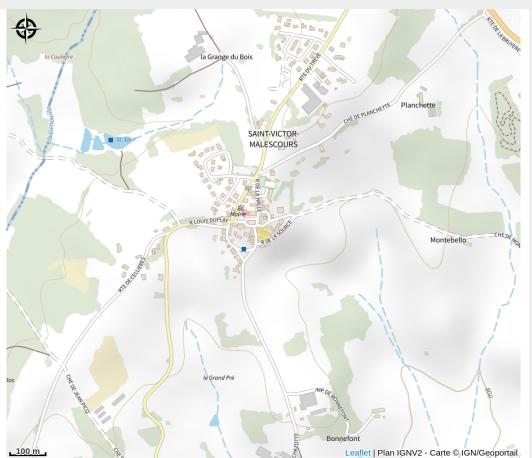


GAEC Label Bique

Haute-Loire



Crédit : (Gaec label bique)



Fabrication et vente de fromages au lait cru de chèvre, en agriculture biologique.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

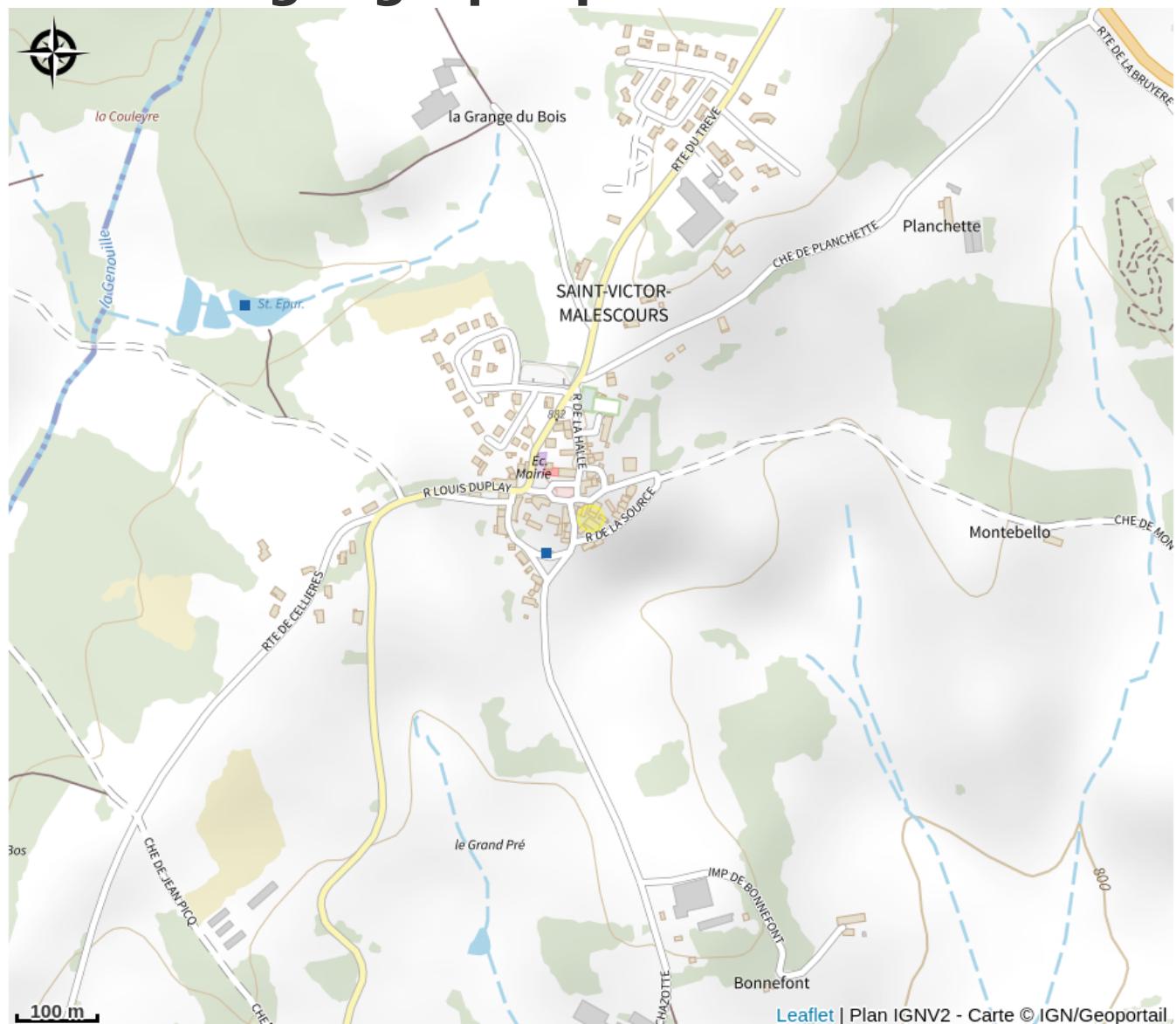
Description

Label Bique est une ferme certifiée Bio à dimension humaine respectant le bien être des animaux, de la terre et des paysann-e-s.

Nos fromages sont fabriqués à la ferme en toute transparence à partir de nos 90 chèvres de race Alpine et Massif Central.

Qualité des produits, autonomie de notre ferme et pratiques agroécologiques durables, tel est notre éthique et notre dynamique !

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/03 au 30/11

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 10h. Le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 17h30 à 19h.

Fermé le dimanche.

Ouverture en jours fériés.

Tarifs:

Gratuit. Accès gratuit au bâtiment pour les clients pendant les horaires d'ouverture du magasin et dans le respect des consignes de sécurité.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Semène le 03/08/2023

Contact

763 route du Poyet

43140 Saint-Victor-Malescours

Tél. 06 37 57 39 08 / 06 32 30 61 07

labelbique@gmail.com

<https://label-bique.business.site/>