

Escargots des Baronnies Ferme hélicicole

Plaisians



Crédit photo : travail de préparation (escargots des baronnies)

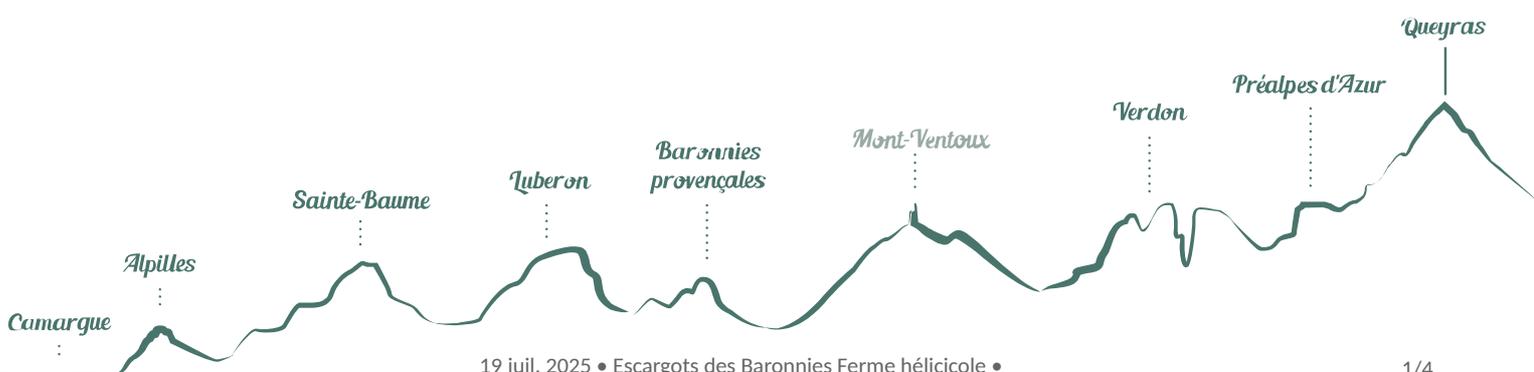
Situés en Drôme Provençale, face au Mont Ventoux, nous faisons naître, élevons et cuisinons nous même nos escargots "hélix aspersa maxima" en production biologique.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : A la ferme

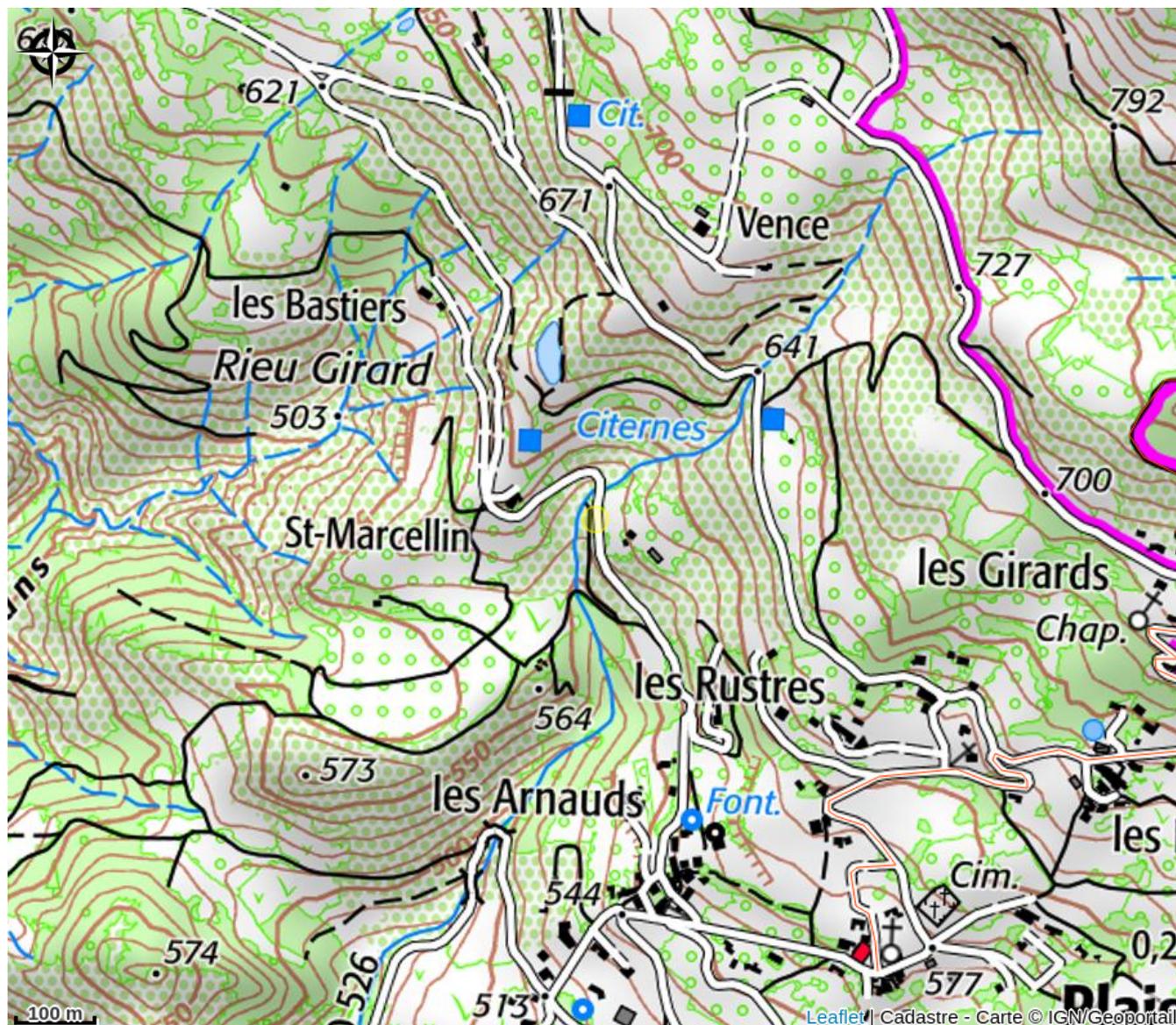
Label : Autres, Marque Valeurs Parc naturel régional



Description

Nos escargots certifiés Bio naissent à la ferme et sont élevés en parcs de faible densité, dans un environnement naturelensemencés de plantain et de phacélie et nourris avec un mélange de céréales adapté à l'escargot, pendant 5 mois. Après, nous les ramassons dès septembre, afin de les préparer et pour vous les présenter. Nous cuisinons nous mêmes nos escargots dans notre laboratoire CE. Nous les commercialisons à la Ferme, sur les Foires et Marchés Festifs, chez nos restaurateurs partenaires, Biocoop, marchés Bienvenue à la Ferme ...

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Visite à thème, Visites guidées, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Baronnies en Drôme Provençale le 01/09/2022

Contact

532 chemin les Périers

532 Ferme des Enjalières

26170 Plaisians

Tél. 06 21 45 71 06

colette.bonifay@nordnet.fr