

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

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar