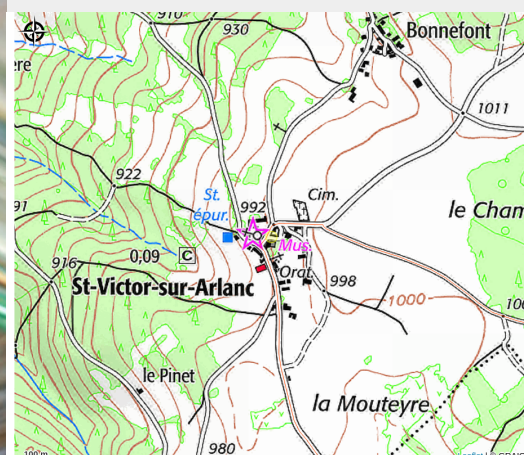


Hélène Perrin

C.A. du Puy-en-Velay



Pain d'épices, confitures, miel, sirops,
pâtes de fruits, hypocras.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Transformation du miel en pain d'épices en plusieurs variétés (traditionnel – Epivanois – Epicoran)

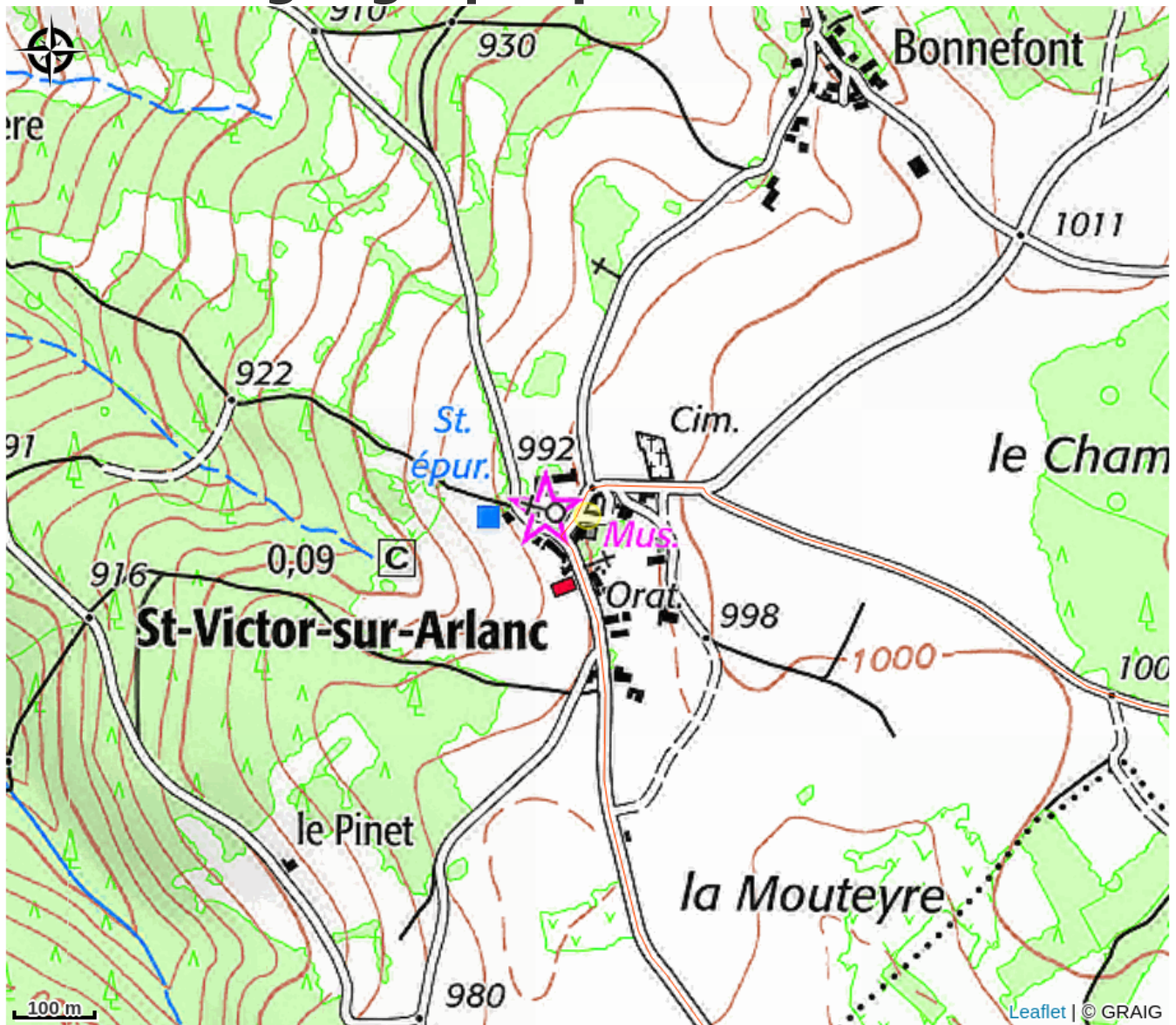
Les fruits sont transformés en jus, sirops, confitures, pâtes de fruits. Les confitures « extra » se déclinent en une quinzaine de variétés – au fil des saisons.

Egalement production d'Hypocras (rouge et blanc), un apéritif à partir de vin miellé et épicé.

Production en quantité réduite pour préserver un travail individuel de qualité.

Vente à la ferme et sur les marchés de Craonne (samedi matin), Ambert (jeudi matin) et Chomelix (jeudis soirs de juillet et août).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours de 14h à 19h.
Il est préférable de téléphoner avant.

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de l'agglomération du Puy-en-Velay le
15/07/2024

Contact

Le Bourg
43500 Saint-Victor-sur-Arlanc
Tél. 04 71 03 34 25
dhauvernat@orange.fr