



Engagés ensemble pour le respect de la nature,
l'épanouissement de l'homme et l'économie locale
NOS VALEURS SONT VOS VALEURS.

LA FERME DU POURTÉRÈS

Produits locaux et artisanat, Fromages et produits laitiers



Notre ferme se situe au dessus du village d'Augirein entre 750 et 1000 mètres d'altitude, dans un petit vallon de la vallée de la Bellongue. Installés ici, sur l'exploitation familiale depuis 1980, nous élevons un troupeau composé de 20 vaches Brunes des Alpes et Montbéliardes, et produisons environ 5 tonnes de fromages par an.

Dans notre cave, vous trouverez des tommes fermières bio, affinées de deux à quatre mois en moyenne (parfois plus) qui régaleront vos papilles.

Venez nous voir et visiter notre belle ferme, participer à la traite ou observer la fabrication de fromages... On vous attend.



Coup de cœur

La tomme fermière bio "alpin", est la plus prisée de nos clients. Elle est fabriquée avec le lait de nos vaches; elle est ensuite affinée de 2 à 4 mois afin de répondre à vos goûts divers et variés.



Contact

05 61 96 12 43 - 06 75 74 66 90
manu.marie@club-internet.fr



Coordonnées

<http://le.pourteres.free.fr>
42.919716000000 0.917745000000



Informations complémentaires

Nous parlons: Allemand, Anglais,
Espagnol, Français



Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.

Il réunit les plus hautes vallées et les plus hauts sommets des frontières de l'Andorre et de l'Espagne (la Pique d'Estats 3 144 m, le

Pôle d'activités – Ferme d'Icart
09240 Montels
05 61 02 71 69
info@parc-pyrenees-ariegeoises