



LA FERME Roulland

À Badefols-d'Ans, la Ferme Roulland perpétue depuis 1987 un savoir-faire familial autour des grands produits du terroir périgourdin. Aujourd'hui portée par Élodie, troisième génération de la famille, l'exploitation associe élevage de canards en plein air, production de noix AOP du Périgord et recettes traditionnelles préparées à la ferme.

le goût du terroir en famille

Sur les hauteurs du domaine, les canards sont élevés en plein air, profitant des grands espaces et d'une alimentation saine à base de maïs local. Foie gras, confits, magrets, rillettes, huile de noix ou encore cerneaux caramélisés racontent l'histoire d'une ferme locale, attachée au goût, à la traçabilité et aux circuits courts. La Ferme Roulland accueille aussi les visiteurs sur rendez-vous pour des visites, dégustations et achats en direct. Une belle occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation familiale, de rencontrer des producteurs passionnés et de repartir avec des spécialités périgourdines préparées sur place.



73 Chemin de Chabanas, 24390 Badefols-d'Ans
www.fermeroulland.com
fermeroulland@orange.fr
Instagram / Facebook
05 53 51 50 54 / 06 87 54 43 15





LA FERME Roulland

À Badefols-d'Ans, la Ferme Roulland perpétue depuis 1987 un savoir-faire familial autour des grands produits du terroir périgourdin. Aujourd'hui portée par Élodie, troisième génération de la famille, l'exploitation associe élevage de canards en plein air, production de noix AOP du Périgord et recettes traditionnelles préparées à la ferme.

le goût du terroir en famille

Sur les hauteurs du domaine, les canards sont élevés en plein air, profitant des grands espaces et d'une alimentation saine à base de maïs local. Foie gras, confits, magrets, rillettes, huile de noix ou encore cerneaux caramélisés racontent l'histoire d'une ferme locale, attachée au goût, à la traçabilité et aux circuits courts. La Ferme Roulland accueille aussi les visiteurs sur rendez-vous pour des visites, dégustations et achats en direct. Une belle occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation familiale, de rencontrer des producteurs passionnés et de repartir avec des spécialités périgourdines préparées sur place.



73 Chemin de Chabanas, 24390 Badefols-d'Ans
www.fermeroulland.com
fermeroulland@orange.fr
Instagram / Facebook
05 53 51 50 54 / 06 87 54 43 15





LA FERME Roulland

À Badefols-d'Ans, la Ferme Roulland perpétue depuis 1987 un savoir-faire familial autour des grands produits du terroir périgourdin. Aujourd'hui portée par Élodie, troisième génération de la famille, l'exploitation associe élevage de canards en plein air, production de noix AOP du Périgord et recettes traditionnelles préparées à la ferme.

le goût du terroir en famille

Sur les hauteurs du domaine, les canards sont élevés en plein air, profitant des grands espaces et d'une alimentation saine à base de maïs local. Foie gras, confits, magrets, rillettes, huile de noix ou encore cerneaux caramélisés racontent l'histoire d'une ferme locale, attachée au goût, à la traçabilité et aux circuits courts. La Ferme Roulland accueille aussi les visiteurs sur rendez-vous pour des visites, dégustations et achats en direct. Une belle occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation familiale, de rencontrer des producteurs passionnés et de repartir avec des spécialités périgourdines préparées sur place.



73 Chemin de Chabanas, 24390 Badefols-d'Ans
www.fermeroulland.com
fermeroulland@orange.fr
Instagram / Facebook
05 53 51 50 54 / 06 87 54 43 15





LA FERME Roulland

À Badefols-d'Ans, la Ferme Roulland perpétue depuis 1987 un savoir-faire familial autour des grands produits du terroir périgourdin. Aujourd'hui portée par Élodie, troisième génération de la famille, l'exploitation associe élevage de canards en plein air, production de noix AOP du Périgord et recettes traditionnelles préparées à la ferme.

le goût du terroir en famille

Sur les hauteurs du domaine, les canards sont élevés en plein air, profitant des grands espaces et d'une alimentation saine à base de maïs local. Foie gras, confits, magrets, rillettes, huile de noix ou encore cerneaux caramélisés racontent l'histoire d'une ferme locale, attachée au goût, à la traçabilité et aux circuits courts. La Ferme Roulland accueille aussi les visiteurs sur rendez-vous pour des visites, dégustations et achats en direct. Une belle occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation familiale, de rencontrer des producteurs passionnés et de repartir avec des spécialités périgourdines préparées sur place.



