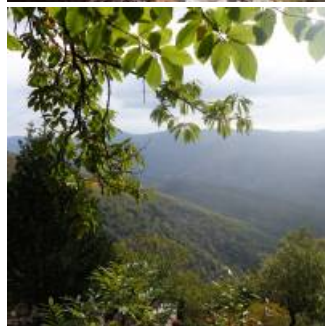


# La Ferme de Dausse

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)



Coup de coeur

Visiter leur exploitation, sur les hauteurs du Haut-Languedoc avec une vue imprenable sur la vallée. Un lieu étonnant qui raconte leur mode de production (greffe de châtaigniers, technique à l'ancienne (séccadou), etc.) et bien entendu un délicieux goûter avec les produits de la ferme !

Hors normes, hors catégories, la ferme de Dausse est isolée et authentique. Almuth et Frédéric, archéologues du paysage, cultivent des variétés anciennes, des arbres multiséculaires, récolte à la main et utilise une méthode ancestrale de conservation : le séccadou. Venez visiter et goûtez les crêpes à la farine de châtaignes dans ce lieu hors du temps !

Produits : Châtaignes et marrons frais en saison (septembre à novembre), Châtaignons (châtaignes séchées), farine de châtaignes, confiture de châtaignes, eau de vie de châtaignes.

## Caractéristiques

Vente à la ferme: Toute l'année sur rendez-vous

Nous parlons  
Allemand  
Anglais

Français  
Visite de l'entreprise possible  
oui

## Contact

Almuth SCHWAAN  
[04 67 97 82 30](tel:0467978230)

## Adresse

Ferme de Dausse  
2585 chemin de Dausse  
Cailho le Haut  
34390  
SAINT ETIENNE D'ALBAGNAN  
[07 80 65 26 97](tel:0780652697) - [07 80 33 89 89](tel:0780338989)  
[dausse34390@gmail.com](mailto:dausse34390@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.

Envoyer