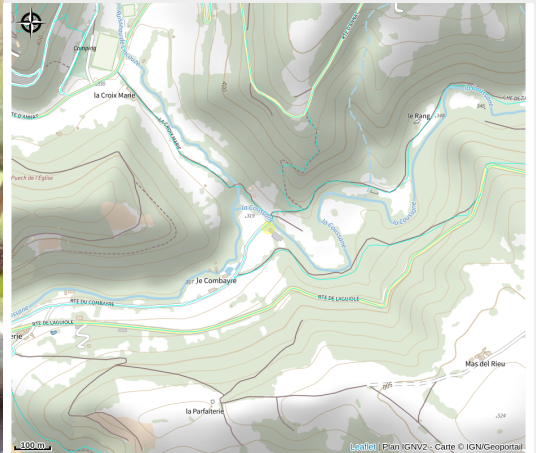


Pisciculture d'Estaing

PNR_AUBRAC



Crédit : (EARL Pisciculture d'Estaing)



Elevage de truites Arc-en-ciel,
transformation dans notre atelier, vente
directe sur les marchés de Laissac et
Espalion et à la pisciculture.
Livraison possible.

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Nichée au cœur de la vallée, la pisciculture d'Estaing est présente depuis 1961 et incarne un savoir-faire artisanal et respectueux de la nature. Ici, la truite est élevée avec soin dans une eau pure et vive. La Coussane, rivière qui prend sa source sur les contreforts de l'Aubrac à 900m d'altitude garantit une chair délicate à nos truites.

Nos filets et truites fraîches séduisent par leurs textures fondantes et leurs goûts subtils. Idéale en papillote, grillée ou simplement poêlée "au lard".

Nos filets de truites fumées sont lentement fumés au bois de hêtre selon une méthode traditionnelle. Tranchées à la main, elles sont parfaites en entrée ou sur des toasts gourmands.

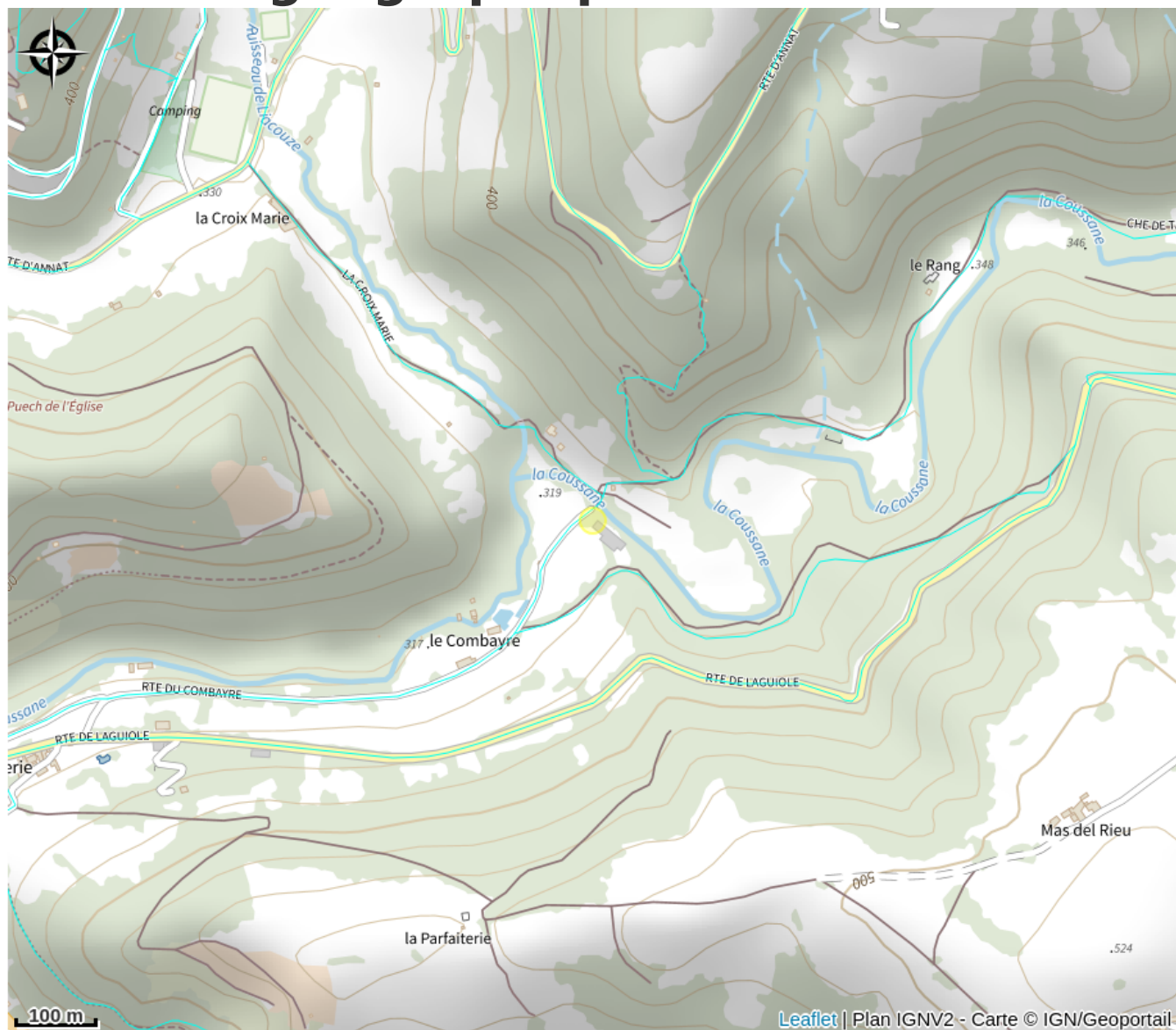
Nos rillettes de truites fumées sont préparées avec notre truite fumée et notre truite fraîche, de la crème et du citron. À déguster à l'apéritif.

Notre élevage respecte le rythme naturel des poissons.

Nous privilégions les circuits courts pour garantir fraîcheur, traçabilité et soutien à l'économie locale.

Tous nos produits sont frais et transformés sur place par nos soins.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par OT Terres d'Aveyron le 21/01/2026

Contact

850, le Combayre
12190 ESTAING