

Ferme Navarro

Cantal



Vente a la ferme de Cantal AOP au lait de foin - tome fraiche - tarte a la tome - charcuteries et viandes de porc fermières -Saint-Nectaire AOP- Fourme D'Ambert AOP- Bleu d'Auvergne AOP

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Ferme familiale située à Polminhac, dans le Cantal.

Depuis 3 générations nous élevons des vaches laitières dans le village de Maruéjols. Aujourd'hui les 60 vaches laitières produisent du lait transformé sur la ferme en "AOP" Cantal au "lait de foin".

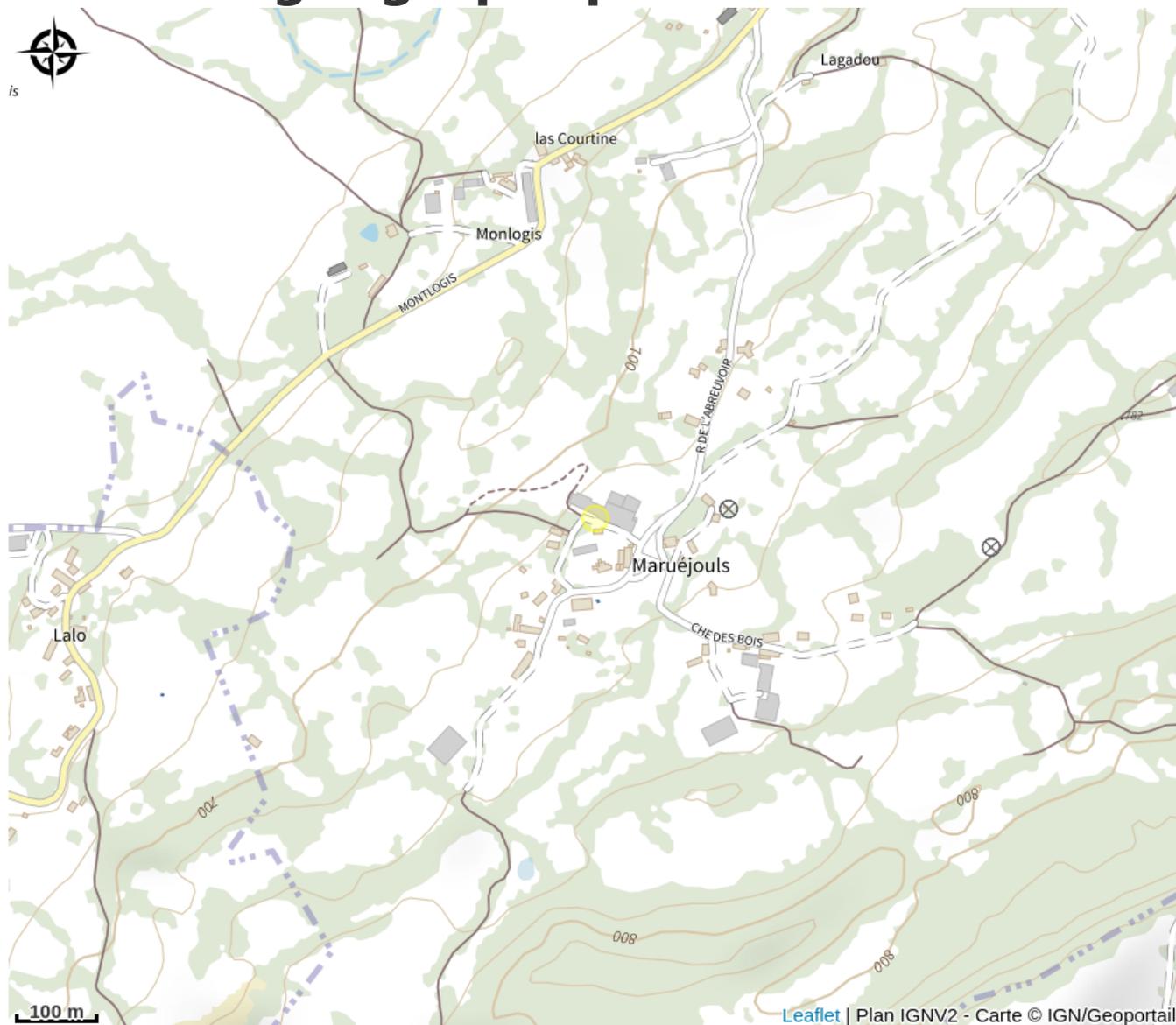
L'ensemble de ces fromages est affiné dans notre cave.

De plus, en complément de la transformation fromagère nous élevons des cochons qui sont nourris au petit lait pour être transformés dans un laboratoire agréé en charcuteries et viandes fraîches.

Depuis le mois de juillet nous sommes labellisés lait de foin, signe officiel de qualité, qui garantit une production de lait à l'herbe et au foin, sans aliment fermenté ni OGM au plus proche de la nature, pour fournir un produit authentique, de tradition, dans le respect de la terre, des Animaux et des Hommes.

Vous pourrez également trouver du Saint-Nectaire AOP , Bleu d'auvergne AOP et Fourme d'Ambert AOP issues de producteurs partenaires.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 31/01 au 31/12/2024, tous les jours.

Nous sommes ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 16h à 19h le samedi - dimanche et jours fériés uniquement le matin de 8h à 12h .

Tarifs:

Accès libre. Vente de fromage sur place.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Boutique, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Carladès le 04/06/2024

Contact

Maruéjols

Maruéjols

8 rue de l'abreuvoir

15800 Polminhac

Tél. 07 86 96 84 91 / 0682879830

gaecfermedes2versants@orange.fr