

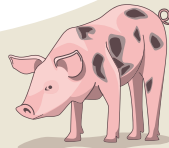


Une orientation stratégique :  
**produire et consommer localement.**

Les produits de la Ferme Durr sont distribués par la Sarl Biolacte, structure commerciale associée.

Ils sont disponibles :

En vente directe à la ferme



# Ferme Durr

## MAGASIN BIO

### HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN

<b>Lundi</b>	8h30-12h00	14h00-18h00
<b>Mardi</b>	8h30-12h00	14h00-18h00
<b>Mercredi</b>	8h30-12h00	Fermé
<b>Jeudi</b>	8h30-12h00	14h00-18h00
<b>Vendredi</b>	8h30-12h00	14h00-18h00
<b>Samedi</b>	8h30-12h00	14h00-16h00

**Samedi sur les marchés à Strasbourg :**

Marne et Neudorf, Eckbolsheim et Furdenheim.

**Dans les magasins bio** et certaines grandes surfaces alsaciennes, dans de nombreux commerces spécialisés bio dans toute la France.

**Sous Charte Alsace Qualité**

Ferme Durr transforme et commercialise le lait des fromages Près du Ried en partenariat avec la Ferme du Courlis.



pour Venir



un petit tour à la campagne...



# Ferme Durr

La vraie nature du lait

30 chemin de l'Allach

**67230 BOOFZHEIM**

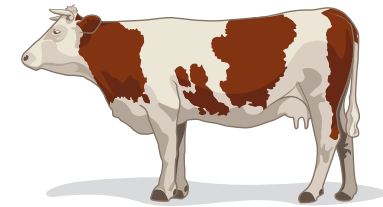
**Téléphone : 03 88 74 87 80**

[www.ferme-durr.fr](http://www.ferme-durr.fr)  
contact@ferme-durr.fr



magried • print. Imprimé sur papier recyclé - 09/2010

[www.ferme-durr.fr](http://www.ferme-durr.fr)



# Ferme Durr

La vraie nature du lait



notre bonheur est dans le pré

**30 ans de passion pour le Bio**

FROMAGES - PRODUITS LAITIERS - CHARCUTERIE - EPICERIE  
LEGUMES - FRUITS - FARINES - JUS DE FRUITS - VINS



**Bien soigner la terre et les animaux pour mieux nourrir les hommes...**

Au coeur du Ried alsacien, la Ferme Durr s'étend sur 180 Hectares partagés entre les pâturages, les prairies naturelles de fauche, et les cultures de céréales, luzerne et oléoprotéagineux.

100 génisses à viande et 60 vaches laitières se partagent les vastes pâtures.

Un élevage de porcs sur paille permet de valoriser le lactosérum issu de la transformation du lait, les céréales et la luzerne.



Les terres ne reçoivent **aucun engrais chimique ni désherbant**, elles sont fertilisées par le compost élaboré sur place.



Les vaches laitières sont laissées en pâture le plus longtemps possible.

**Le bien-être des animaux et l'alimentation à partir d'herbe fraîche sont ainsi une priorité.**



De vastes aires paillées à l'abri des intempéries les accueillent la nuit et durant les périodes trop humides.

## la Transformation



Nous transformons **80 000 litres de lait certifié biologique** chaque mois.

Ce lait donne naissance à trois grandes gammes de produits :

- **les laits fermentés** (yaourts, probiotic'k, fromages frais...)
- **les gélifiés** (flans, crèmes dessert ...)
- **les fromages affinés** (tommes, bürekas, fromages de garde...)

**Les originalités qui font notre succès :**

### Le meilleur de la tradition

Nous perpétons la méthode du **caillage** et du refroidissement en bidons pour élaborer des yaourts aux fruits de texture veloutée et ferme. Nous appliquons la méthode de fabrication des fromages frais discontinue, avec **égouttage naturel lent**, sans centrifugation et sans homogénéisation.

### Les avancés de la recherche

Par la mise en oeuvre de techniques pionnières en bio électronique : **dynamisation** par procédés Grandier, **harmonisation** par FOSTAC et **vitalisation** par Biorésonance des fourrages.

Un **conditionnement artisanal**, faisant appel à une main d'oeuvre locale. Un recours important aux pots en verre et aux formats familiaux, pour satisfaire à nos exigences de **goûts**, de **recyclage** et de **réduction des déchets**.

**Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture bio.**



## nos Produits



La ferme Durr propose une large palette de produits laitiers et de charcuteries.

Tommes au lait cru, allégées, aromatisées suivant les saisons à l'ail des ours ou au fenugrec, bürekas sont élaborés et affinés sur place.



Nous produisons également de nombreux produits laitiers : **yaourts au lait cru, maigres, aromatisés, crèmes dessert, flans, fromages blancs nature ou aux herbes, crèmes fraîches, beurre, et notre spécialité le Probiotic'k.**

Nos charcuteries sont élaborées suivant nos recettes. Notre gamme est riche d'une trentaine de produits :

**gendarmes, lard paysan, jambon braisé, paté en croûte, fleischschnake...**



### Les préparations pour **Tartes Flambées BIO**

Fonds de tarte  
Préparation salée  
Lardons



**Recette de Gérard Burg**  
Marque déposée

