

La Ferme Des Crozes Hauts

Saveur et Qualité

La ferme des Crozes Hauts se situe dans une commune à la porte des Cévennes. Notre élevage bovin de race Limousine ainsi que notre élevage porcin sont tous deux issus de l'agriculture biologique.

Tous nos animaux sont élevés en plein air entre 850 et 1100 mètres d'altitude dans un milieu montagneux naturel et herbeux depuis 1970.

Nos veaux sont nourris au pis de leurs mères ainsi qu'à la riche flore cévenole.

Durant les longs mois d'hiver nos animaux sont nourris avec des fourrages et des céréales bio, issus de notre exploitation

Nous vous garantissons une traçabilité et une extrême rigueur dans les différentes étapes allant de l'abattage au conditionnement sous vide.

Toutes les étapes de transformations sont effectuées par nos soins dans notre atelier agréé.

De l'éleveur au consommateur est notre devise, saveur et qualité sont nos maîtres mots.



La Ferme
Des Crozes Hauts

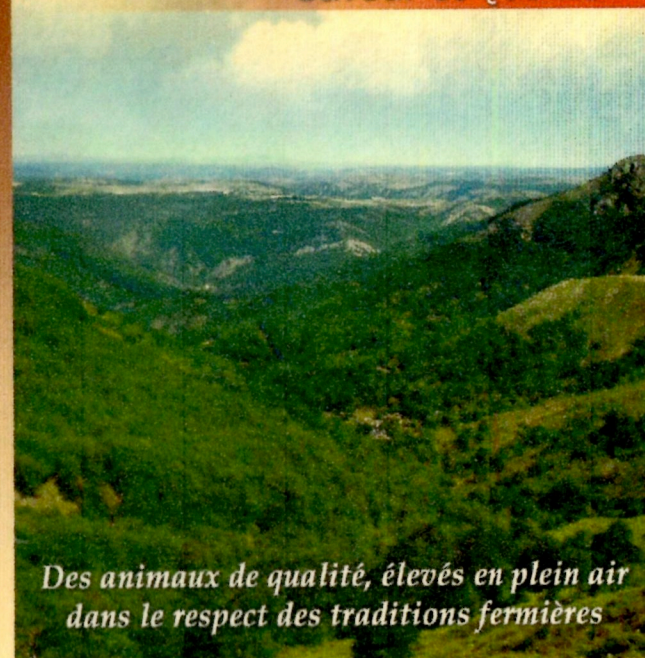


Réalisation: Erade Création Saucières - www.ericdelafor.fr



La Ferme
Des Crozes Hauts

Saveur et Qualité



Des animaux de qualité, élevés en plein air
dans le respect des traditions fermières

La Ferme des Crozes Hauts - GAEC du Crouzoulous

🐄 Hameau les Crozes Hauts - 12230 Saint-Jean-du-Bruel 🐄

Tél. : 05 65 62 21 25 - Jean-Marie : 06 34 49 71 10 - Fanny : 06 03 03 72 51

Mail. lafermedescrozes@nordnet.fr