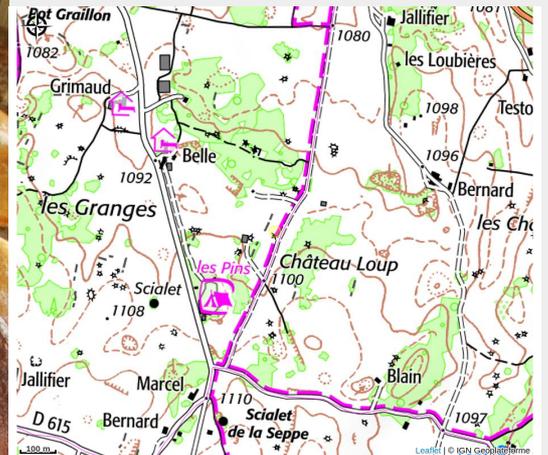


La Tosela

Vercors-Drôme



Crédit photo : le pain de cécile Boulangère Paysanne à Vassieux en Vercors (Henri Lagasse)



Infos pratiques

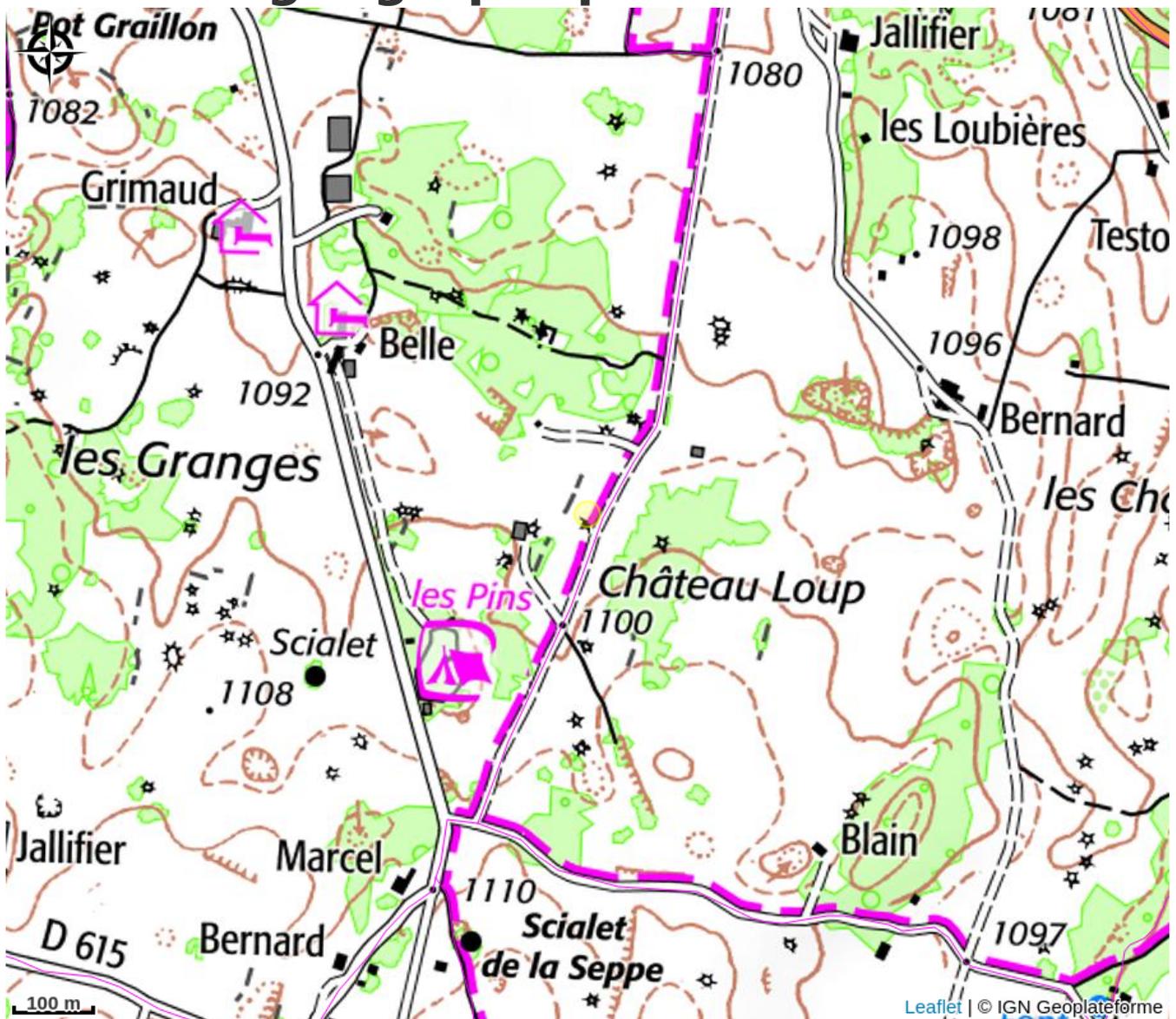
Categorie : Producteurs

À Vassieux-en-Vercors, la ferme de la Tosela cultive blé et seigle en agriculture biologique. La récolte est transformée sur place en farine grâce à un moulin à meule de pierre, puis en pain au levain. Un savoir-faire authentique et local à découvrir.

Description

La Tosela pratique l'agriculture biologique et cultive du blé et du seigle avec soin. La récolte est transformée sur place à l'aide d'un moulin à meule de pierre, garantissant une farine de grande qualité. Cette farine est ensuite utilisée pour confectionner du pain au levain, selon des méthodes artisanales. Cécile, engagée dans la valorisation des produits bio et locaux, perpétue un savoir-faire paysan respectueux de l'environnement et du terroir. Cette démarche reflète l'authenticité et la richesse agricole du Vercors.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 02/01, tous les mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : ouvert

Vente au marché de La Chapelle en Vercors les jeudis matins.

Vente au fournil les mercredis et vendredis de 17h à 19h.

Livraison en point de dépôt sur demande.

Fermeture Vacances de Pâques et Toussaint.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Vercors Drôme le 02/01/2025

Contact

285 chemin de Beaume Ranque

26420 Vassieux-en-Vercors

Tél. 06 02 33 61 99

ceraf586@orange.fr

<http://www.fermes-du-vercors.com>