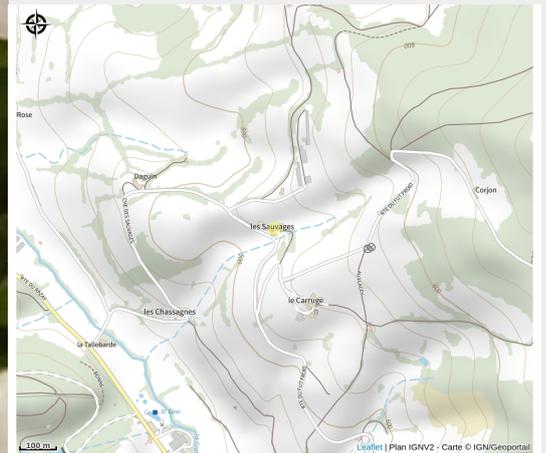


# Eco-ferme du Carruge

Rhône



Crédit photo : DSC\_0237\_copie\_1\_1



Des fromages de chèvre bio tendres et affinés, aux herbes, aux épices et aux formes originales. Profitez-en pour faire connaissance avec cette ferme en biodynamie ou pour réserver une balade naturaliste avec Gérard, ornithologue passionné.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

Des fromages de chèvre bio tendres et affinés. On vient de loin pour profiter de leur finesse, de leur goût incomparable et découvrir les fromages aux herbes et aux épices ainsi que leurs formes originales : Mâconnais, Pyramides, Bouchons beaujolais, petit coeurs. Profitez-en pour faire connaissance avec cette ferme en biodynamie et découvrir le métier à l'heure de la traite.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/03 au 01/11, tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 9h à 11h.

### Tarifs:

Accès libre.

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Réservation obligatoire

### Accès:

De Villefranche : suivre Villié-Morgon, via Belleville, puis Ouroux

De Cluny : prendre direction St point, Tramayes

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 23/01/2024

## Contact

Le Carruge

Ouroux

69860 Deux-Grosnes

Tél. 04 74 04 60 05 / 06 74 65 99 94

[lindagerardgauthier@orange.fr](mailto:lindagerardgauthier@orange.fr)