

2014



ESCARGOT DES RESTANQUES

Quartier Charbonnières 07700 Saint Remèze

☎ 04.75.98.86.75 Port: 06.07.16.06.42

✉ valerie.delabre@orange.fr

VISITE GUIDEE

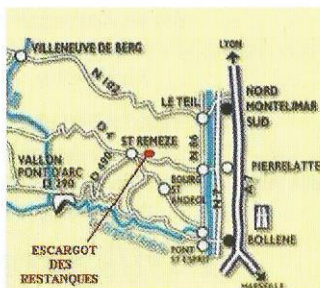
Valérie vous raconte la vie de ses escargots
de la naissance à l'âge adulte.

Ouverture d'avril à septembre de 10h00 à 14h00 du lundi au samedi,
autres horaires téléphoner au 06 07 16 06 42

Nos escargots sont reproduits et élevés à Saint Remèze non loin des gorges de l'ardèche. Ils sont alimentés dans des parcs en plein air, ensemencés de trèfle et de radis fourrager. Ils se nourrissent exclusivement de ce support végétal et de céréales concassées additionnées de calcium pour la formation de la coquille.

La préparation artisanale de nos produits fait l'objet d'une attention toute professionnelle, à base exclusivement de matières premières contrôlées et de recette originale, ce qui permet de vous proposer des produits sains et de très haute qualité, sans colorant ni conservateur.

PLAN D'ACCES



Nos produits sont en vente à la ferme, sur les marchés toute l'année.

Le mardi de 16h30 à 19h00 à Salavas (07)

Disponible au magasin l'Espisacé à Saint remèze (07),

Magasin producteur Les Bourrons Couchus à Joyeuse (07)

Magasin, Le grand jardin à Vallon Pont d'Arc (07)

Magasin, Le Panier Ardéchois à Saint Vincent (07)

Magasin, Au Panier Gournand à Bourg Saint Andéol (07)

Vente de chairs d'escargots blanchie ou court bouillonnées pour les restaurateurs, nous consulter pour les tarifs.