Ferme du Causse

Des causses à l'Aubrac





Attribution : Ferme du Causse (Office de Tourisme des Causses à l'Aubrac)

La Ferme du Causse vous ouvre les portes de son nouvel atelier de transformation de yaourts au lait de brebis bio.

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Plongez dans l'univers de la fabrication de yaourts de brebis Bio grâce à la salle de projection et la vue panoramique sur l'atelier de production.

Du 01/07 au 31/08/ : Visite guidée et dégustation (45min à 1h) : Gratuit

Pour les visites, quatre Départs : 10h et 11h du lundi au vendredi.

Sur réservation : 05 65 69 33 08 / www.lepanierducausse.fr

Autres demandes ou périodes : nous consulter

Retrouvez nos yaourts en vente directe dans notre magasin, fermiers et artisanaux.

Le Panier du Causse : Farnajous 12560 Campagnac

serviceclient@lepanierducausse.fr

Photos, vidéos, interdites.

Accessible à tous.

La fabrication

Découvrez tous les secrets de fabrication de nos yaourts depuis notre couloir de visite vitré avec vue panoramique sur l'atelier de production

Salle de projection

Laissez-vous envouter par notre territoire et la production de lait de brebis en agriculture biologique et raisonnée.

La dégustation

Profitez d'une dégustation gourmande et savourez l'onctuosité et la douceur de nos yaourts.

La boutique

Retrouvez nos yaourts en vente directe ainsi qu'une belle sélection de produits de nos régions, fermiers et artisanaux.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Visites groupes guidées, Boutique, Visites guidées

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME INTERCANTONAL SAINT GENIEZ / CAMPAGNAC le 07/06/2024

Contact

Farnajous
12560 CAMPAGNAC
Tél. +33565527503
serviceclient@lepanierducausse.fr
https://www.lepanierducausse.fr/?fbclid=IwAR3hbD9UybUBBEfDgl3ahj4EAj-v1j1zOsj2138__UApUR7Um5Uh43wtOqg