

La Ferme Guilhem

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





Coup de coeur



La tomme arômatisée: à l'ortie, au basilic, au fenugrec, au cumin, au poivre à l'ail ou encore à l'oignon !

C'est à Camarade, en face de la splendide chaîne des Pyrénées Ariégeoises, à 700 mètres d'altitude, que nous travaillons depuis 2002, de manière écologique, notre cinquantaine d'hectares de prairies naturelles et de bois.

L'ancienne ferme Guilhem produit toute l'année du lait et du fromage de vache bio au lait cru de type Tomme des Pyrénées, ainsi que des fromages aromatisés; et en hiver, de la raclette et le "Beuhem" (pâte cuite).

Nous produisons le foin pour toutes nos vaches "Suisse brunes des Alpes" et leurs génisses, qui pâturent toute l'année autour de la ferme, ce qui nous permet de vous proposer des produits de qualité issus du territoire.

Caractéristiques

Vente à la ferme tous les jours de 17h à 19h

Nous parlons

Allemand

Anglais

Espagnol

Français

Néerlandais



Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

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

Contact

Hubert STEINMANN

[05 61 69 79 81](tel:0561697981)

Adresse

Ferme Guilhem
Plaine de Rioubach
09290

CAMARADE
[05 61 69 79 81](tel:0561697981)
fermeguilhem@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 l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

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.