

La Ferme de Las Laous

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



VIANDE HEUREUSE DE LA MONTAGNE





Coup de coeur

Originaires d'Angleterre, nous vous proposons une saucisse fraîche « Le Pur », issue d'une recette typique de notre pays, à base de viande de porc et d'avoine ! Fabriquée de manière artisanale, sans conservateur ni colorant, elle fera le succès de vos barbecues...

Située à 900 m d'altitude, dans la vallée de Massat, au cœur des Pyrénées Ariégeoises, la Ferme de "Las Laous" est perchée à flanc de montagne. C'est là que nous nous sommes lancés, en 2005, dans l'élevage de porcs gascons.

Le porc gascon, race de cochon noir, très rustique, adore fouiner dans la forêt... Nous les nourrissons avec des céréales garanties sans OGM, et l'automne, ils se régalaient de glands et châtaignes ! C'est cette alimentation, associée à la race, qui confère à notre viande son goût exceptionnel !

Nous croyons dans le fait qu'il est possible, aujourd'hui, de produire une viande de qualité en montagne, tout en préservant notre environnement et en rendant nos bêtes heureuses.

Caractéristiques

Vente directe à la ferme, sur rendez-vous

Nous parlons

Anglais

Français

Nous suivre

[Ferme de las Laous - Viande heureuse de la Montagne!](#)

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

Contact

Justin Woodroffe

Emily Woodroffe

[05 61 96 69 74](tel:0561966974)

info@laslaous.com

Adresse

Las Laous

Col des Caougnous

09320

Boussenac

[06 89 74 38 53](tel:0689743853)

laslaous@gmail.com

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

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