le geste humain demeure essentiel. Les recettes s'inspirent du meilleur de nos aînés et savent rester simples et naturelles... Autant d'éléments qui garantissent la qualité gustative de nos produits, dont nos cochons sont incontestablement les vedettes.

Coup de coeur:



Notre saucisse fraîche fabriquée à l'ancienne, est l'un des produits qui fait notre réputation. Nous connaissons également certains amateurs qui viennent pour notre saucisson à l'ail, fabriqué traditionnellement, à base de morceaux nobles de viande.

Nous parlons:

Espagnol
Français

Horaires:

Vente à la charcuterie fermière, de 9h à 12h30, et de 14h à 19h30, du mardi au vendredi

Site internet :

www.legrenierajambons.fr ⁽¹⁾

Plus d'infos sur le site du Parc des Pyrénées Ariégeoises ⁽²⁾

Bénéficiaires de la

marque

Sophie
NOCQUE
Jean
NOCQUE

→ Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Téléphone

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Message



Source URL: <https://www.parc-naturels-regionaux.fr/producteur/le-grenier-jambons>

Liens

[1] <http://www.legrenierajambons.fr>

[2] <http://www.produits-parc-pyrenees-ariegeoises.fr/producteur-pnr/17/le-grenier-a-jambons>