

GAEC LA FERME DES DIVOLS



Notre élevage compte 50 chèvres environ. Avec leur lait nous fabriquons plusieurs fromages : faisselles, ardéchois blanc ou cendré, rouleau de Beaulieu, sarrietton, sarriett' cœur, pyramide, bouchon, tomme.

Un savonnier nous fabrique également du savon avec le lait de nos chèvres.

Le point de vente à la ferme est ouvert tous les jours de 8h30 à 11h30 et de 17h à 19h00, vous pourrez aussi câliner nos chèvres. Pour une visite commentée il vaut mieux téléphoner avant

Contact

Didier Asserpe
Les Divols
07460 Beaulieu
06 08 67 12 36

Informations légales

Création : 2000
SIRET : 40361400100010
NAF : 1100
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait chèvre
- Fromages Secs : Lait chèvre

Gamme

Faisselles, ardéchois blanc ou cendré, rouleau de Beaulieu, sarrietton, sarriett' cœur, pyramide, bouchon, tomme, glace au lait de chèvre

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

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Ouvert lundi, mercredi, vendredi, samedi, de 8h30 à 11h30 et de 17h à 19h.
- Ouvert le dimanche de 17h à 19h
- Fermeture : le mardi et jeudi

Actualité

Visite libre de 17h à 19h