

Nos produits

Pruneaux d'Agen

Calibre géant 33/44 fruits aux 500 gr.

Pour vos desserts ou vos apéritifs et plats sucrés salés.



- **Pruneaux d'Agen mi cuits**, pasteurisés en sachet transparent, disponible en 500 gr et 1 kg.
- **Pruneaux d'Agen tradition**, réhydraté avec conservateur, en boîte métal doré 1 kg.



Pruneaux d'Agen au sirop

Sirop de vanille des Comores ou de fleur d'oranger, en bocal verre 850 ml.
A servir avec une boule de glace vanille pour un dessert facile et original.



Eau de vie de prune d'ente

Obtenu par distillation traditionnelle au feu de bois, titre 52°, en bouteille verre cirée 500 ml.

Pruneaux d'Agen à l'eau de vie

A l'eau de vie de prune d'ente, pour terminer agréablement vos repas de fête.
Titre 18°, en bocal verre 850 ml.



Tomates séchées

Obtenues par séchage de tomates roma coupée en deux et assaisonnées de gros sel et d'épices,

- pasteurisées en sachet 250 gr.
- En marinade à l'huile, elles ont plus de souplesse et se consomment également en apéritif, sur des toasts de pain grillé ou en cuisine avec viandes, pâtes et fromages. Elles se déclinent en 3 recettes : provençales (ail et basilic), pimentées ou vin blanc. En pot de 228 ml.



Jus de pomme

Pur jus de pommes de nos vergers pressées, simple décantation et pasteurisé par nos soins en bouteille de 1 l. Garanti sans ajout de sucre ni additifs.



Pommes

Variétés produites : chanteclerc, fuji, reinette du canada, gala, golden, ariane, pink lady, granny smith, florina kerina.

Nos produits fermiers sont tous élaborés par nos soins sans sous traitance ni de fabrication, ni d'emballage.

Les produits de nos amis

(une sélection de produits du terroir)

Vins de Buzet

C'est un vignoble du Lot & Garonne qui comporte une majorité de Merlot, du cabernet franc et du cabernet sauvignon.

Le Buzet du domaine du Frandat est régulièrement gratifié de 3 coups de cœur dans le guide du vin Hachette.

Floc

Château du Frandat. Vin de liqueur à l'armagnac, blanc ou rosé, titrant 16 à 18° et obtenu par le mariage de jus de raisin frais et d'armagnac de la propriété. Servir très frais à l'apéritif, au dessert, ou avec du melon, du foie gras.

Armagnac

Château du Frandat 1982, un produit rare, présenté en bouteille claire de 50 cl en étui carton.

Vanille des Comores

Issue du commerce équitable grâce à une ONG de soutien technique agricole (AFDI).

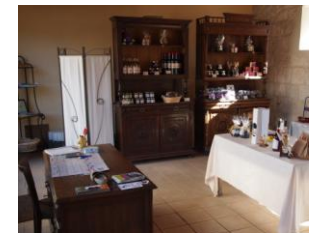
Vous la trouverez sous forme d'extrait 30 cl (gousses broyées), ou de gousses en tube de verre de 20 g.

Kiwis, noisettes...

Où acheter nos produits

Dans notre boutique à la ferme.

Tous les jours ouvrables, le week end sur rendez vous.



Sur notre site internet

domainedeferrussac.fr

Par correspondance.

Mail ou courrier

Accompagné d'un chèque à l'ordre de Ferrussac.

Dans votre ville.

L'hiver nous organisons des commandes groupées dans les villes de :

St Cyr l'Ecole, Versailles et St Maur des Fossés
Martigues et la Côte Bleue
Besançon et Montbéliard
Poitiers
Clermont Ferrand et Royat
Toulouse
Bordeaux
Chambéry, Evian

Au verger.

A l'automne, de fin septembre à fin octobre nous vous proposons tous les après midi de cueillir vous-même directement vos pommes sur l'arbre à un prix très avantageux. Vous y retrouvez également tous les produits de saison (poires, prunes, haricots verts...). Contactez nous pour connaître les dates précises chaque année.



Nos tarifs

Article	Prix
Pruneaux d'Agen mi cuit 1 kg	5.20
Pruneaux d'Agen mi cuit 500 gr	3.00
Pruneaux d'Agen tradition 1 kg	7.30
Pruneaux d'Agen au sirop vanille ou fleur d'oranger 850ml	9.00
Pruneaux d'Agen à l'eau de vie 850 ml	18.60
Eau de vie de prune d'ente 50 cl	16.20
Jus de pomme 1 l	2.10
Tomates séchées sachet 250 gr	4.75
Tomates séchées marinées 228 ml	3.50
Buzet 2004 75 cl	6.10
Buzet cuvée privilège 2003 75 cl	7.60
Floc blanc ou rosé 75 cl	10.00
Armagnac 50 cl	31.50
Vanille des Comores (gousses ou extrait)	6.90
Noisettes 1 kg	4.50
Pommes de 0,50 à 1.10 suivant variétés et calibres	
Kiwis de 1.80 à 3.00 suivant les variétés	

L'abus d'alcool est dangereux. Pour votre santé modérez votre consommation



Qui sommes nous

Arboriculteurs depuis quatre générations, notre domaine est implanté au cœur du Sud Ouest de la France près d'Agen dans le pays de Serres. Il s'étend sur une quarantaine d'hectares de vergers. Les vergers servent d'écrin à notre ferme, un ancien moulin fortifié du 14ème siècle dont les aménagements hydrauliques, canaux et déversoirs sont toujours fonctionnels et permettent de produire de l'électricité. Installés à la suite de nos parents, nous sommes deux associés qui avons une passion commune pour les productions fruitières et leur transformation afin d'élaborer des produits fermiers de qualité. Outre nos deux familles, notre activité emploie dix personnes à l'année et s'insère dans la vie économique locale en proposant des ventes à la ferme, des visites et une activité de gîte rural. Toutes nos productions sont conduites dans le respect des bonnes pratiques agricoles et de cahiers des charges reconnus.

Nous contacter

Par téléphone : 06 30 45 09 61 ou
05 53 66 86 16

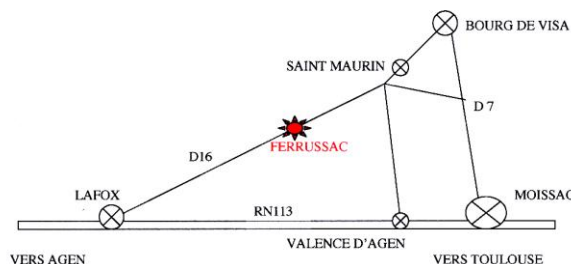
Par internet :

Mail : domaineferrussac@yahoo.fr

Site : domainedeferrussac.fr

Par courrier : Domaine de Ferrussac
47270 SAINT MAURIN

Nos coordonnées GPS :
lat x lon 44.19386 x 0.87417



Domaine de Ferrussac



Vincent Lapierre – Eloi Viannay
Arboriculteurs

Pruneaux d'Agen
Tomates séchées
Pommes et jus de pomme
Produits fermiers du sud ouest

