

Marché à la ferme

Claudia Piccand

Rte St-Claude 26
1726 Farvagny-le-Petit

piccand-dubach@bluewin.ch

Self-service vom Hof: jeden Tag 09-19Uhr

Bezahlung mit TWINT möglich !

Produkte auch verfügbar im Geschäft Grangeneuve,
Symbiose in Farvagny (In Riaux) und Moulin Neuf in
Matran.

Präsentation

Claudia Piccand, von Beruf Typografin, hat 2000 einen kleinen Hofladen eröffnet, der jeweils samstagsmorgens geöffnet ist. Sie führt ein breites Angebot von Hofprodukten: Zopf, Cuchaule AOP (Safranbrot), Brot, Bretzeli, Croquets (Guetzli mit Hagelzucker) und andere hausgemachte Gebäcksorten. Hinzu kommen Eier aus dem Hühnerstall und gelegentlich hausgemachte Konfitüren. Claudia Piccand hat 2014 zwei Silbermedaillen am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Courtemelon gewonnen, und zwar für ihre Bretzeli und Freiburger Croquets. Heute sind beide Produkte mit dem Label „Terroir Fribourg“ zertifiziert und garantieren dem Kunden eine 100 %-ige Rückverfolgbarkeit.



Produkte

Cuchaule AOP

Bretzeli

- Cuchaule AOP
- Croquets (Guetzli mit Hagelzucker, zertifiziert)
- Bretzeli (zertifiziert)

