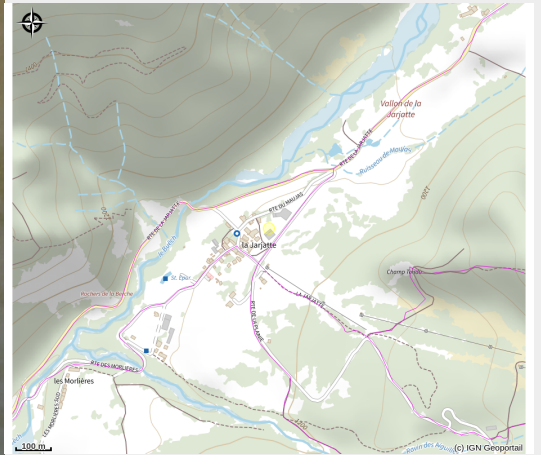


# Ferme de la Jarjatte

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

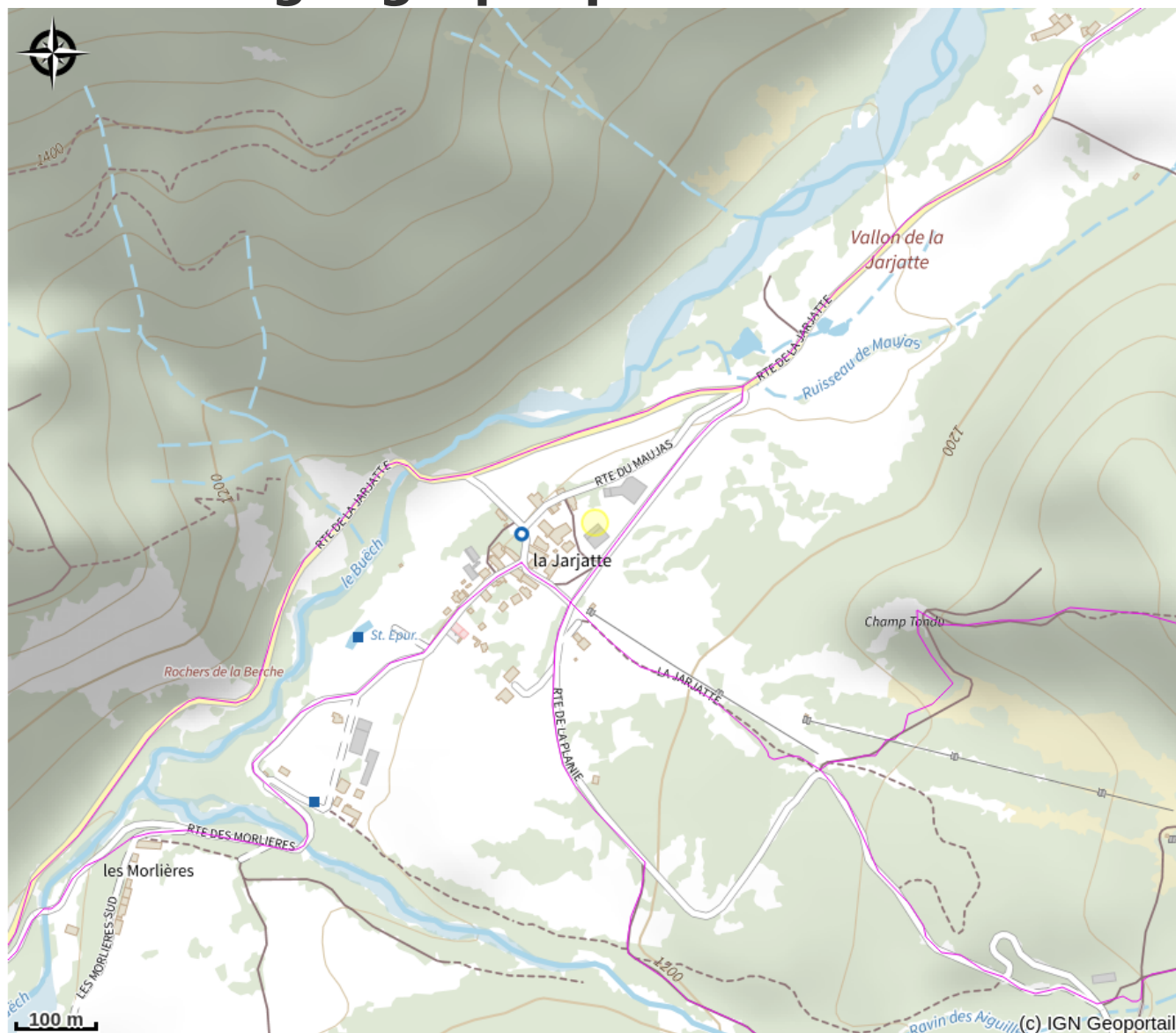
Categorie : Producteurs

# 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 07/05/2024*

## Contact

La Jarjatte

26620 Lus-la-Croix-Haute

Tél. 04 92 58 19 83

[contact@fermedelajarjatte.fr](mailto:contact@fermedelajarjatte.fr)