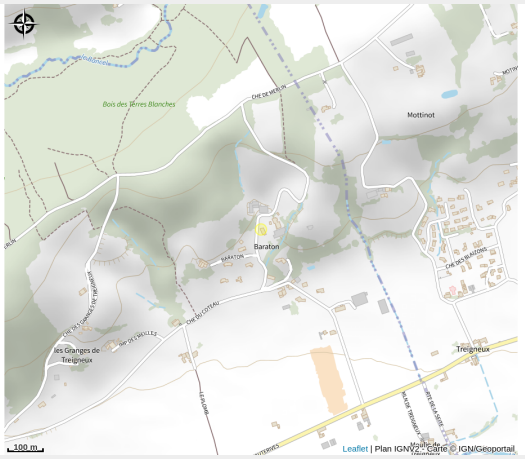
GAEC des Baratons

Drôme

Crédit photo : photo-prestataire (Anaïs ROBERT)



Venez découvrir, au cœur de la Drôme des Collines, notre élevage de chèvres et notre fabrication de fromages dont l'AOP Picodon à 5 minutes du Palais du Facteur Cheval.

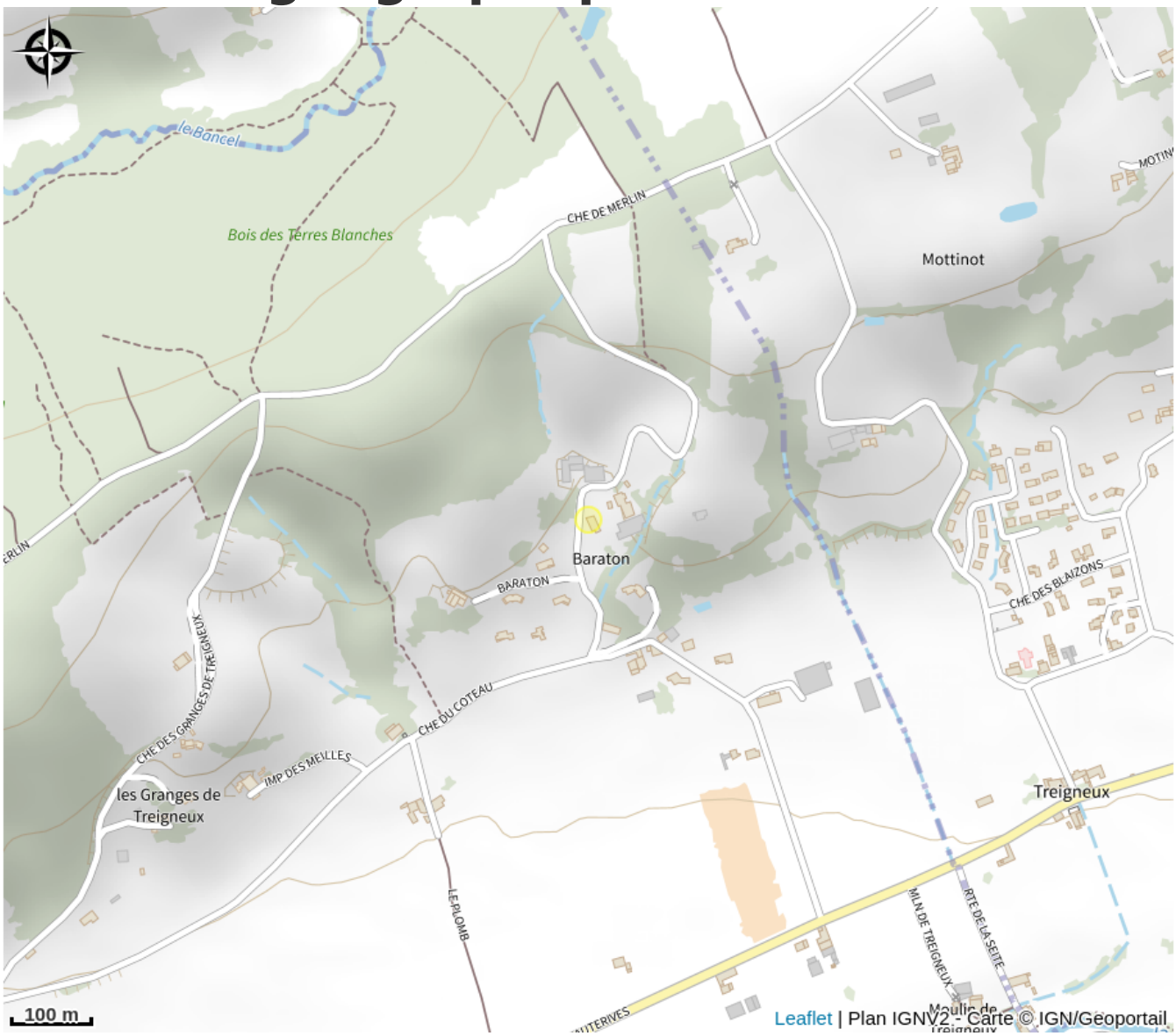
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Pour vous proposer un fromage de qualité, nos chèvres sont nourries avec les aliments produits sur la ferme et notre élevage est pratiqué dans le respect des animaux et de leur bien-être.
Notre fromage, le picodon AOP, est notre production principale et nous tenons à vous présenter un produit de qualité digne de son origine et de son histoire.
Dans la diversité de notre fabrication, d'autres fromages raviront aussi vos papilles : faisselle, frais, mi- sec, pyramide cendrée, buche,... et ils seront toujours aussi savoureux !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/03 au 31/10/2024
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 11h30 et de 15h à 18h.
Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi : ouvert

Marchés de Mars à Novembre :
- Hauterives : mardi
- Saint Donat : samedi
- La Motte de Galaure (St Jean de Galaure): 1er dimanche du mois

Période hivernale (Novembre à Février) : horaires en fonction des chèvres, du lait et des fromages ! Contactez-nous !.

Tarifs:
Accès libre.
Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Modes de paiement:
Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:
Vente à la propriété, Boutique, Visites guidées, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Porte de DrômArdèche le 16/08/2024

Contact

200 chemin des Baratons
26330 Châteauneuf-de-Galaure
Tél. 04 75 68 69 66 / 06 80 83 44 01
contact@gaec-baratons.fr
https://www.gaec-baratons.fr/