

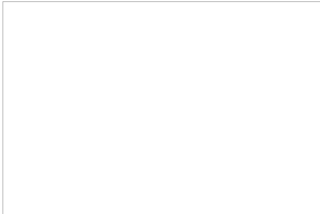
Le Grenier à Jambons

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





Coup de coeur



Notre saucisse fraîche fabriquée à l'ancienne, est l'un des produits qui fait notre réputation. Nous connaissons également certains amateurs qui viennent pour notre saucisson à l'ail, fabriqué traditionnellement, à base de morceaux nobles de viande.

Dans notre vallée, entre Séronais et Couserans, en tant que producteurs fermiers et artisans charcutiers, nous vous concoctons des plats cuisinés et des spécialités gastronomiques ariégeoises, pour le bonheur simple des papilles !

Au Grenier à Jambons, nous élevons nous mêmes nos cochons sur lit de paille. Nourris aux céréales non OGM dans un environnement agréable, ils mènent une vie sereine. Notre élevage est à taille humaine et nous transformons exclusivement les animaux issus de notre ferme. Dans l'atelier du Grenier à Jambons, les équipements sont modernes, mais le geste humain demeure essentiel. Les recettes s'inspirent du meilleur de nos aînés et savent rester simples et naturelles... Autant d'éléments qui garantissent la qualité gustative de nos produits, dont nos cochons sont incontestablement les vedettes.

Caractéristiques

Vente à la charcuterie fermière, de 9h à 12h30, et de 14h à 19h30, du mardi au vendredi

Nous parlons
Espagnol
Français



Nous suivre

www.legrenierajambons.fr

[Plus d'infos sur le site Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises](#)

Contact

Sophie NOCQUE
Jean NOCQUE
[05 61 96 32 79](tel:0561963279)
info@legrenierajambons.fr

Adresse

Route de Combelongue
09420
Rimont
[05 61 96 32 79](tel:0561963279)
info@legrenierajambons.fr
Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

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



automatisées.

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

[Get new captcha!](#)