

LA FERME DE PEYRAUBE



Nous sommes éleveurs de chèvres, producteurs et affineurs de fromages. Nous produisons du fromage de chèvre. Vous trouverez dans notre gamme de produits, un large éventail de fromages, de formes et de goûts variés, de quoi contenter tous les gourmets et autres amateurs de fromages de chèvre. Nous laissons nos chèvres vivre leur vie, nous n'intervenons pas sur le cycle de la reproduction. Les saillies se font de manière naturelle, à partir du début septembre, pour certaines d'entre elles, c'est un peu plus tôt.

En 2011 la ferme de Peyraube a subi un gros changement de structure, pour cette raison nous ne pouvons plus assurer de visites. Vous nous en voyez désolés. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre exploitation et nous espérons que vous comprenez notre décision.

Pour plus d'infos veuillez visiter cette page :
http://www.lafermedepeyraube.fr/lfdp_p03_visites_v01.php

Contact

Francine Burette
209 route de Peyraube
07150 Bessas
0603647082
www.lafermedepeyraube.fr

Informations légales

Création : 01/06/1998
SIRET : 41958432100014
NAF : 0145Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Gamme

Fromages de chèvre au lait cru, dans tous les stades d'affinages.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Langues parlées

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 9h30 à 12h30 et de 18h30 à 20h
- du lundi au samedi
- Fermeture : Fermé le dimanche