Une agriculture familiale

Notre vision, une agriculture du terroir, locale, durable et raisonnée, dans le respect de l'environnement et plus proche de vous.

Notre priorité

Une agriculture de qualité et raisonnée
pour obtenir des produits de qualité, tout en maîtrisant les intrants, c'est notre engagement.

L'ail violet de CADOURS

Une tradition, un engagement, un label AOP
Nous cultivons des céréales à paille, du tournesol, du sarrasin, de l'oignon, des échalotes mais la culture emblématique de l'exploitation reste l'ail violet de CADOURS.

4 grandes familles de plantes

Céréales à pailles, le sarrasin, les alliacées et le tournesol, l'intégralité des récoltes est réalisée à l'aide de nos propres machines mais aussi par la main d'œuvre familiale.

40 km

LIVRAISON GRATUITE
(dans un rayon de 40 km)
commandes groupées, entreprises ou partenaires (points de vente)
100 € de commande minimum

Points de vente

En ligne tous nos produits sur fermedenjouas.fr

A la ferme visite et achats, contact 06 74 92 89 45.
Horaires d'ouvertures : du 15 juillet au 15 octobre, le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 9h à 12h.
En dehors de cette période, contactez nous.
Visite de la ferme sur rendez vous.

Au marché de l'ail violet de Cadours
les mercredis matin de 10h à 11h de début juillet à fin octobre.

Chez nos partenaires découvrez notre liste de partenaires sur notre site fermedenjouas.fr

Découvrez et commandez nos produits en ligne, en direct à la ferme, au marché de Cadours ou dans nos points de vente

www.fermedenjouas.fr

SARL Lilian & Viviane BERNARD
«Angouas» 31480 Le Grés • Hautes-Garonne
06 74 92 89 45
Siret : 45164586500010

www.laurentpironneau.com - Ne pas jeter sur la voie publique

La Ferme
d'En Jouas
Savoir-faire et Qualité

"De nos champs à vos assiettes, notre métier plus proche de vous"

Viviane & Lilian BERNARD,
producteurs d'ail violet et céréales
en Haute-Garonne

Alliacées

Ail violet de Cadours (AOP)

Conditionnement : tresse ou plateau. Culture respectant un cahier des charges strict, associé à un plan de contrôle à 3 niveaux : autocontrôle, contrôle interne (syndicat de l'ail violet de cadours) et contrôle externe (QUALISUD).
Variété : GERMIDOUR.
Disponible entre le 15 juillet et le 31 octobre

Ail violet

Conditionnement en tresse ou plateau
Disponible entre le 15 juillet et le 31 octobre

Oignon jaune ou rouge

Conditionnement en filet
Disponible entre le 15 juillet et le 31 octobre

Echalote

Conditionnement en filet
Disponible entre le 15 juillet et le 31 octobre

Farines

Farine complète T110

Farine de blé tendre
Utilisation : pain complet, gâteaux, tartes, etc.
Conditionnement : sachet kraft 1kg

Farine semi-complète T80

Farine de blé tendre
Utilisation tout usage : fabrication de pain, gateaux, pâtes brisées, sauce béchamel etc.
Conditionnement : sachet kraft 1kg

Farine de sarrasin ou blé noir T110 (sans gluten)

Farine de blé tendre. **Utilisation** : galettes bretonnes, en complément d'autres farines, etc.
Conditionnement : sachet kraft 1kg

Farine de seigle T110 (pauvre en gluten)

Farine de blé tendre complète.
Utilisation : Fabrication de pain, gâteaux, biscuits, etc.
Conditionnement : sachet kraft 1kg
Disponibilité dernier trimestre 2021

Les farines *sont issues des cultures de l'exploitation et les graines sont moulues sur place*

Pâtes sèches

Sans conservateurs

Trottole

Conditionnement : 400 g en sachet kraft à fenêtre.
Cuisson : 4 à 7 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration** : sur l'exploitation à partir de semoule de blé dur ou de farine de blé tendre, produit et moulu à la ferme.

Maccheroni Rigati

Conditionnement : 400 g en sachet kraft à fenêtre.
Cuisson : 4 à 7 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration** : sur l'exploitation à partir de semoule de blé dur, produit et moulu à la ferme.

Canestri Pipe

Conditionnement : 400 g en sachet kraft à fenêtre.
Cuisson : 4 à 7 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration** : sur l'exploitation à partir de semoule de blé dur ou de farine de blé tendre, produit et moulu à la ferme.

Casarecce

Conditionnement : 400 g en sachet kraft à fenêtre.
Cuisson : 4 à 7 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration** : sur l'exploitation produit et moulu à la ferme.
✓ **Casarecce** semoule de blé dur
✓ **Casarecce** 50% farine de blé tendre + 50% farine de sarrasin

Les produits transformés *: tous nos produits sont élaborés sans conservateurs sur l'exploitation ou par des artisans locaux.*

Pâtes à l'ail violet

Sans conservateurs

Saveur FAIBLE

Conditionnement : 500 g
Cuisson : 3 à 6 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration*** : à partir de semoule de blé dur de qualité supérieure et d'ail violet produit et moulu à la ferme.

Saveur MODÉRÉE

Conditionnement : 500 g
Cuisson : 3 à 6 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration*** : à partir de semoule de blé dur de qualité supérieure et d'ail violet produit et moulu à la ferme.

Saveur PRONONCÉE

Conditionnement : 500 g
Cuisson : 3 à 6 min dans l'eau bouillante salée, égoutter et accommoder. **Elaboration*** : à partir de semoule de blé dur de qualité supérieure et d'ail violet produit et moulu à la ferme.

** **Les pâtes à l'ail** sont élaborées par un prestataire de service*

Epicerie salée

Sans conservateurs

Tourin (soupe) à l'ail violet

Conditionnement : verrine 900 g
Ingrédient : bouillon de volaille Ramajo (eau, poireaux, carottes, oignons, **céleri**, navets, ail, viande de poule 6%, abats de poulets 2%, tomate, clou de girofle, poivre), eau, oignons, ail violet 7%, farine de **blé**, **œufs**, vinaigre de cidre, graisse de canard, sel, poivre.
Allergènes : blé, céleri, œuf.

Tartinable à l'ail violet

Conditionnement : verrine 100 g
Ingrédient : oignons, ail violet (24%), graisse de canard, miel toutes fleurs, jus de citron, farine de **blé**, sel. Allergène : blé

Retrouvez tous nos produits sur
www.fermedenjouas.fr