

La Ferme du Carregaut

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



© Raphael K



Coup de coeur



La Tomme des Pyrénées est un fromage à pâte pressée non cuite. La pâte est souple, de couleur ivoire avec de petits trous. Nous mettons tout en place pour élaborer un fromage simple dans lequel les processus naturels sont largement favorisés pour laisser s'exprimer l'originalité de notre produit en fonction des saisons.



Fièrement dressée sur les hauteurs de Castelnau-Durban, notre ferme jouit d'un panorama exceptionnel. C'est dans ce cadre idyllique couvrant près de 50ha que nous avons choisi d'élever nos 20 vaches et 15 génisses de race Brune; conduites en agriculture biologique. Grâce à une alimentation exclusivement basée sur l'herbe de nos prairies et complétée par un apport en céréales non-OGM, nous pouvons vous garantir des produits de haute qualité. De mars à novembre, nos animaux pâturent en liberté tout autour de la ferme. Le lait cru et entier est transformé dans sa totalité en Tomme des Pyrénées. Une Tomme qui passera ensuite dans notre cave pour y être lentement affinée, entre 1 à 6 mois.

Caractéristiques

Vente à la ferme tous les jours sauf le dimanche, de 10h à midi et de 14h à 18h

Nous parlons
Français
Nous suivre

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

Contact

Anne, Damien et Jérôme
[05 61 04 95 82](tel:0561049582)
fermeducarregaut@free.fr

Adresse

Carregaut
09240
Castelnau-Durban
[05 61 04 95 82](tel:0561049582)
fermeducarregaut@free.fr
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.