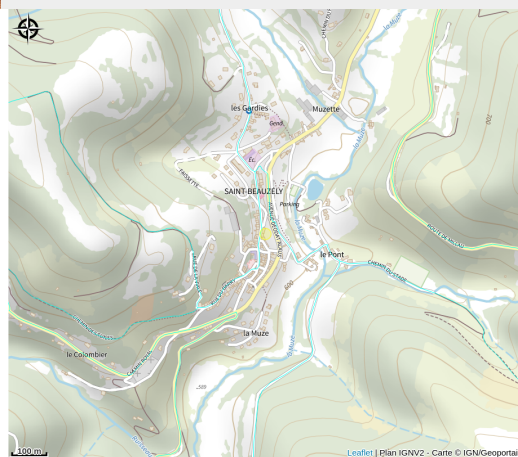


Pains et farines de La Roquecanude

Des Raspes du Tarn aux Lacs du Lévézou



Crédit : Pains et farines de La Roquecanude (OFFICE TOURISME DU PAYS DE LA MUSE ET RASPES DU TARN)

Des farines d'exception pour des pains authentiques !

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Bienvenue à la Ferme de Roquecanude !

Chez nous vous trouverez différents produits de qualités !

Notre petit élevage de cochons bio plein air intégral, nous permet de vous proposer des colis de viande fraîche, des terrines aux saveurs différentes mais aussi notre viande séchée, saucisse, saucisson, coppa et lonzo.

Notre jeune cheptel de vache Highland Cattle élevées en plein air intégrale également, nous permettra sous peu de vous proposer une viande d'une qualité nutritive excellente, viande proche du bison, pauvre en cholestérol riche en oméga.

Au fournil, vous trouverez un certain nombre de pains biologiques différents, confectionnés par nos soins à partir de céréales anciennes cultivées sur nos terres et transformées en farine à la ferme avec notre moulin de type ASTRIE.

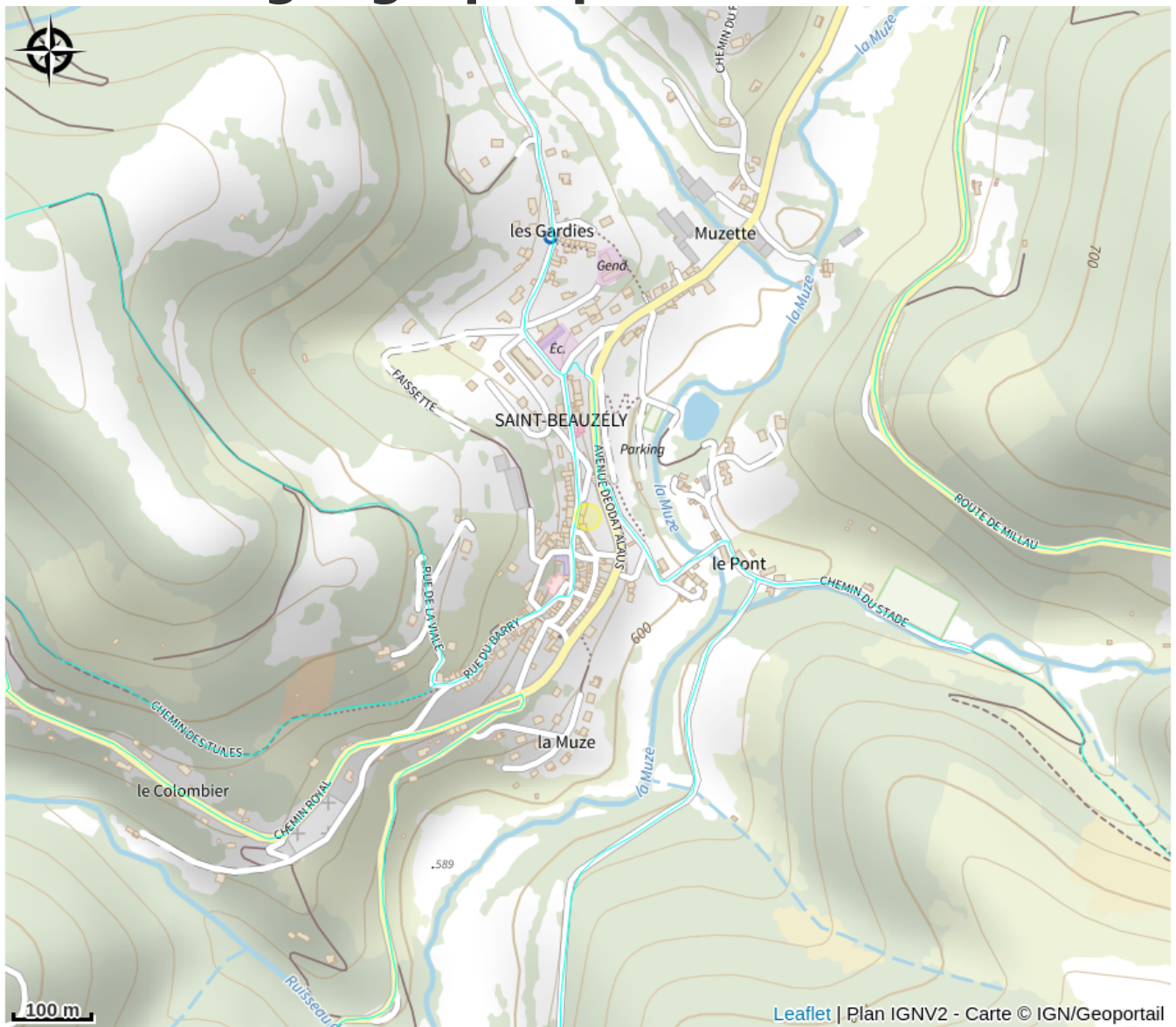
Notre pain est fabriqué avec du levain naturel et cuit dans notre four à bois.

Vous pouvez venir nous rendre visite les mardis de 17h à 18h30 et les jeudis de 17h30 à 18h30.

Au plaisir de vous rencontrer

Clément

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Espèces, Chèque

Fiche mise à jour par OFFICE TOURISME DU PAYS DE LA MUSE ET RASPES DU TARN
le 02/10/2024

Contact

Roquecanude
12620 SAINT-BEAUZELY
lafermederoquecanude@yahoo.com