



La Ferme d'Aigurolles

MARAÎCHAGE
ET TRUFFICULTURE

#FIÈRE D'ÊTRE PRODUCTRICE



LA FERME
D'AIGUROLLES
LÉGUMES PLEIN CHAMP BIO

La Ferme d'Aigurolles est une exploitation agricole familiale certifiée Agriculture Biologique. D'origine céréalière, elle se diversifie avec une activité de trufficulture et de maraîchage avec des légumes variés de qualité, local et bio.

La Ferme d'Aigurolles

Ludovic & Caroline
RÉAU

AIGUROLLES
36250 SAINT-MAUR



Contacts

☎ 06 77 17 42 09

✉ lafermedaigurolles@gmail.com

📘 @lafermedaigurolles_maraichage

📷 @lafermedaigurollesmaraichage

Horaires d'ouverture

Paniers de légumes sur commande



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 www.cducentre.com



 **devup**
Centre-Val de Loire



Innovation et développement des entreprises



La Ferme d'Aigurolles

NOS PRODUITS



Maraîchage

Aubergines, concombres, courgettes, courges, échalotes, oignons, poivrons, salades, tomates, basilic, ciboulette, persil.
De mai à octobre.



Truffe noire

Truffe Tuber Melanosporum.
De décembre à février.



OÙ NOUS RETROUVER

Moyennes et Grandes Surfaces

Indre (36)

Retrouvez l'intégralité de nos produits sur www.cducentre.com

