

Description

Forts d'une expérience charcutière transmise de génération en génération, nous mettons tout notre savoir-faire au service de vos papilles, pour votre plus grand plaisir!

Notre fabrication ne comprend ni colorant, ni conservateur, le goût authentique de chaque ingrédient est ainsi préservé.

Issues d'un terroir riche, nos recettes se déclinent autour de vins locaux (tels que le Crozes-Hermitage, le Saint Joseph, le Viognier,...) et autres spécialités de chez nous (comme la châtaigne, le Bleu du Vercors,...)

Nous fabriquons également de la charcuterie sèche (saucisson, saucisse, chorizo, filet mignon de porc séché, coppa, magret de canard séché,...) sans colorant, ni conservateur, bien sûr!!!

Fiers de notre savoir-faire, notre devise : "Fait Maison avec Passion !"

Pour nos conserves, nous maîtrisons l'ensemble de la fabrication:

- Elaboration de nos recettes, en nous inspirant de recettes familiales qui nous ont été transmises.

- Mise en pots, avec différents formats.

- Stérilisation selon les formations reçues et les normes en vigueur.

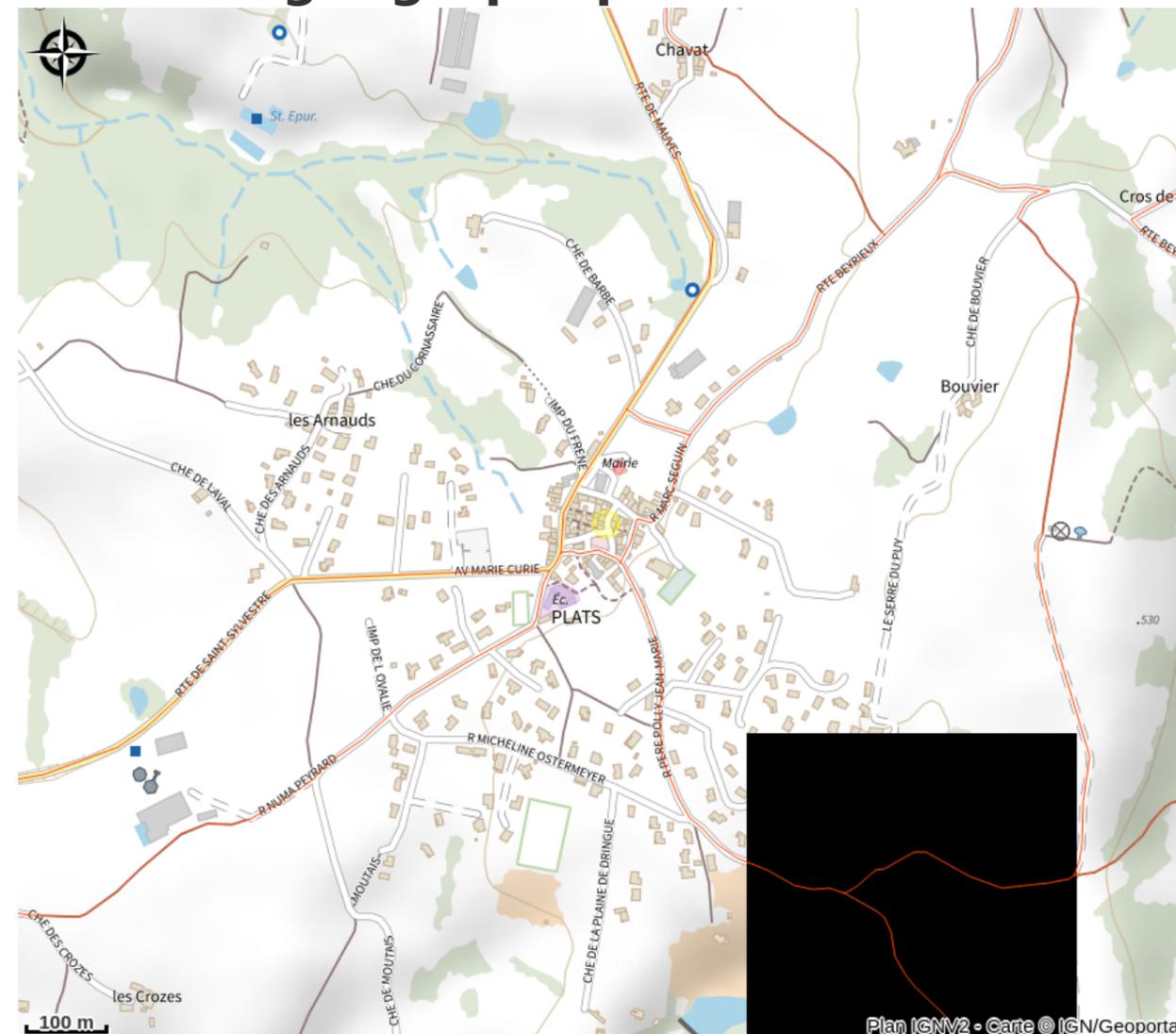
- Etiquetage des pots à l'issue de la stérilisation: mise en place de l'étiquette-traçabilité et de l'étiquette-dénominative, éditées par nos soins.

Etiquette-dénominative PERSONNALISABLE!!!

Pour les professionnels (bouchers-charcutiers, vignerons,...), nous réalisons du travail à façon. Nous contacter pour plus d'information...

Nous accordons également le plus grand soin à l'élaboration de notre charcuterie sèche et aux choix de nos différentes viandes. Nous maîtrisons la sèche, qui requiert un savoir-faire, une attention toute particulière.. Et le temps fait son oeuvre!

Situation géographique



Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/12/2023 au 31/12/2024

Ouverture le lundi, vendredi, samedi et dimanche de 8h à 12h.

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : ouvert

Merci de nous téléphoner avant votre venue.

Sur rendez-vous les Vendredis et Samedis.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Virement

Services:

Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 21/12/2023

Contact

8 rue Clément Faugier

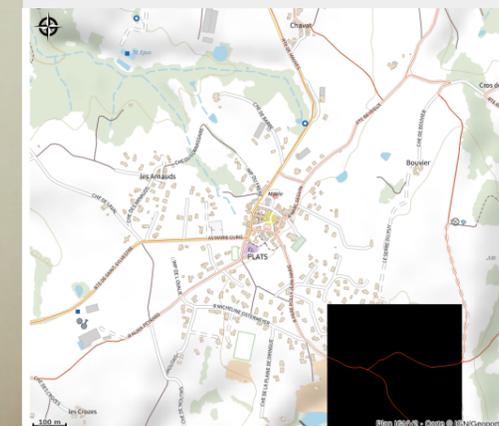
07300 Plats

Tél. 0682409430

conserverie.ablafumat@gmail.com

Conserverie-Charcuterie artisanales familiales ardéchoises AB LAFUMAT

Ardèche Verte



Crédit photo : Présentation box (Conserverie-Charcuterie AB LAFUMAT)

Entreprise artisanale familiale, basée au coeur d'un village ardéchois (Plats 07300), nous fabriquons des conserves de terrines, de plats mijotés, ... ainsi que de la charcuterie sèche, tout ceci élaboré avec des matières premières locales de qualité.

Infos pratiques

Categorie : Producteur