Les carottes de Tilques de la Ferme Bedague

- Produits locaux
- Fruits et légumes

Coup de coeur

La Carotte de Tilques dans sa forme brute, en bocaux, bière, soupes, biscuits...

À proximité de Saint-Omer, au cœur du marais audomarois et du parc naturel régional des caps et marais d’opale, Alexandre Bedague vous propose des fruits et légumes locaux et de saison et s'est spécialisé dans la culture de la Carotte de Tilques, produit marqué valeurs Parc.

Très rustiques, de gros calibre, les Carottes de Tilques sont récoltées uniquement sur le territoire. Elles sont reconnaissables par leur chair rouge orangée très odorante et savoureuse.

Ce légume a participé à la renommée de la ferme Bedague qui a été sollicitée par l'émission Top Chef sur M6 et Télématin sur France 2 pour présenter les caractéristiques de la Carotte de Tilques et sa culture.

Caractéristiques

Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook (La Ferme Bédague / Vente directe à la ferme. Spécialité : Carotte de Tilques)

Vente sur place du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h et le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h

Nous parlons
Français

Contact

Alexandre Bedague
03 21 38 18 24

Adresse

111 départementale 943
62500
TILQUES
07 61 43 96 40
alexandre.bedague@live.fr
Parc

Le Parc naturel régional des Caps et Marais d’Opale est né en mars 2000 du regroupement des Parcs du Boulonnais et de l’Audomarois. Le plus septentrional des Parcs naturels régionaux français se niche au nord du Pas-de-Calais, entre la Manche et la Mer du Nord, entre la Flandre et l’Artois.

Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué alexandre.bedague@live.fr

CAPTCHA

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

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

Envoyer