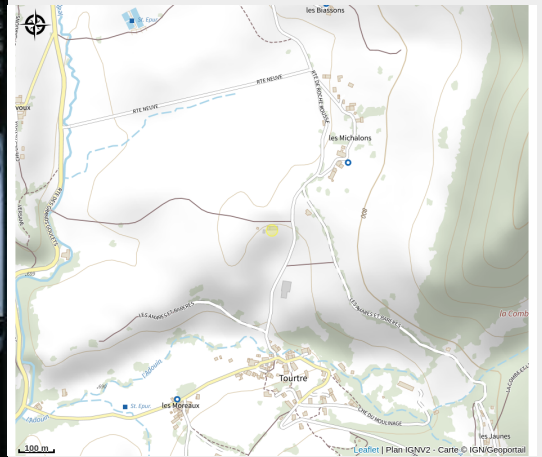


Ferme de Roche Rousse

Drôme



Crédit photo : (vignon)



Transformation fermière et Bleu du Vercors-Sassenage AOP, le Roche Rousse, Saint Marcellin,, fromage frais, yaourts, confiture de lait. trois signes de qualité : AB IGP Saint Marcellin et AOP Vercors Sassenage

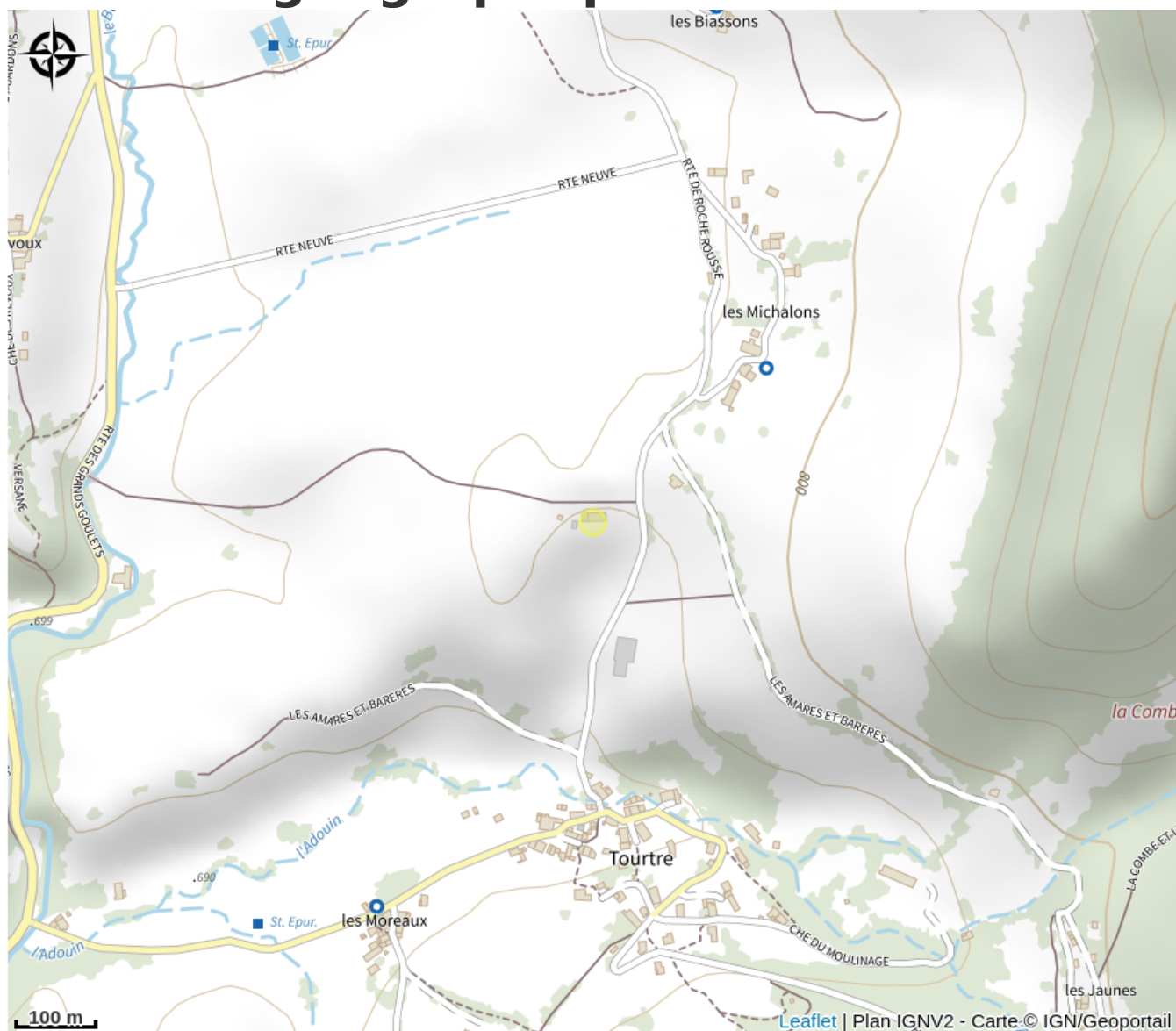
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Situé au couer du massif du Vercors nous transformons le lait de nos 35 vaches laitières en Bleu du Vercors-Sassenage AOP, de Roche Rousse, Saint Marcellin, fromage frais, confiture de lait, yaourts, faisselles, lait cru.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 31/12 au 30/12, tous les lundis, mercredis, vendredis et samedis.
Lundi, Mercredi, Vendredi, Samedi : 08h à 12h

Présent le jeudi matin sur le marché de la Chapelle en Vercors.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Vercors Drôme le 16/10/2023

Contact

1190 route de Roche Rousse
26420 Saint-Martin-en-Vercors
Tél. 04 75 02 26 55

fermederocherousse@gmail.com

<http://www.fermes-du-vercors.com>