

Parole de Paysan : Charte de qualité

« Notre terroir, notre village, nos Terres »



Nous sommes installés sur la ferme familiale où la production de Foie Gras se fait de génération en génération ...

UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL

Nos canards grandissent en plein air sur de grandes prairies et des bois autour de notre ferme.



UNE ALIMENTATION SAINES, SOIGNEUSEMENT PRÉPARÉE AVEC DES CÉRÉALES SANS OGM

Maïs, soja, triticales, féveroles concassées sur notre ferme garantissent des animaux en pleine forme.

UN GAVAGE RESPECTUEUX DE L'ANIMAL

Raymonde s'occupe du gavage avec beaucoup de précautions, dans la plus pure tradition, comme autrefois, avec du vrai maïs en grains entiers.





DES RECETTES ET UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, PROPRE À SOULEILLES

Nous cuisinons à la ferme « comme à la maison » sans aucun colorant ou additif et en utilisant des produits locaux de saison. Le tri, l'assaisonnement des foies gras et la préparation des spécialités et autres gourmandises sont orchestrées par Geneviève, garante de notre qualité et notre savoir-faire.



UN ACCUEIL TOUJOURS SYMPATHIQUE ...
DANS LA TRADITION GASCONNE !

Parce qu'ici en Gascogne, le bon accueil est une seconde nature !