

Terre de seigle - Fromage de chèvre et terrines

PNR des Volcans d'Auvergne



Crédit photo : romeyer



Découvrez un élevage traditionnel de chèvres Massif Central, de vaches Salers en plein cœur du Cézallier. Fabrication et vente de fromage de chèvres ainsi que des terrines : chevreau, oursinade (ail des ours, huile, sel).

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

En plein cœur du Cézallier, là où les estives s'étendent du Sancy au volcan cantalien, se trouve la ferme de Teddy DAVID...

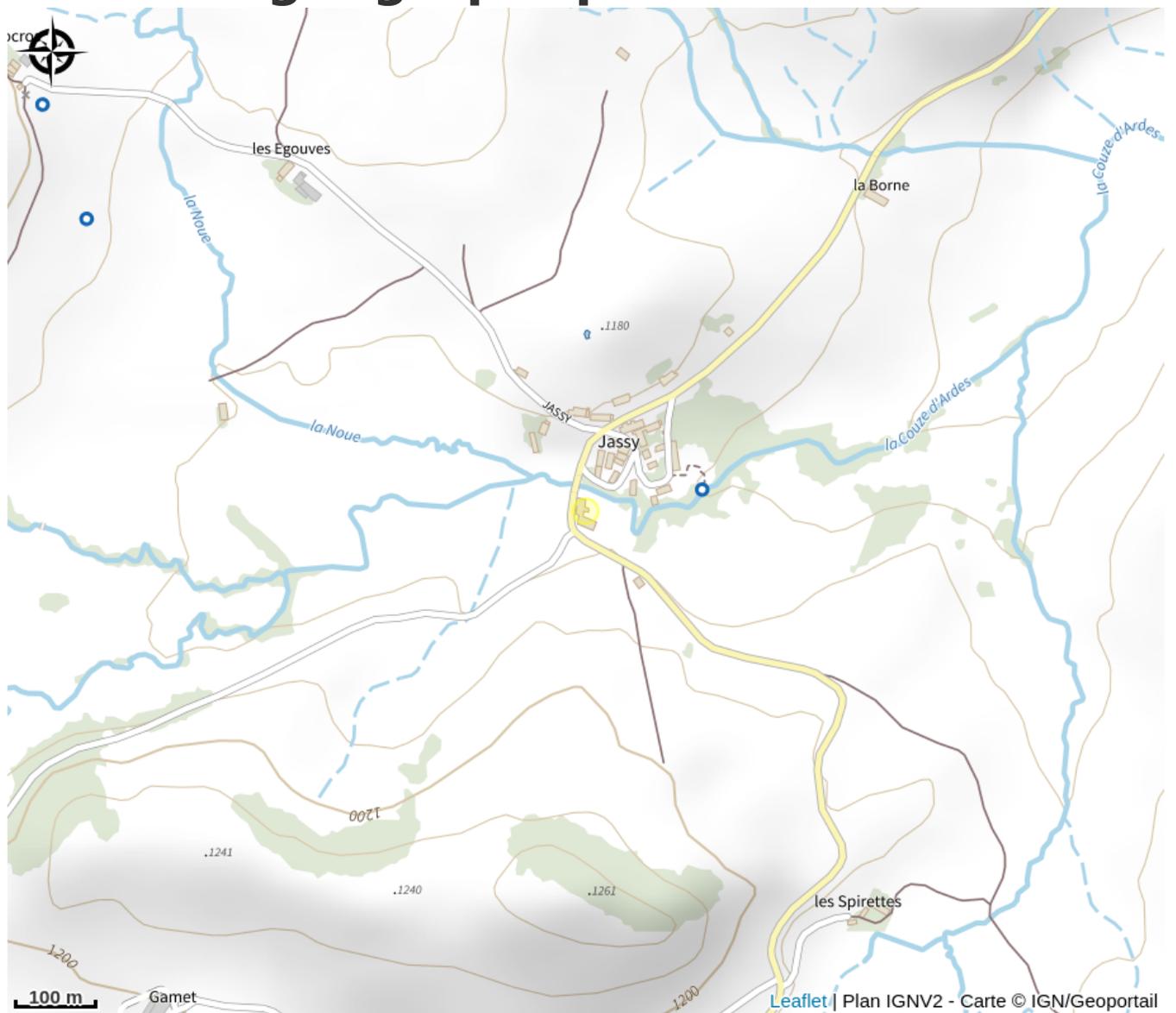
C'est dans ce paysage authentique et au caractère inaccessible, entre steppes mongoles et plateau écossais, que les chèvres du Massif central de l'éleveur pâturent paisiblement.

Vous pourrez également y voir des vaches Salers, des ânes, des cochons, des lapins et des poules !

Teddy DAVID vous accueillera avec le sourire pour vous faire découvrir ses produits : fromages de chèvres, pâté et merguez de chevreaux !

Accompagnateur en moyenne montagne, il pourra également vous dévoiler les secrets de ce petit coin de paradis.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.
Sur demande.

Modes de paiement:

Chèque

Services:

Vente à la propriété, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Auvergne Pays d'Issoire le 22/08/2024

Contact

Jassy
63420 Saint-Alyre-ès-Montagne
Tél. 04 73 71 78 86 / 06 86 87 81 77
teddydavid@orange.fr