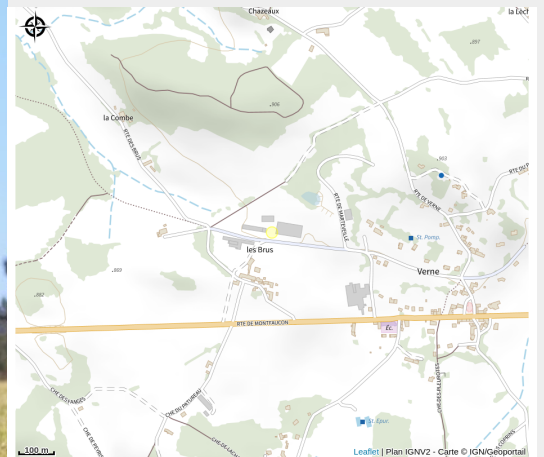


Ferme du Brin d'Auvergne

Haute-Loire



Crédit photo : Mère et bufflon (DR/Ferme_du_brin_d_auvergne)



A la ferme du Brin d'Auvergne vous pouvez vous procurer de la mozzarella savoureuse au lait de bufflonne, des yaourts brassés, de la panna cotta...

Infos pratiques

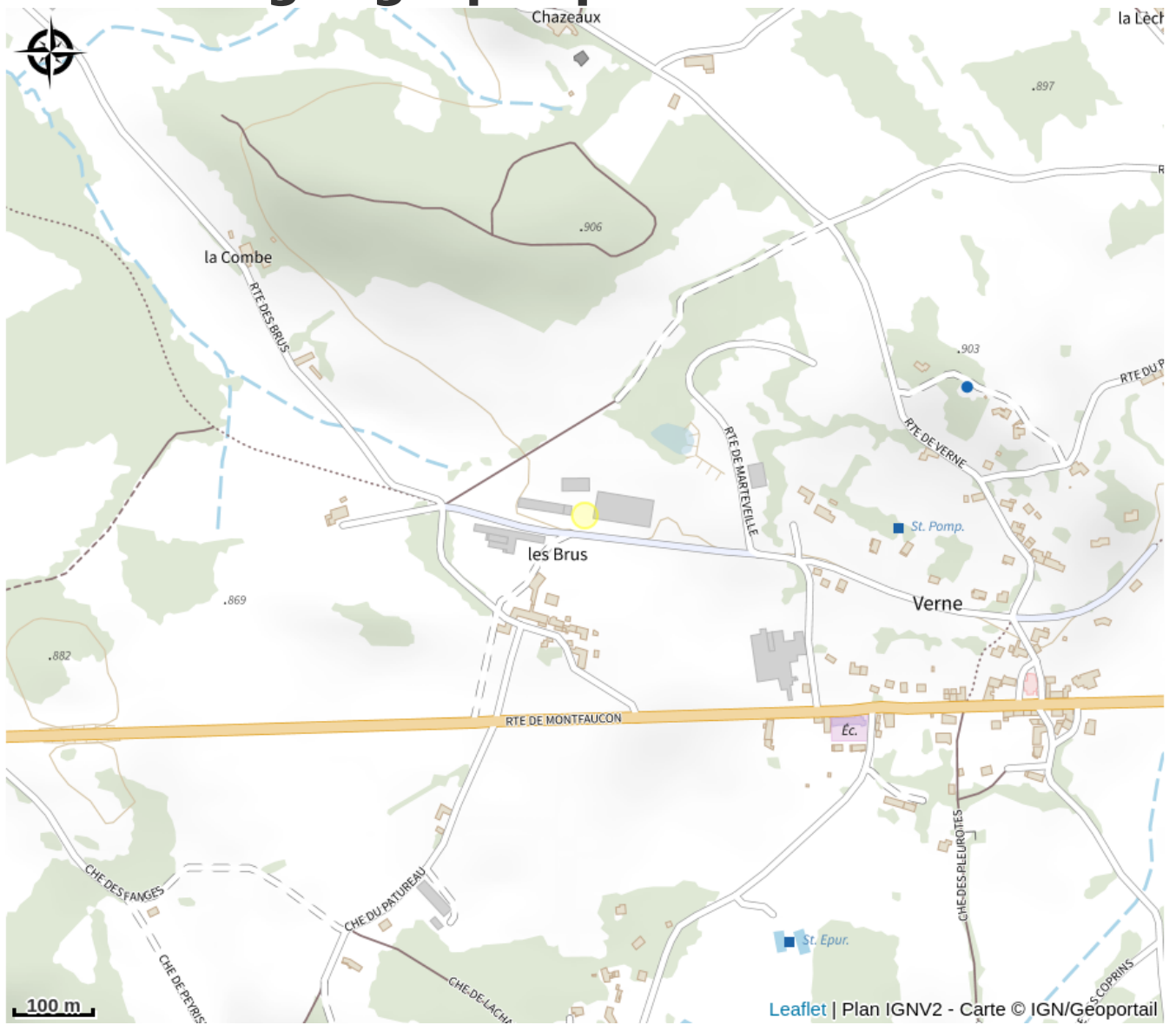
Categorie : Producteurs

Description

Marie-Lise Masson et Thierry Mounier sont lauréats Talents Gourmands Loire Haute-Loire 2022 ! Leur exploitation est labellisée agriculture biologique depuis 2017. Leurs bufflonnes, montbéliardes, charolaises, limousines et angus sont nourries uniquement avec de l'herbe, du foin et des céréales produits sur place.

Depuis 2021, leur atelier de transformation laitière et de vente directe à la ferme leur a permis de se diversifier. Ils fabriquent la première mozzarella fermière de bufflonnes de la région Auvergne-Rhône-Alpes certifiée en agriculture biologique, un succès inattendu de tous bords.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office du Tourisme des Sucs aux bords de Loire le 04/04/2024

Contact

269 Route de Marteville

Verne

43200 Lapte

Tél. 06 04 07 41 52

gaecdubrindauvergne@orange.fr