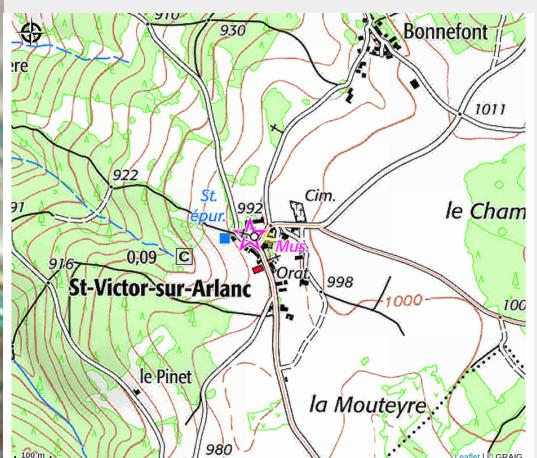


# Hélène Perrin

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)

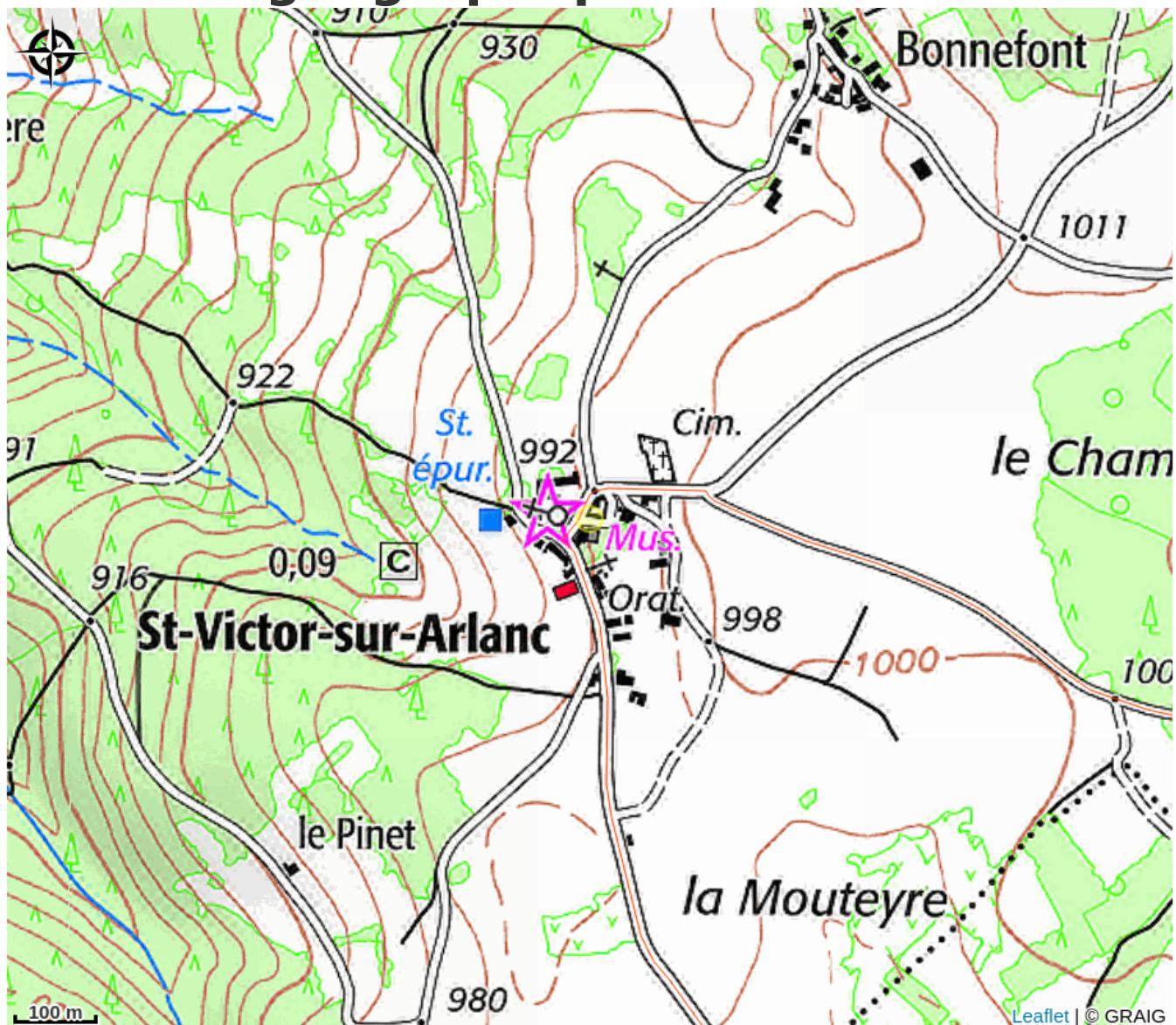
Les fruits sont transformés en jus, sirops, confitures, pâtes de fruits. Les confitures « extra » se déclinent en une quinzaine de variétés – au fil des saisons.

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 marché de Craponne (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](mailto:dhauvernat@orange.fr)