

La Ferme de Las Cases

C'est à Las Cases, près de Revel, aux portes du Lauragais et de la Montagne Noire que nous nous sommes installés en 1984.

Nous nous sommes spécialisés dans la culture de céréales, l'élevage de porcs et la vente directe de charcuterie.

Avec l'aide de notre équipe, nous élaborons dans notre atelier, aux normes CEE, une gamme de produits de charcuterie, typique du terroir du Lauragais, que nous vous invitons à découvrir.





A la Ferme de las Cases, vous trouverez :

Les produits de notre ferme

- . charcuterie fraîche : saucisse, rôti, côtes...
- . charcuterie cuite : boudin, melsat, jambon cuit...
- . salaisons : jambons, saucisson...
- . conserves : cassoulet, porc au Gaillac, pâtés...

La totalité de la charcuterie est produite à la ferme

Les produits de nos collègues agriculteurs

- . vins de Gaillac
- . ail de Lautrec
- . Pâtes, huiles, farines
- . Confitures



Boutique à la ferme ouverte du mardi au samedi de 8h00 à 19h30

Marché de Revel le samedi matin

Marché couvert de l'Albinque à Castres du mardi au dimanche de 8h00 à 13h00