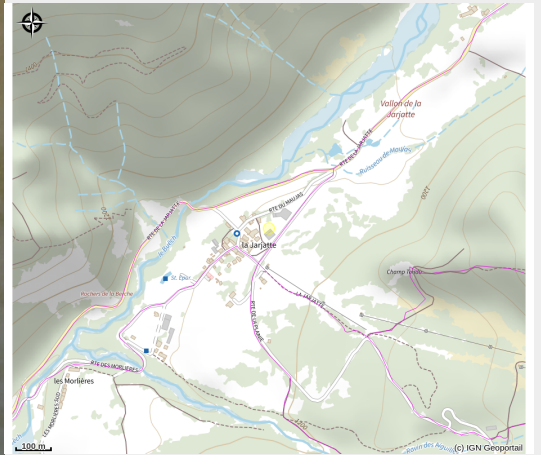


Ferme de la Jarjatte

Diois



Crédit photo : Frottage des fromages (Bertrand Claeysen)



Cette ferme familiale en bio, avec une douzaine de vaches Tarines et Jersiaises, propose à la vente des fromages affinés ainsi que des produits laitiers frais et offre la possibilité d'assister à la traite à partir de 18h.

Infos pratiques

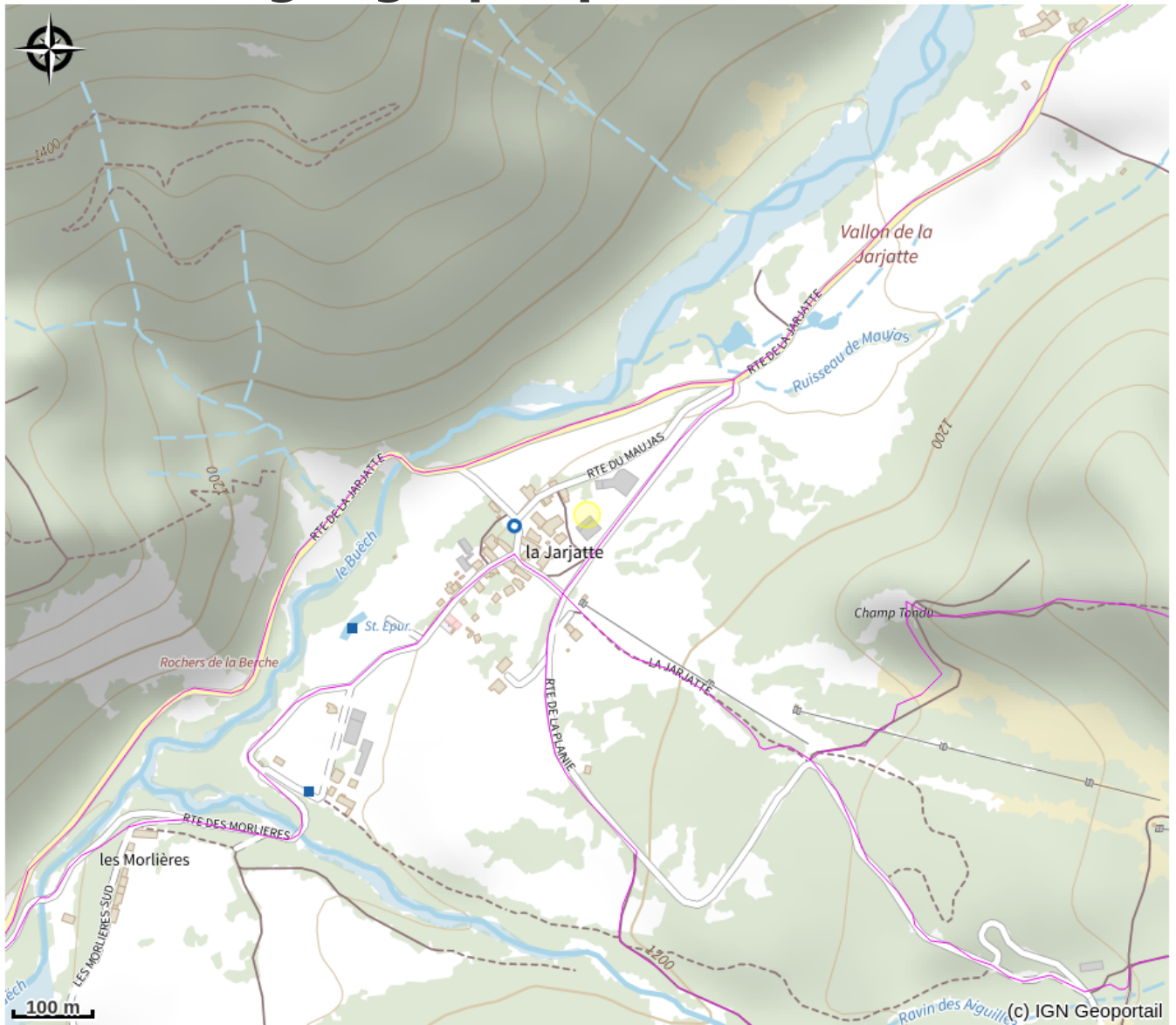
Categorie : Producteurs

Description

Produits affinés : Tome, Goustarou, Petit vachère, Alp et Toupillon.

Produits frais : Jarjatton (fromage lactique), fromage blanc, yaourt et lait cru.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les lundis, mercredis, vendredis et samedis de 16h à 19h.

Tarifs:

Gratuit.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété

Accès:

En contrebas de la station Lus / La Jarjatte.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 11/03/2024

Contact

La Jarjatte

26620 Lus-la-Croix-Haute

Tél. 04 92 58 19 83

contact@fermedelajarjatte.fr