

Toscane en Gers



Toscane en Gers

C'est dans une belle ferme gasconne, protégée par le Château de Mons et la présence rassurante de la ferme auberge du Vieux Pressoir que Lucille et Fabien ont lancé la ferme pour l'élevage de bufflonnes et la fabrication sur place de la première mozzarella gersoise.



Petit à petit, Lucille et Fabien ont constitué un cheptel de drôles de bovins, peu coutumiés de ces vallons gersois. La production artisanale sur place a débuté et la première mozzarella gersoise est née avec des débuts prometteurs.

Une boutique vient d'être créée sur place, pour la vente de la mozzarella et divers produits fermiers que vous découvrirez sur place. Lors de vos visites, vous verrez de près ces bovins inhabituels dans ces contrées, et ses adorables veaux avec leurs drôles de têtes. Lucille et Fabien vous expliqueront le mode d'élevage des bufflonnes et le procédé de fabrication de ces fromages.

Depuis peu, ces produits fermiers sont vendus sur les marchés locaux en plus de la boutique ouverte dans la ferme, attention ce commerce n'est pas ouvert tous les jours.

Vous trouverez du fromage ricotta, crottin et fromages à pâte molle réalisés à la ferme. De plus, vous trouverez différents produits laitiers, des yaourts, de la confiture de lait, de la glace maison et des gâteaux divers fait maison ; Etonnant, des liqueurs à base de confiture de lait et liqueurs d'armagnac sont en vente.

Vous souhaitez organiser une sortie originale en famille ou entre amis ? Si vous êtes de passage dans le Gers, optez pour une visite de ferme et offrez-vous une distraction atypique et totalement différente des activités habituelles de la région. Visitez le site de L'Buffala Ferme, et découvrez en détails cette belle création régionale.



I bufala ferme tete.JPG



I bufala vue aérienne