

EARL Mas Terregalls

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)





Coup de coeur

La ferme est au coeur du Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes, face à l'Andorre et proche de la frontière espagnole (10km).

Nos animaux sont élevés en "plein Err" et profitent d'un cadre naturel préservé.

L'exploitation maîtrise entièrement la chaîne de l'élevage à la vente.

Nous sommes deux associés, Séverine et Franck, notre exploitation est au pied du Puigmal à ERR.

Nous élevons des volailles fermières (poulets cou nu, pintades et canettes) de mai à décembre et des canards mulards toute l'année que nous gavons au maïs grain entier.

Nous transformons sur place une grande partie des canards gras en pâtés 100% canards, rillettes, confits, plats cuisinés (boles de picolat, canard aux navets de Cerdagne, salpiquet, ...), foie gras mi-cuit et conserve, etc....

Caractéristiques

Vente direct à la ferme ou sur les marchés environnant : Osséja le jeudi, marché de producteur de pays le samedi à Formiguères et dimanche à Saillagouse.

Horaire de la boutique :

lundi vendredi samedi : de 9h à 13h et de 17h à 19h

mardi mercredi jeudi : de 17h à 19h

Nous parlons

Catalan

Français

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Mas Terregalls](#)

Contact

Séverine ESTER

Franck PELISSIER

[06 31 67 58 12 / 04 68 30 57 62](tel:0631675812)

earl.masterregalls@orange.fr

Adresse

Cami de Vedrinyans

66800

ERR

Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s'étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d'une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d'altitude.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.