



*Fabriqué en
Lozère*



Vente directe



Vente directe à la boutique & dégustation en terrasse

Glaces, gaufres, café et boissons fraîches

Du mardi au samedi : de 15h à 18h30 (juillet & août)

Mercredi : 14h/18h & Samedi 9h/12h (hors saison)

Agriculteurs sur la commune de St Pierre de Nogaret, Fabien et sa famille élèvent des brebis Lacaune et des vaches Brunes des Alpes (races laitières) depuis plusieurs générations. Passionnée de cuisine, Clémence a élaboré diverses recettes "fait maison" avec du lait de brebis, du lait de vache ainsi que des fruits. Nous avons créé un atelier de transformation afin de diversifier les productions et proposer des produits locaux de qualité en circuit court. Nous sélectionnons rigoureusement les ingrédients que nous utilisons (gosses de vanille, chocolat Weiss, café en grains, fruits 100%...). Venez nous rendre visite !

Crèmes glacées et glaces yaourt

*en pots individuels et pots familiaux (500ml)
en bacs de 2,5 L et à l'italienne*

Nature	Coco
Vanille	Citron
Chocolat	Mangue-Passion
Caramel beurre salé	Framboise
Café	Fraise
Thé d'Aubrac	Gentiane Cassis



Clémence Mouret & Fabien Deltour

Le Fermier Gourmand

Lausselincq - 48 340 ST PIERRE DE NOGARET

06.43.14.01.52 / 06.40.20.84.67

fermier.gourmand@gmail.com

Suivez nos actus sur les réseaux !



*Sans conservateur,
recettes élaborées
à la ferme !*

NEW
Accueil à la nuit

