



# FINISTERE TOURING

*Tourisme de groupe en haut et centre Finistère*



## Picodime- Domaine des trois pinsons

### Descriptif de l'activité

Dans un cadre magnifique entre champs et bois au bord de la rivière de la Penzé, l'entreprise « PICODIME » s'est spécialisée dans la transformation de légumes en particulier avec la gamme les « Trois Pinsons » pour les légumes biologiques.

Nous travaillons au rythme des saisons : l'artichaut bio l'été, les algues et les achards de légumes le reste de l'année.

Dans le domaine de l'artichaut bio, de la culture, à la préparation des fonds d'artichauts et à la mise en bocaux, nous possédons une spécificité culinaire, elle repose sur un savoir-faire adapté à l'artichaut breton.

Vous découvrirez aussi :

- La gamme pays : artichauts, poireaux, brocolis, fondant d'artichaut, délice de brocolis.
- La gamme exotique : achards de légumes, guacamole d'artichauts et brocolis, citrons confits aux épices.
- La gamme de la mer : algues marines, moutarde aux algues, vinaigre aux algues, salicornes.
- La gamme les « Trois Pinsons » : artichauts bio, fondant et guacamole d'artichaut bio labellisé AB.
- La gamme fraîcheur : fonds d'artichauts et dès d'artichauts en barquette.

### Tarifs groupes 2012

Gratuit

Forfait scolaire : Nous consulter

### Période d'ouverture

Période d'ouverture      Toute l'année sur réservation.  
Fermeture hebdomadaire      Le samedi et le dimanche.

### Durée de la visite commentée

1 heure

### Contact

#### Picodime - Domaine des Trois Pinsons

M. LECHELLIER  
Route Nationale  
29270 PENZE - TAULE

Tel: 02.98.67.14.62  
Fax: 02.98.67.86.52

[www.picodime.com](http://www.picodime.com)

[contact@picodime.com](mailto:contact@picodime.com)

### En images

