

Fromagerie Roumanille

Saint-Rémy-de-Provence



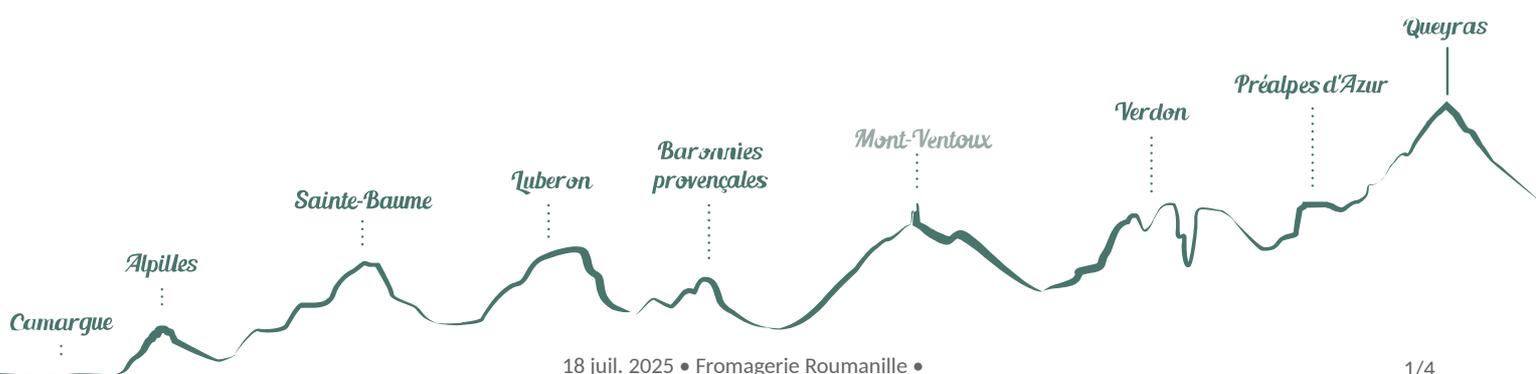
Crédit photo : Fromagerie_Roumanille (DR)

Vente directe de fromages de chèvre au lait cru bio, viande et charcuterie de porcs noirs gascons bio. Toutes nos productions sont transformées à la ferme, alimentation des chèvres et des cochons 100% bio produite sur la ferme.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

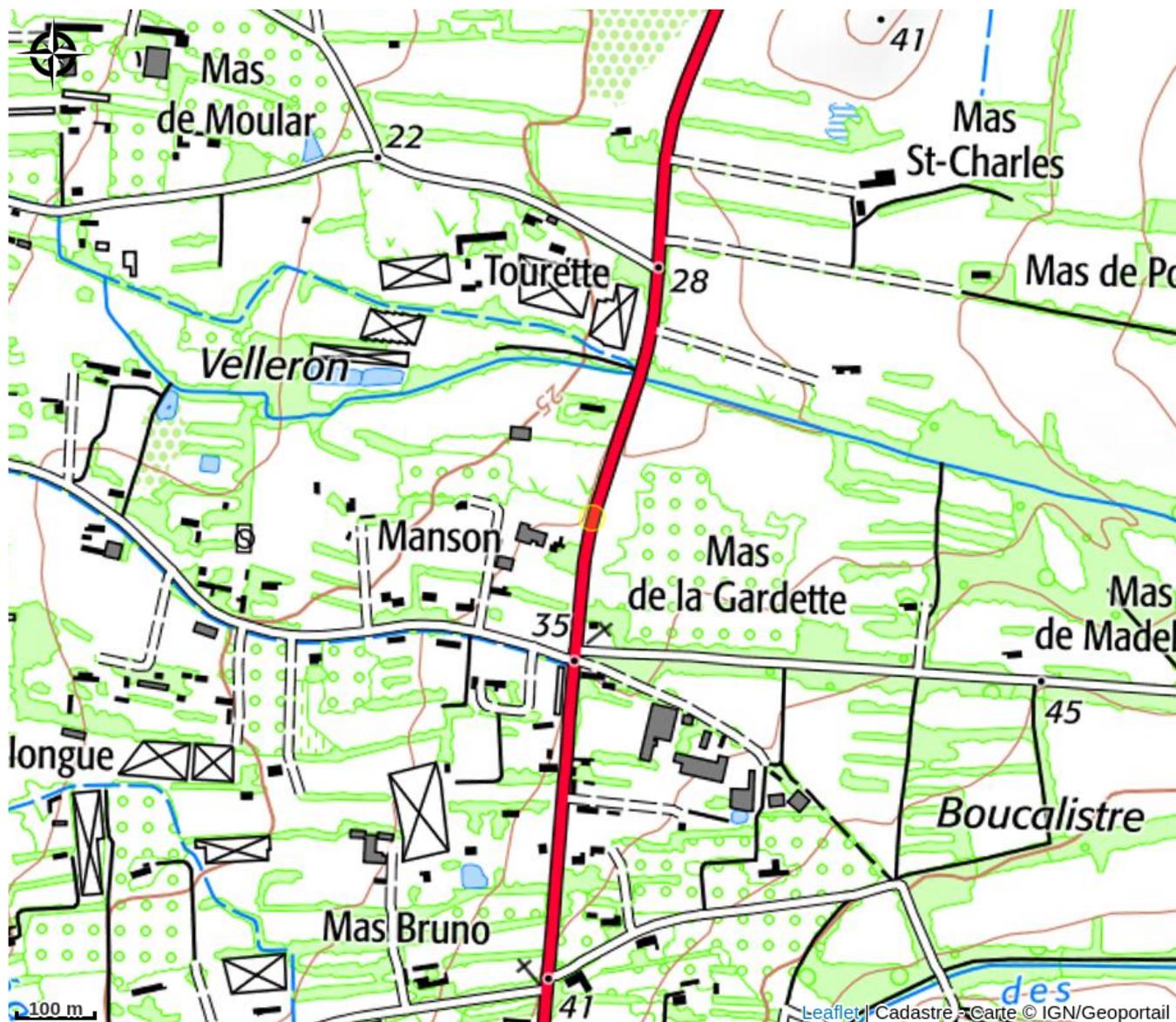
Label : Autres, Marque Valeurs Parc naturel régional



Description

Mélanie, Jean Marc et leur fille Elise élèvent des chèvres de race Alpines Chamoisées en agriculture Biologique. Vous découvrirez également leur élevage de porcs noir gascon bio. 100% de la production est transformée à la ferme. Tous les fromages sont au lait cru affinés en cave naturelle.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Pour les visites : mardi, jeudi et samedi de 17h30 à 19h.

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Modes de paiement:

Espèces, Paiement en ligne

Services:

Vente à la propriété, Boutique en ligne, Service drive, Click & Collect

Fiche mise à jour par Régie Tourisme de la CC Vallée Des Baux-Alpilles le 02/08/2024

Contact

196 Petite route d'Eyragues

13210 Saint-Rémy-de-Provence

Tél. 06 77 39 03 40

immchapeau@gmail.com

<https://fromagerieroumanille.fr/>