



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.

Nouveau : à proximité ouverture d'Ecopark Adventure, parcours en hauteur dans les arbres sur près de 10 hectares pour toute la famille, sans oublier le restaurant Tal Ar Milin pour vos repas de groupe

Tarifs groupes

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. LECILLIER
Route Nationale
29270 PENZE - TAULE

Tel:02.98.67.14.62
Fax: 02.98.67.86.52

www.picodime.com

contact@picodime.com

En images

