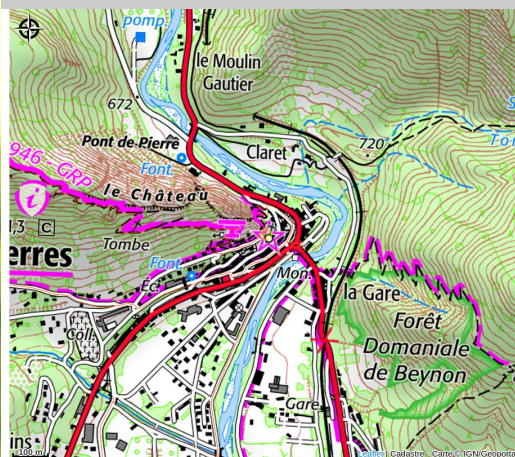


Almana et Fungia

Serres



Crédit photo : Pleurotes gris (Fungia)

*Au cœur des Hautes-Alpes,
Fungia - Producteur et transformateur
de champignons bio
Almana - Transformateur d'oléagineux
bio*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Label : Autres



Description

Grâce à une méthode de production innovante, nous proposons des champignons bio, savoureux et accessibles — pour une alimentation saine, locale et durable.

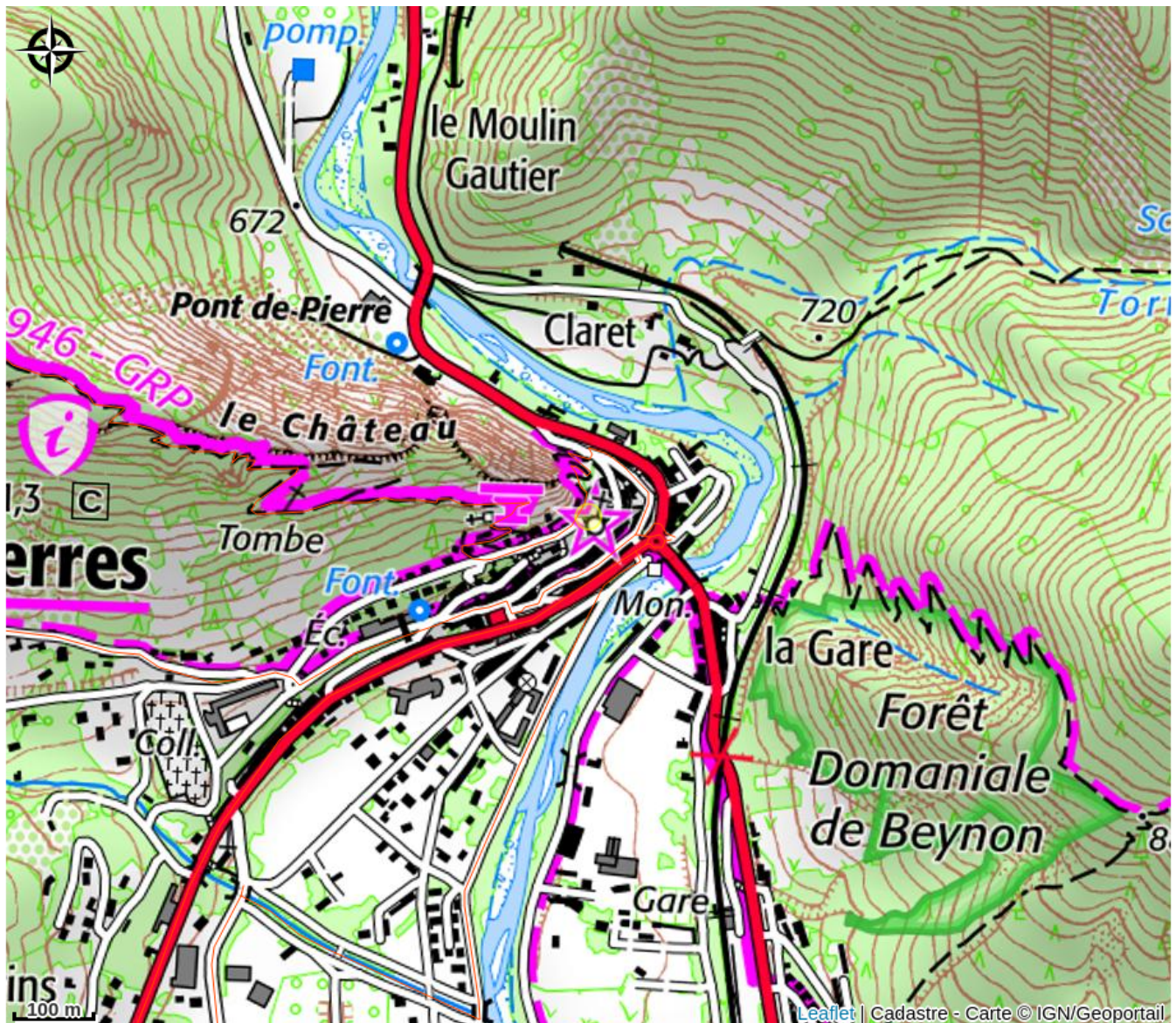
Nous travaillons exclusivement des oléagineux biologiques, sélectionnés pour leur qualité et leur origine. Ils sont prégermés, déshydratés puis moulus sur meule de pierre.

Ce choix permet de respecter la matière, d'affiner les saveurs et de préserver l'équilibre naturel du produit.

En vente près de chez vous, sur les marchés, dans les épiceries locales (boutique BIO à Gap, Casot paysan au Bersac ...) ou en commande en ligne.

Retrouvez la tartinade de pleurotes, le beurre d'amande, le beurre de noix et les sachets d'amandes au tamari à l'office de tourisme de Serres.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2026 du lundi au samedi.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sisteron Buëch le 07/01/2026

Contact

05700 Serres

Tél. 06 22 14 14 66

contact@fungia.net

<https://almana-bio.fr>