

# Ferme Douceurs de Fruits Rouges

C.C. du Pays de Montfaucon



Crédit photo : Perles Rouges du Velay (Luc Olivier Mddt43)



Nous sommes producteurs de petits fruits rouges et noirs "perles Rouges et Noires du Velay". Fraise, mûre, framboise, cassis, groseille... sont cultivés avec passion, à 1060 mètres d'altitude.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

L'exploitation représente 4 hectares dédiés à la production de petits fruits. Nous transformons également. Confitures ... avec un vrai goût ! Sucre et fruit, mijotés dans nos petits chaudrons. Aucun ajout de pectine, aucun ajout de conservateur. Coulis de fruits frais, sirops ... pour toutes les envies fruitées.

Nos fabrications sont cuites en petite quantité afin de préserver au maximum le goût de nos fruits, sélectionnés à bonne maturité.

Vous pouvez nous retrouver sur les marchés locaux, point de vente à la ferme ainsi que dans les magasins de producteurs.

Point de vente à la ferme ouvert

- en juin/juillet/août et septembre de 15h à 18h du lundi au samedi - fermé le dimanche

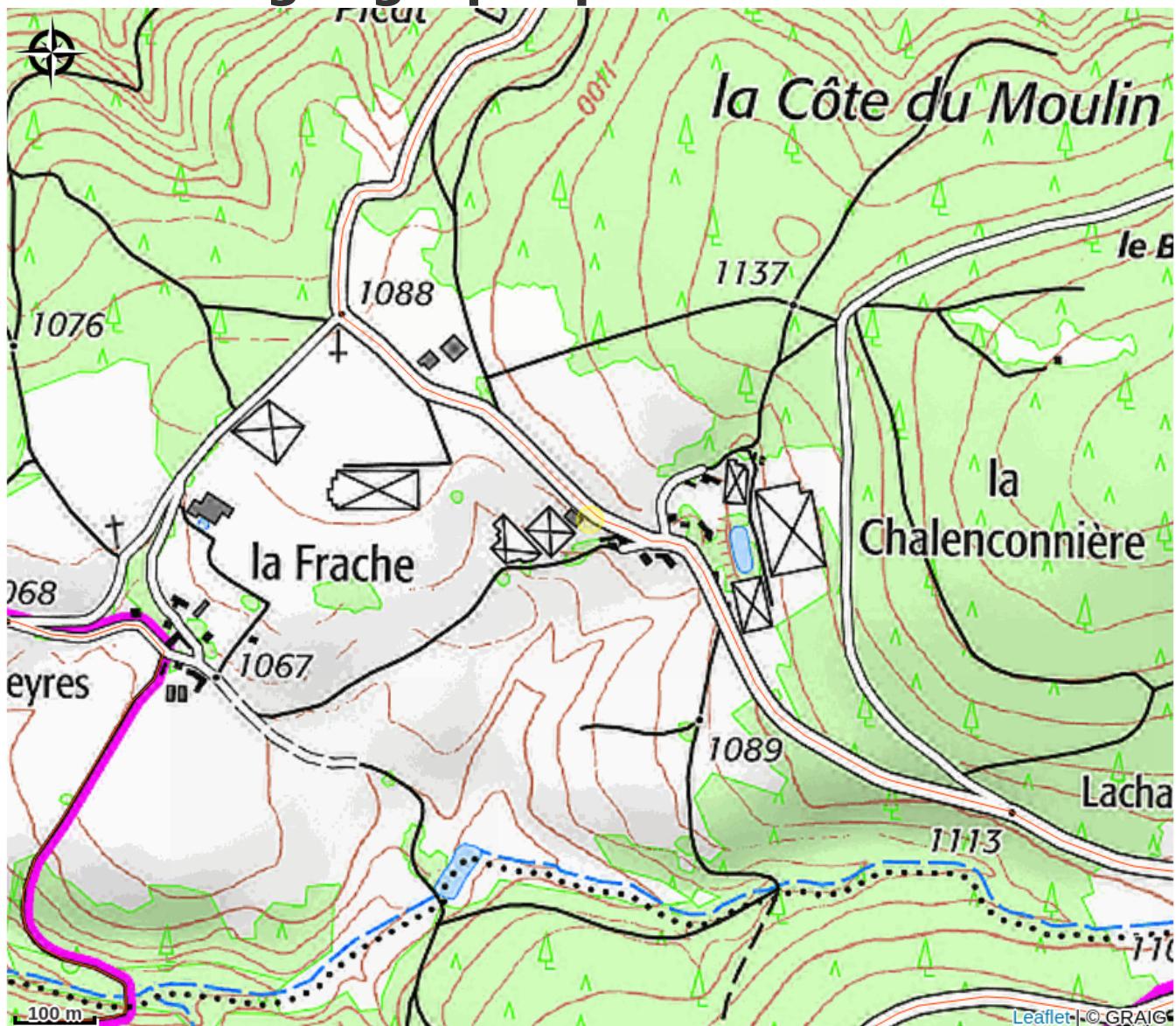
-en hors saison sur RDV au 06 08 43 81 82

Présence sur les marchés:

-en juin-juillet et août marché de Dunières les vendredis matins

- en juin/juillet/août et septembre et en hors saison les 1er samedis de chaque mois: marché de producteurs de Pays à Monistrol-sur-Loire

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Point de vente à la ferme ouvert

- en juin/juillet/août et septembre de 15h à 18h du lundi au samedi -fermé le dimanche

-en hors saison sur RDV au 06 08 43 81 82.

### Tarifs:

Accès libre. Goûters et visite de l'exploitation pour les groupes - payant sur réservation au préalable.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

### Services:

Boutique, Documentation Touristique

Fiche mise à jour par Haut Pays du Velay Tourisme le 21/02/2025

## Contact

La Chalenconnière

43220 Saint-Julien-Molhesabate

Tél. 06 08 43 81 82

[marielle.pauchon43@gmail.com](mailto:marielle.pauchon43@gmail.com)

<http://www.pauchon-fruitsrouges.fr>