PRODUCTEUR DE FRUITS ROUGES, RÉCOLTÉS À LA MAIN, TRANSFORMÉS PAR NOS SOINS

La ferme de Cabrières

Ouverture de la saison

DU 17 JUIN AU 2 SEPTEMBRE 2020

Les **mercredis** et **samedis** de **10h à 12h** et de **16h à 19h**

VISITE SUR RDV

Tout est bio et local !
Venez vous rafraîchir et déguster les sorbets fruits rouges produits à la ferme !

La Ferme de Cabrières est une ferme spécialisée dans la **culture de petits fruits rouges** (framboises, groseilles, mûres, fraises, cassis, caseilles) **et plantes aromatiques** (safran, romarin, thym, verveine, lavande...) issus de l'**Agriculture Biologique (AB)**.

Cadre champêtre, sorbets bio, visite et cueillette sur rendez-vous !

Sans additifs, Marjorie élabore des produits **à base de fruits rouges cultivés à la ferme** en y associant parfois ses **plantes aromatiques** ou d'autres fruits de vergers (poires, pêches, abricots, prunes...) produits par des producteurs locaux afin de proposer à ses clients une **large gamme originale et gourmande** : **sorbets**, **sirops** et **confitures**.

La Ferme de Cabrières propose des recettes de qualité, avec des ingrédients naturels, alliant originalité et simplicité !

Sorbets
Confitures et gelées
Plantes aromatiques
Safran et confitures safranées
Sirops

480 chemin de Cabrières
13410 LAMBESC

06 07 12 94 89
07 86 92 48 85

lafermedecabrieres@gmail.com
www.la-ferme-de-cabrières.fr

La ferme de Cabrières
@la_ferme_de_cabrieres
La Ferme de Cabrières

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUCTEUR DE FRUITS CRÉATEUR DE SAVEURS