

Chocolaterie Frigoulette

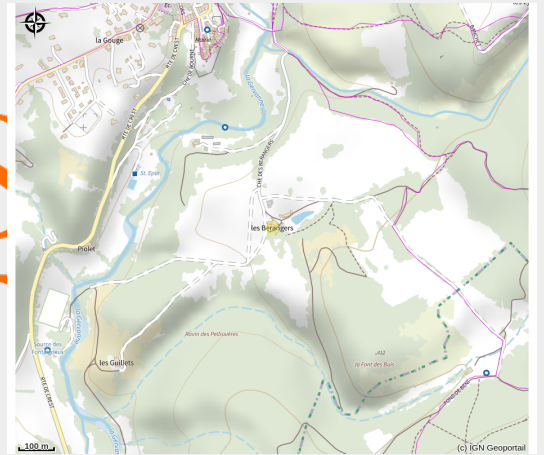
Gervanne



CHOCOLATS RIGOULETT

COLAT ÉQUITABLE ET CRÉATIF DU VERCORS

Crédit photo : logo (la frigoulette)



Visite & Dégustation & Ateliers participatifs à la chocolaterie - Créateurs de saveurs Bio, Equitable et Végan du Vercors Découvrez notre chocolaterie artisanale où l'on confectionne à la main tous nos chocolats - Pause gourmande dans un écrin gourmet.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Nos gourmandises sont 100% végan, sans gluten et Bio... on vous assure aucune matière grasse animale et une traçabilité de tous nos produits (issus du Vercors au possible). Notre production est respectueuse de l'environnement et des Hommes.

Craquez pour nos tablettes classiques et créatives, dégustez nos saveurs uniques (pate à tartiner, malakoff,...), voyagez à Sao Tomé avec nos surprenantes fèves, osez le plaisir gourmand "côté cuisine"

Une seule fève, une seule origine : l'île de Sao Tomé, dans le Golfe de Guinée.

Parcourez et découvrez le chemin de la transformation de la cabosse au chocolat.

Rendez-nous visite et surfez pour une pause gourmande ! Dégustez nos chocolats chauds, des chocolats, une glace, une boisson, ... le temps s'arrête pour vous ressourcer et profiter d'une vue exceptionnelle.

Des témoignages à travers "des racines & des ailes", Gault et Millau, de Ferme en Ferme, le rallye de la gastronomie...

Petits et grands, de fin novembre à mi-décembre, venez vivre la féerie de Noël au chalet avec le Père Noël, chocolat et vins chauds, plat finlandais avec les produits du Vercors.

Notre histoire commence dans le petit village de Beaufort-sur-Gervanne, au cœur du Parc Naturel Régional du Vercors. Au bout de la jolie petite route qui va serpentant à la sortie du village se trouve notre chocolaterie bio et équitable dont le nom chante les garrigues qui l'entourent : LA FRIGOULETTE.

Dans la fraîcheur du petit atelier bio climatique, nous fabriquons et nous emballons à la main un merveilleux chocolat, issu d'un cacao bio 1er grand cru de plantation produit équitablement sur l'île de São Tomé. Les meilleures fèves du monde ! Militant de la première heure en faveur de la traçabilité et d'une alimentation responsable, le fondateur avait pour objectif de réhabiliter le « vrai chocolat », un chocolat bénéficiant du label Bio-Équitable, avec une production respectueuse de l'environnement en assurant des revenus décents aux producteurs de l'archipel (avec notre partenaire KAOKA). Ainsi, Frigoulette est une entreprise certifiée Bio Partenaire®, Commerce équitable par l'organisme Ecocert.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 10h à 18h.

Tarifs:

Accès libre. Visite tarif de groupe avec devis.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Boutique, Documentation Touristique, Visites gratuites, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Val de Drôme le 02/02/2024

Contact

9 chemin des Bérangers
26400 Beaufort-sur-Gervanne

Tél. 04 75 43 09 75

contact@chocolats-frigoulette.fr

<http://www.chocolats-frigoulette.fr>