

Crots

3 medias

Au Pays de Serre-Ponçon, village de Crots dans les Hautes-Alpes.

33908.jpg



Hautes-Alpes (05), village de Crots, La Ferme embrunaise, Fabrication de salaisons de montagne élaborées à partir de viande de porc des Hautes-Alpes. Charcuterie artisanale spécialités : Coppa au vin rouge de Valses, andouillettes tirées à la ficelle, jambon cru de montagne, pieds et paquets, Philippe Brembati a obtenu la médaille d'or au Concours international du boudin noir de Mortagne au Perche.// Hautes-Alpes (05), village Crots La Ferme Embrunaise, Manufacture of cured meats mountain prepared from pork Hautes-Alpes. Charcuterie specialties: Coppa Valses red wine, sausages from the string, raw ham, feet and packages, Philippe Brembati got the gold medal at the International Competition of black pudding Mortagne au Perche.

33912.jpg



Hautes-Alpes (05), village de Crots, La Ferme embrunaise, Fabrication de salaisons de montagne élaborées à partir de viande de porc des Hautes-Alpes. Charcuterie artisanale spécialités : Coppa au vin rouge de Valses, andouillettes tirées à la ficelle, jambon cru de montagne, pieds et paquets, Philippe Brembati a obtenu la médaille d'or au Concours international du boudin noir de Mortagne au Perche.// Hautes-Alpes (05), village Crots La Ferme Embrunaise, Manufacture of cured meats mountain prepared from pork Hautes-Alpes. Charcuterie specialties: Coppa Valses red wine, sausages from the string, raw ham, feet and packages, Philippe Brembati got the gold medal at the International Competition of black pudding Mortagne au Perche.



Hautes-Alpes (05), village de Crots, La Ferme embrunaise,
Fabrication de salaisons de montagne élaborées à partir de viande
de porc des Hautes-Alpes. Charcuterie artisanale spécialités : Coppa
au vin rouge de Valsesres, andouillettes tirées à la ficelle, jambon cru
de montagne, pieds et paquets, Philippe Brembati a obtenu la
médaille d'or au Concours international du boudin noir de Mortagne
au Perche.// Hautes-Alpes (05), village Crots La Ferme Embrunaise,
Manufacture of cured meats mountain prepared from pork
Hautes-Alpes. Charcuterie specialties: Coppa Valsesres red wine,
sausages from the string, raw ham, feet and packages, Philippe
Brembati got the gold medal at the International Competition of black
pudding Mortagne au Perche.