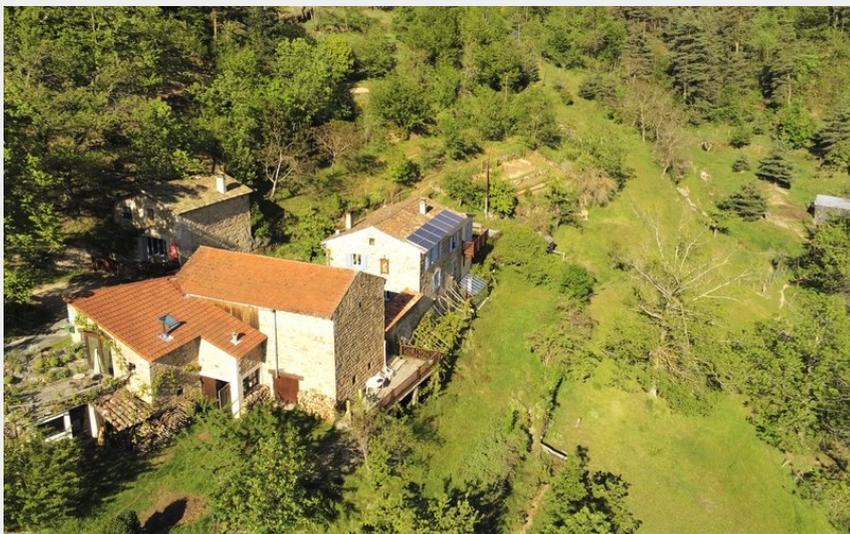


La Ferme du Bosc

Pays de Lamastre



Crédit photo : Ferme du Bosc (Le Bosc)



La Ferme du Bosc produit des myrtilles, des châtaignes, des petits fruits, des confitures, des sirops, des jus de fruits, du vinaigre, des châtaignes au naturel, de la farine de châtaigne... . Découvrez ces délices authentiques.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

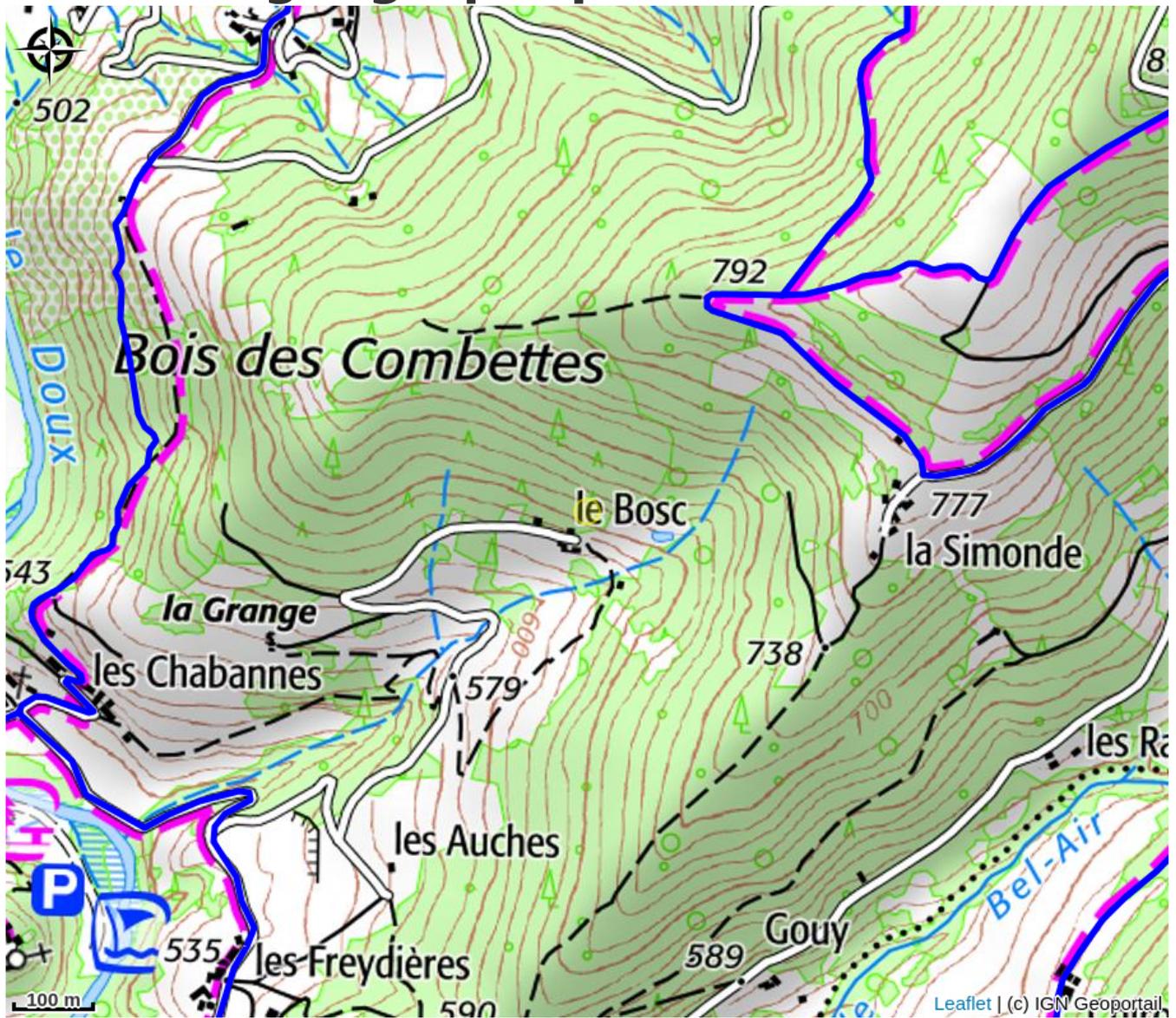
La Ferme du Bosc développe sur 7 hectares une agriculture biologique dédiée à la production de myrtilles, de châtaignes et de petits fruits divers.

Une partie de cette production est transformée à la ferme sous forme de confitures, sirops et jus de fruits.

Les produits élaborés à partir de nos châtaignes sont les suivants : confiture, délice, châtaignes au naturel, farine de châtaignes et pâte à tartiner châtaigne-chocolat.

Les myrtilles sont transformées en confiture, sirop, coulis, nectar, sorbet, vinaigre et myrtilles au naturel.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025
tous les jours de 9h à 19h.
Sur rendez-vous au préalable.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites gratuites, Visites guidées, Vente sur les marchés

Accès:

Lamastre-St Agrève. A la sortie de Desaignes, prendre à Droite "Labatie d'Andaure", puis à la sortie du village de Labatie, prendre 1ere route qui descend à droite. Passer la rivière, tourner à droite puis 2 fois à gauche "Le Bosc"

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 11/12/2024

Contact

995 chemin de Bosc
07570 Labatie d'Andaure
Tél. 0767181500 / 0686904746
etiennelebas38@gmail.com
<http://www.lebosc-labatie.fr>