

La Ferme du Pourtérés

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)





Coup de coeur

La tomme fermière bio "alpin", est la plus prisée de nos clients. Elle est fabriquée avec le lait de nos vaches; elle est ensuite affinée de 2 à 4 mois afin de répondre à vos goûts divers et variés.

Notre ferme se situe au dessus du village d'Augirein entre 750 et 1000 mètres d'altitude, dans un petit vallon de la vallée de la Bellongue. Installés ici, sur l'exploitation familiale depuis 1980, nous élevons un troupeau composé de 20 vaches Brunes des Alpes et Montbéliardes, et produisons environ 5 tonnes de fromages par an.

Dans notre cave, vous trouverez des tommes fermières bio, affinées de deux à quatre mois en moyenne (parfois plus) qui régaleront vos papilles.

Venez nous voir et visiter notre belle ferme, participer à la traite ou observer la fabrication de fromages... On vous attend.

Caractéristiques

Vente directe à la ferme tous les jours de 8h à 10h et de 17h30 à 19h

Nous parlons
Allemand
Anglais
Espagnol
Français



Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre

[La ferme du Pourterès](#)

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

Contact

Emmanuel BENDICK

[05 61 96 12 43](tel:0561961243) - [06 75 74 66 90](tel:0675746690)

manu.marie@club-internet.fr

Adresse

Le Pourterès

09800

Augirein

[05 61 96 12 43](tel:0561961243)

manu.marie@club-internet.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 manu.marie@club-internet.fr

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