

FERME DU CAUSSE LE PANIER

Des causses à l'Aubrac



Crédit : EARL DELON (Benoit_COLOMB_-_PACT_GDT_CRTLOccitanie)

Infos pratiques

Catégorie : À faire

Description

Nous fabriquons des yaourts à partir du lait produit sur la ferme avec nos brebis dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. Quatre types de yaourts sont commercialisés. Les recettes ont fait l'objet d'une vigilance particulière pour la sélection des arômes biologiques nécessaires à la fabrication. Notre troupeau de brebis nous permet de produire du lait mais également des agneaux ou de jeunes agnelles que nous destinons à la vente de viande en caissettes de 5 ou 10 kg avec la possibilité de compléter par des plats cuisinés présentés en verrines (ragoût...) Ce sont les meilleurs animaux qui sont destinés à la vente directe. Ils sont choisis selon leur conformation. Ce sont de jeunes animaux, ce qui garantit une viande savoureuse et tendre.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Carte bancaire, Chèques bancaires et postaux, Espèces

Fiche mise à jour le 16/02/2026

Contact

Christian DELON

48500 LA TIEULE

Tél. +33 4 66 48 89 10

info@lepanierducause.fr

<https://www.lepanierducause.fr/>