

Ferme du Colombier

« Porcs Fermiers nés, élevés et transformés à la Ferme du Colombier »

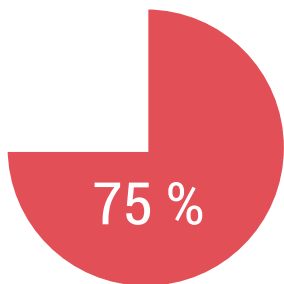
Agriculteur

Éleveur

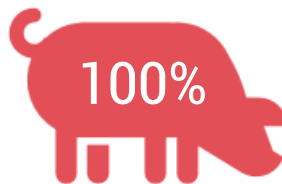
Transformateur

Depuis 1984, nous sommes passionnés par notre métier et nos méthodes de production. De la naissance de nos porcelets jusqu'à la transformation, nous assurons une traçabilité unique de nos produits.

Créer un partenariat avec nous, c'est s'assurer un approvisionnement de proximité de produits issus de nos propres recettes, inspirées de la charcuterie traditionnelle, sans colorants artificiels.



Nos animaux sont nourris avec une farine fabriquée par nos soins, composée à 75 % de céréales issus de la ferme.

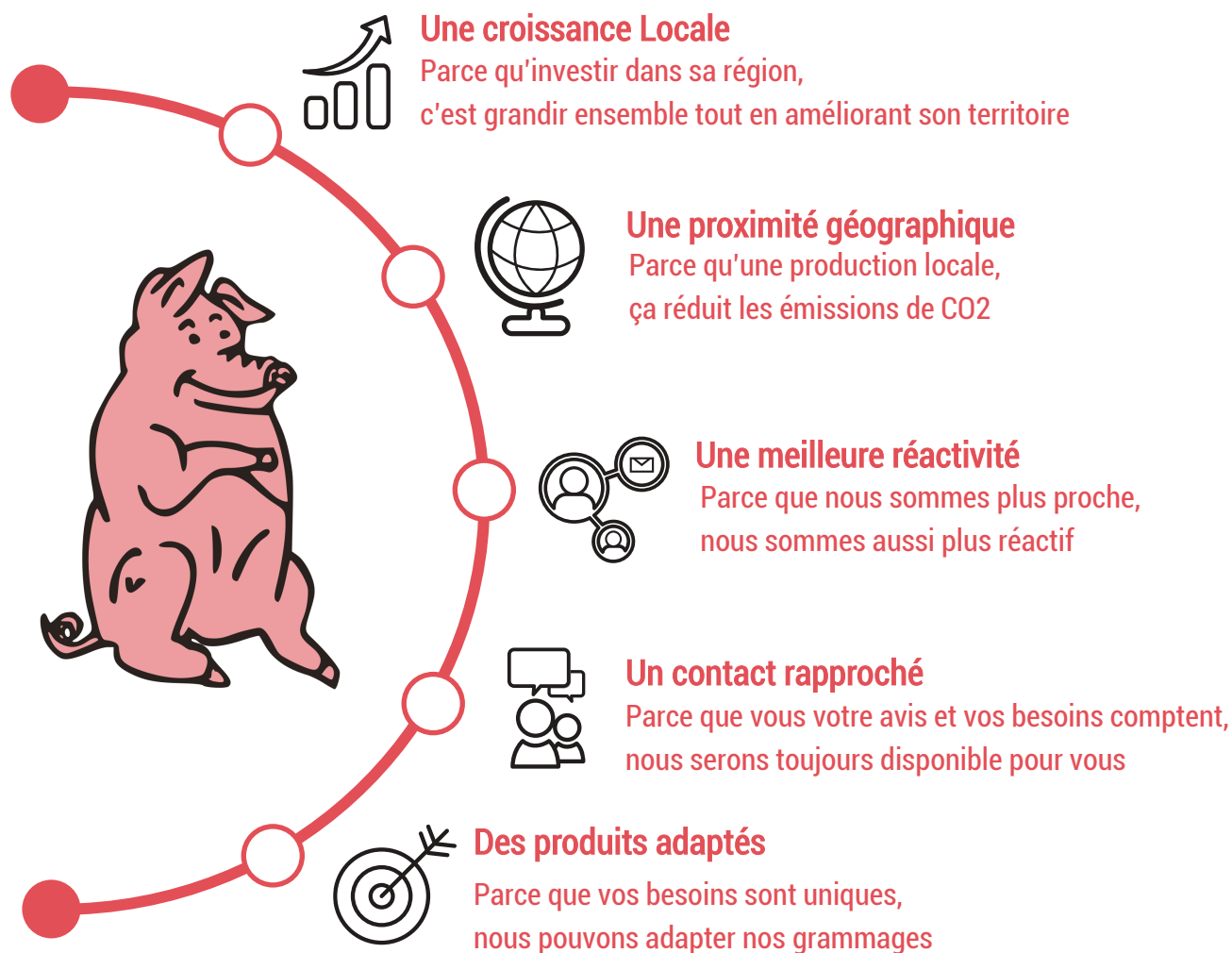


100 % de nos porcs sont nés, élevés et transformés au Colombier !



C'est la note que nous attribue nos clients sur Google.

Restauration Hors Domicile



Depuis 2013, nous accompagnons les RHD dans leur approvisionnement en produits locaux.

Nous possédons un laboratoire de transformation répondant aux normes CE, nous permettant de vous proposer une large gamme de viande porcine.

En s'alliant avec Les Fermiers Lorrains, nous vous permettons d'accéder à une gamme complète de produits locaux, répondant aux besoins de la restauration collective.



Une question ? Envie de nous rencontrer ?

Ferme du Colombier

10 rue du Mont
55260 Villotte sur Aire

Tel: 03.29.75.00.19
Fax: 03.29.75.06.14

www.ferme-du-colombier.fr
contact@ferme-du-colombier.fr