

Ferme du Vieux Bourg

Loire



Crédit photo : (Valorge)



Autour d'une architecture traditionnelle de type "grand couvert", découvrez notre exploitation à taille humaine avec ses ateliers variés (vaches laitières et fromages, vaches allaitantes, brebis allaitantes, poulets et pintades fermières) Vente directe.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

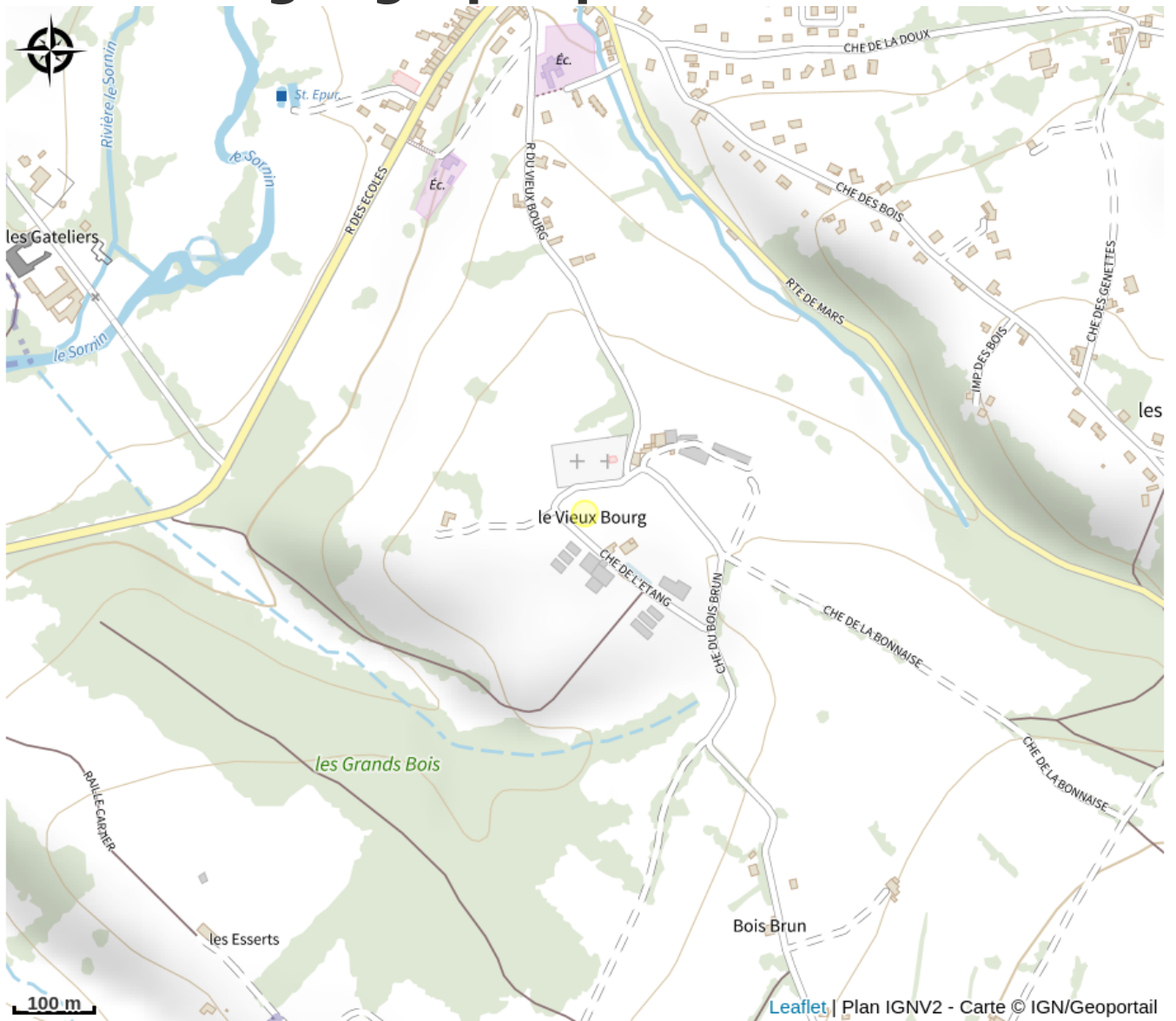
Description

Nous transformons l'intégralité du lait de nos 20 vaches montbéliardes en fromages :
fromages blancs, secs et affinés
tomme, tomme aux orties et au cumin (pâtes pressées)
val'bleu et petit bleu (pâtes persillées)
briques, val'blochon (pâtes molles)
apéricônes
fromages cendrés aux herbes

Les volailles sont élevées en plein air et avec une alimentation principalement basée sur l'herbe et les céréales produites sur l'exploitation : poulets entiers, découpes de poulets, pintades entières.

Nous proposons également des steacks hachés de nos vaches charolaises.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024.

Fermé le dimanche.

Les lundis, mardis, mercredis, jeudis, samedis de 8h à 12h et de 18h à 19h,
les vendredis de 8h à 12h et de 16h à 19h

Fermé les jours fériés.

Tarifs:

Groupe adultes : à partir de 5 €.

Tarif groupe à partir de 8 personnes.

Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Visites guidées

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Charlieu - Belmont le
07/03/2024*

Contact

Valorge Gaëlle

615 rue du vieux bourg

42750 Saint-Denis-de-Cabanne

Tél. 04 77 60 25 92

contact@fermeduvieuxbourg.com