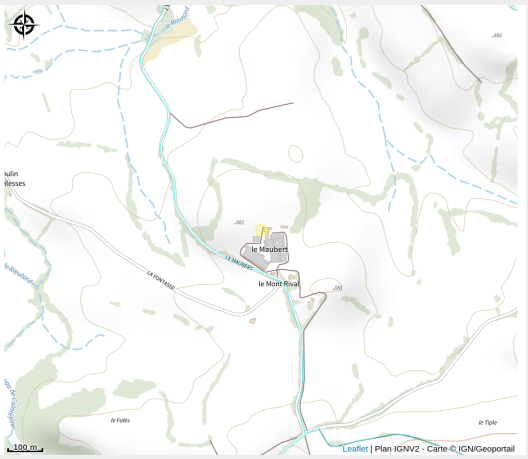
Des glaces de la ferme au lait de brebis

Des Raspes du Tarn aux Lacs du Lévézou



Valérie et Dominique ont diversifié leur activité d'élevage de brebis dont le lait est récolté pour la fabrication du fromage de Roquefort pour des gourmandises sucrées... A vos papilles...

Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

Envie de déguster des glaces artisanales, mais avec une petite particularité... elles sont à base de lait de brebis bio. Découvrez la douceur et l'originalité de ces rafraîchissements crémeux que vous propose Valérie !

Avec une vingtaine de parfums et sorbets (chocolat, coco, caramel, café, citron meringué, châtaignes, fleurs de sureau...), ce sont de vrais délices au lait de brebis d'une texture onctueuse...

Sur l'exploitation située au Maubert, commune de Salles-Curan, il y a là le laboratoire de Valérie "d'une tenue impeccable" où elle se passionne à préparer ses desserts tant appréciés lors des marchés d'été, ou directement chez elle, au Maubert, dans son chalet aménagé pour accueillir les gourmands (sur réservation en hors-saison).

Les glaces existent en petits pots individuels, et en bacs de 500 ml. Elle propose également des desserts glacés sur commande ...

Retrouvez également ces plaisirs gourmands :

- à Salles-Curan : RAGT

- à Arvieu : à l'épicerie

- à La Primaube : RAGT, Primau'Frais

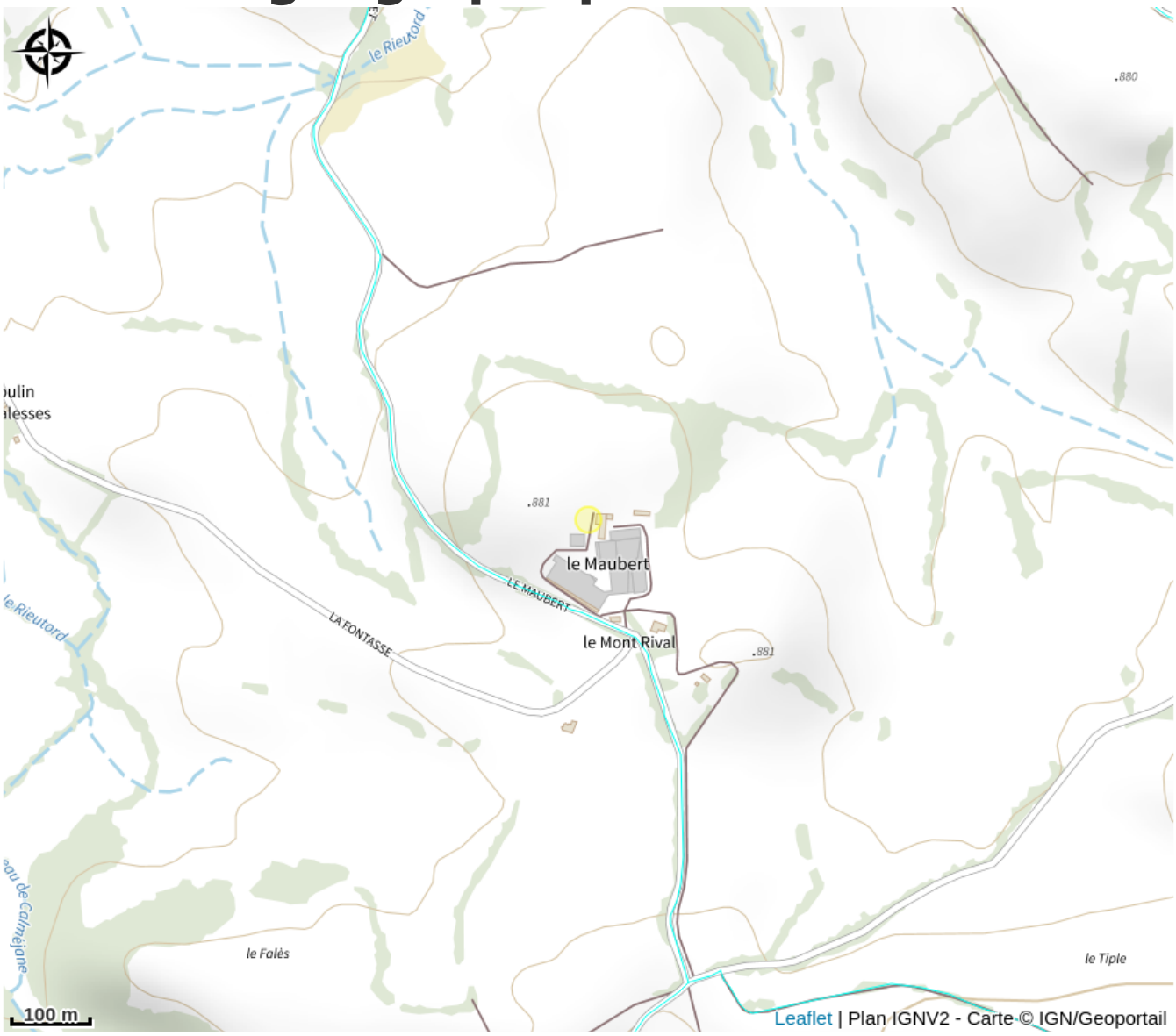
- à Rodez : à la fromagerie "Les Artisous" (derrière la Cathédrale)

- à Millau : à la boulangerie "Au Bon Pain du Lévézou"

- à Peyre : au restaurant "l'Estival"

- à Toulouse : magasin Ferme Attitude

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Boutique

Fiche mise à jour le 18/11/2024

Contact

2 Le Maubert
12410 SALLES-CURAN
Tél. +33756386409
dominique.bru50@orange.fr