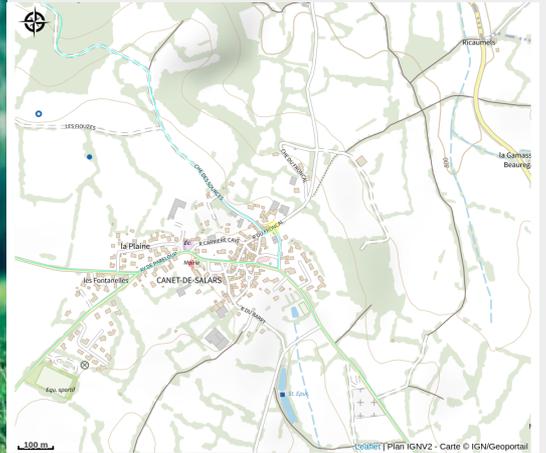


# La Ferme du Froncalou

Des Rases du Tarn aux Lacs du Lévezou



*Des yaourts, des petits Suisses, de la crème fraîche, du skyr... autant de douceurs préparées par la Ferme du Froncalou, avec le lait des vaches de l'exploitation, élevées en bio à la bonne herbe (et au grand air) du Lévezou, à Canet-de-Salars.*

## Infos pratiques

Categorie : À faire

# Description

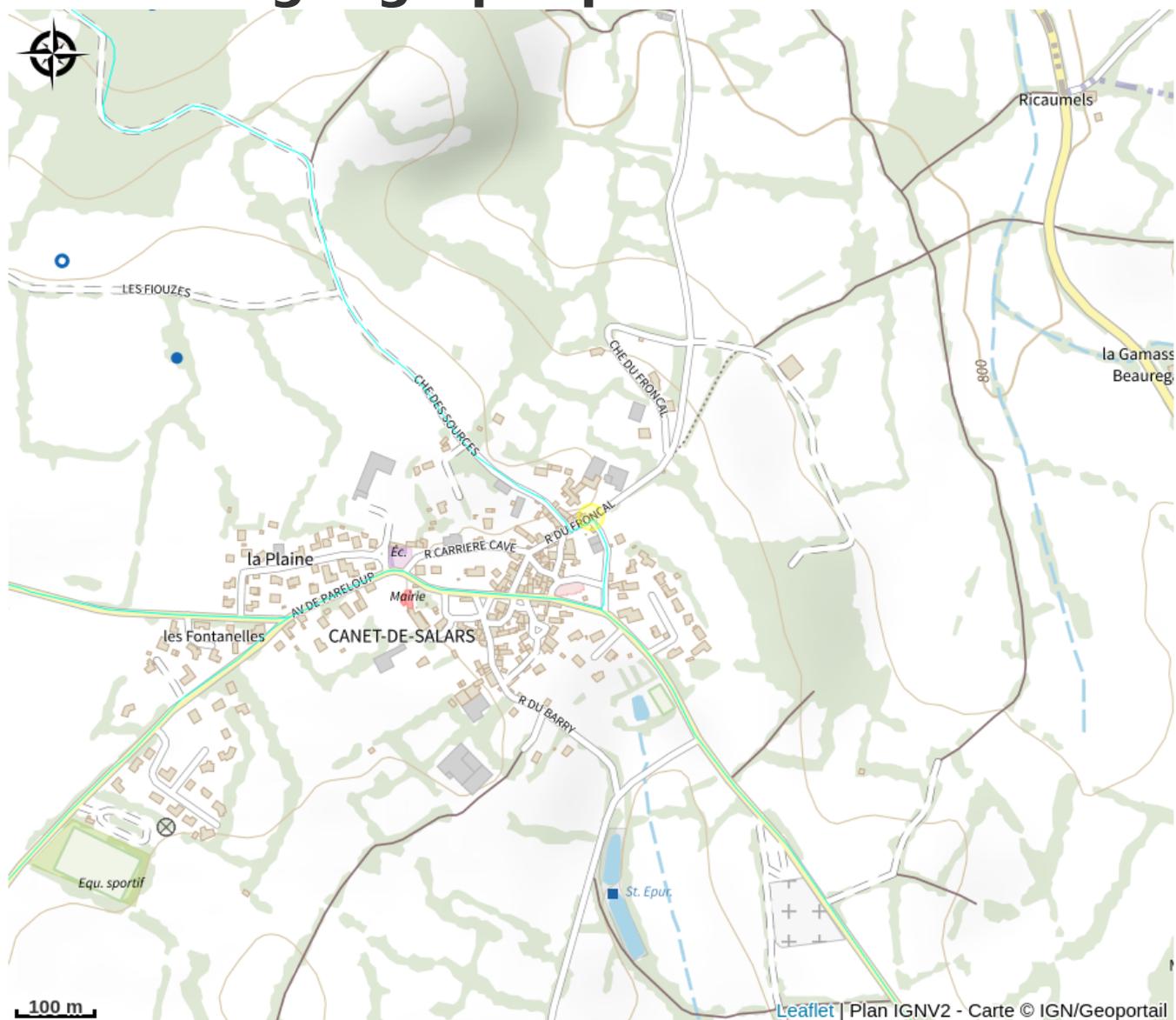
Nous (Ismaëlle et Grégory) avons repris la ferme familiale d'Ismaëlle en 2018. Nous avons décidé de transformer une partie du lait de nos 50 vaches en produits frais.

Nous voulons faire les produits les plus simples et les plus naturels possibles. La recette est simple : Du lait et des ferments. Dans les confitures, que vous retrouvez dans certaines de nos fabrications, il n'y a que des fruits locaux ou français et du sucre. Les zestes de citron viennent de Menton.

Voyagez avec notre petit suisse (médaillé d'argent au Concours Général Agricole à Paris en 2024!), notre yaourt à la grecque ou notre skyr! Retrouver les saveurs d'autrefois à travers notre crème fraîche !

N'hésitez pas à venir nous rencontrer et découvrir nos produits à la ferme ou chez nos nombreux revendeurs locaux.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire

*Fiche mise à jour le 19/11/2024*

## Contact

10 chemin des sources

Rue du Froncal

12290 CANET-DE-SALARS

[fermedufroncalou@gmail.com](mailto:fermedufroncalou@gmail.com)

<https://www.lafermedufroncalou.com/>