La ferme du joyeux laboureur

- Produits locaux

Coup de coeur

En dégustant les "Epicuriennes", attendez-vous à être surpris ! Loin des pâtes "classiques", celles-ci sont issues de blés biologiques, moulues sur meule de pierre pour respecter les qualités nutritives du grain. Façonnées dans des moules en bronze, elles sont ensuite séchées à basse température, pour conserver tout le goût et la saveur de la matière première : le blé.

Située à Marcay, au sud de Chinon, Pays de Rabelais, la ferme du joyeux laboureur s’est spécialisée dans la transformation de ses productions au sein même de l’exploitation. Farines, huiles, pâtes sèches et légumes secs sont produits ici en agriculture biologique grâce à l’engagement et à la passion de Karine et Guillaume et de leurs salariés, Géraldine et Jonathan.

La grande majorité de la production de la ferme est commercialisée en circuits courts, dans des réseaux de proximité. Les habitants profitent alors d’une large gamme de produits de qualité fabriqués localement.

Caractéristiques

Toute l'année

Ouvert les vendredis de 16h à 19h

Nous parlons
Anglais
Français

Nous suivre
Site Internet

Contact

Karine Turquois
Guillaume Turquois

Adresse

Le Vau
37500
Marçay
06 13 04 18 33
lejoyeuxlaboureur@gmail.com
Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences. Il s’est construit autour d’un patrimoine naturel, culturel et historique reconnu, prisé par les rois et les grands artistes.

Parc naturel régional Loire Anjou Touraine

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué lejoyeuxlaboureur@gmail.com

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