

Ferme de la Prade

# Newsletter de la Ferme de la Prade

15 juin 2020

---



*goûtez notre nature*

Logo "Bienvenue à la ferme"



Logo "Marchés des Producteurs de Pays"



Logo "Chambre d'agriculture de la Corrèze"

*Juin 2020...*

*Juin signifie vacances scolaires qui approchent à grands pas. En effet, dès le début du mois de juillet les enfants seront en congés pour 2 longs mois. Cela veut dire aussi pour certains examens : bac, brevet, BTS, diplômes des grandes écoles...*

*Nous souhaitons donc un bon courage à tous ces jeunes!*

*Juin annonce que l'été arrive à grands pas : cette année, ce sera le samedi 20 juin.*

*L'été veut dire pour nous plus de travail, plus de vacanciers, plus de marchés, plus de productions...*

*Cela veut dire aussi que les marchés de producteurs de pays vont bientôt reprendre.*

*Un marché de producteurs de pays ? Quésaco, vous demandez-vous ?*

*Eh bien, ce sont des marchés organisés en partenariat avec la Chambre d'agriculture départementale où vous pouvez retrouver uniquement des producteurs locaux qui vendent des produits locaux et de saison.*

*La plupart de ces marchés sont festifs et ont lieu le soir en été, bien souvent du 1er juillet au 31 août.*

---

*L'occasion aussi de venir faire la fête entre amis ou en famille, pour un moment de convivialité.*

*En effet, il y a bien souvent de la musique et une animation, et des tables sont installées avec des barbecues afin que les clients puissent consommer sur place les produits qu'ils viennent d'acheter.*

*Vous pourrez donc venir retrouver uniquement les produits que nous fabriquons au marché de Pays de Voutezac-le Saillant tous les mardis soirs, et au marché de Pays d'Ayen tous les jeudis soir à partir de 17h00 en juillet et en août.*

*Bien entendu, vous pouvez toujours retrouver nos produits ainsi que les autres ( chèvre, brebis, salers, cantal, saint-nectaire,...) en boutique ou sur les marchés habituels.*

*Quels produits peut-on retrouver sur les marchés de pays , me demanderiez-vous ? Le lait, la caillade (à consommer nature, salée ou sucrée), le fromage blanc battu (à déguster nature ou avec un délicieux coulis de fruits, de la confiture, du miel...), le fromage ail et fines herbes, les mini-crèmeuh (idéal en apéro, différents parfums : nature, poivre, piment doux, curry ou herbes de Provence, panachage possible), les caillades affinées (crèmeuses ou sèches), les yaourts (nature, aromatisés (fraise, abricot, caramel, cerise et citron), bi-couche (poire, myrtille et fruits rouges) et les crèmes desserts au chocolat), le beurre (doux ou salé, en deux formats, un de 160 g environ et l'autre de 270 g environ), la crème fraîche, le tortichou et naturellement la Tomme des Ardoisiers.*

*Portez vous bien.*

*Toute l'équipe de la Ferme de la Prade*



*les mini-crèmeux*



*le fromage blanc battu*



*la tomme des Grdoisiers*



*les yaourts aromatisés*



*les yaourts bi-couche*



*le fromage ail et fines herbes*



*la caillade fraîche*



les crèmes desserts au chocolat



la crème fraîche



le beurre doux



le beurre salé



le tortichou



la caillade affinée



*Vache et son veau*

*Vous pouvez retrouver toute notre actualité sur notre site :*

<https://fermedelaprade19.jimdo.com/>

*ou sur notre page facebook*

---

Ferme de la Prade

La Prade 19240 Allasac

05 55 25 91 95

[fermedelaprade19@gmail.com](mailto:fermedelaprade19@gmail.com)