73 Chemin de Chabanas, 24390 Badefols-d'Ans
www.fermeroulland.com
fermeroulland@orange.fr
Instagram / Facebook
05 53 51 50 54 / 06 87 54 43 15



LA FERME Roulland

À Badefols-d'Ans, la Ferme Roulland perpétue depuis 1987 un savoir-faire familial autour des grands produits du terroir périgourdin. Aujourd'hui portée par Élodie, troisième génération de la famille, l'exploitation associe élevage de canards en plein air, production de noix AOP du Périgord et recettes traditionnelles préparées à la ferme.

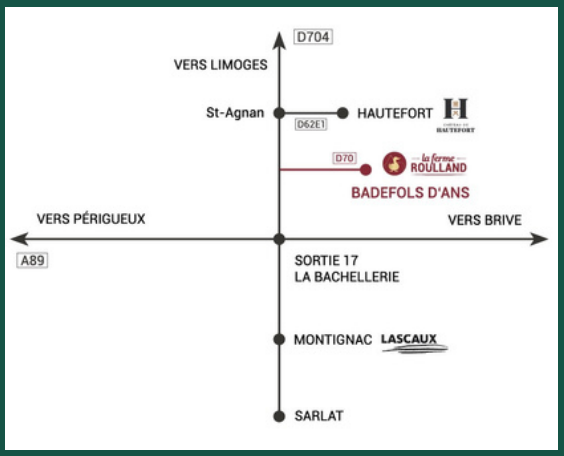
le goût du terroir en famille

Sur les hauteurs du domaine, les canards sont élevés en plein air, profitant des grands espaces et d'une alimentation saine à base de maïs local. Foie gras, confits, magrets, rillettes, huile de noix ou encore cerneaux caramélisés racontent l'histoire d'une ferme locale, attachée au goût, à la traçabilité et aux circuits courts. La Ferme Roulland accueille aussi les visiteurs sur rendez-vous pour des visites, dégustations et achats en direct. Une belle occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation familiale, de rencontrer des producteurs passionnés et de repartir avec des spécialités périgourdines préparées sur place.



73 Chemin de Chabanas, 24390 Badefols-d'Ans
www.fermeroulland.com
fermeroulland@orange.fr
Instagram / Facebook
05 53 51 50 54 / 06 87 54 43 15





LA FERME Roulland

À Badefols-d'Ans, la Ferme Roulland perpétue depuis 1987 un savoir-faire familial autour des grands produits du terroir périgourdin. Aujourd'hui portée par Élodie, troisième génération de la famille, l'exploitation associe élevage de canards en plein air, production de noix AOP du Périgord et recettes traditionnelles préparées à la ferme.

le goût du terroir en famille

Sur les hauteurs du domaine, les canards sont élevés en plein air, profitant des grands espaces et d'une alimentation saine à base de maïs local. Foie gras, confits, magrets, rillettes, huile de noix ou encore cerneaux caramélisés racontent l'histoire d'une ferme locale, attachée au goût, à la traçabilité et aux circuits courts. La Ferme Roulland accueille aussi les visiteurs sur rendez-vous pour des visites, dégustations et achats en direct. Une belle occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation familiale, de rencontrer des producteurs passionnés et de repartir avec des spécialités périgourdines préparées sur place.



73 Chemin de Chabanas, 24390 Badefols-d'Ans
www.fermeroulland.com
fermeroulland@orange.fr
Instagram / Facebook
05 53 51 50 54 / 06 87 54 43 15