LA FERME DE LA GRANDE GODERIE W Fournit





PAYSANS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

4 à 5 ha de Blé cultivés et transformés Du grain... au pain: sur la ferme pour en faire de la farine.

(à l'aide d'un moulin à meule de pierre préservant les qualités nutritives et le goût)

Nous fabriquons ainsi un pain au levain naturel faconné à la main et cuit dans un four à bois ainsi que des galettes de Sarrazin.

Le lait : notre fierté, un troupeau de vaches laitières de différentes races.

Le lait est vendu à la ferme et livré en Coopérative.

(élevées dans le respect de l'animal et de ses besoins naturels)



VENTE DIRECTE A LA FERME

Les mardis et vendredis (jour de fabrication) de 16h30 à 19h30

Tous les produits sont essentiellement sur commande Accueil pédagogique sur réservation

Nos produits en dépôt le vendredi : Gaec Saveurs Du Râble (Launay), JY Rossignol (Loiron)







Philippe et Marie Laure GRUAU La Grande Goderie - 53410 St-Ouen des Toits 02 43 37 79 60 - goderie@orange.fr 07 85 04 76 87 (Marie-Laure) - 06 59 45 43 72 (Anaïs)

PAYS DE LA LOIRE







VENTE DIRECTE A LA FERME



Produits locaux*

(essentiellement bio et en dépôt) Légumes, fromages divers, œufs, huiles, miel, confitures, tisanes, lapins....

TARIFS au 1/01/2020

• Pain nature demi-c	500 g	
Au ch	oix : chocolat, graines, fruits, pavot, sésame	500 g 3,50 € 250 g 2,30 €
• Pains spéciaux	Baguette apéro (chèvre où vache)	Pièce 5,10 €
Au	choix : petit épeautre, aux noix, aux lardons	500 g 4,20 € 250 g 2,50 €
• Farine • Galettes	Blé de la ferme Galette de Sarazin Lait	1 kg 2,00 € la pièce 0,90 € le litre 1,00 €