

Saveurs sauvages du Sud

- [Produits locaux](#)
- [Plants, épices et plantes aromatiques](#)





Des plantes aromatiques et médicinales bio produites sur l'exploitation ou cueillies en milieu naturel, permettent de concocter tisanes, sirops, confitures, pâtés végétaux, pâtes à tartiner...
Mais aussi des produits à base de marrons d'Olargues (variété locale et ancienne) : marrons nature, crème, purée, dessert...

Large gamme de produits transformés sucrés et salés à base de chataînes (marrons l'Olargues), fruits sauvages, légumes sauvages et plantes sauvages et cultivées.

Produits proposés : Crèmes de marrons, pâtes à tartiner, pâtés végétaux, sirops, confitures, gelées, pesto d'ail des ours, marrons au naturel.

Commercialisation : A la ferme - Marchés - Internet - Magasins

Marché : Estivale de la bio d'Olargues, fête de la Chataîgne à Saint Pons et fête du marron à Olargues, l'Hérault fête la Bio à Restinclières.

Caractéristiques

Nous parlons
Français



Contact

Caroline RONDINEAU
[06 14 38 36 43](tel:0614383643)
caroline.rondineau@gmail.com

Adresse

Saveurs sauvages du Sud
La Bouisse

34390
PREMIAN
[06 14 38 36 43](tel:0614383643)
caroline.rondineau@gmail.com
Parc

Véritable balcon ouvert sur les plaines viticoles du Languedoc et les vastes étendues céréalières du Lauragais, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'appuie sur les derniers contreforts méridionaux du Massif central.



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.