

vente directe de colis de viande

Des produits de qualité :



certifié par Ecocert SAS F32600

Nos colis bovins, d'environ 10 kg, sont préparés et traités par un boucher professionnel dans une salle agréée aux normes européennes et certifiée AB. Les viandes sont conditionnées dans un film sous vide, les tranches sont enveloppées individuellement et les morceaux à cuisiner en poche d'environ 700g (date de péremption, en frais, de presque 2 semaines).

Ces colis vous sont livrés, par nous même, à une date et adresse convenues au préalable.

1- LE VEAU SOUS LA MERE 18.90€ttc/kg*

Né sur l'exploitation, âgé de moins de 8 mois, élevé en plein air et sous la mère, son alimentation est composée du lait de cette dernière, de pâture et de foin produits sur l'exploitation, conformément au mode de production biologique et certifiés Agriculture Biologique .

Colis de veau :

Veau non sevré, de race à viande Limousine

60 % à griller (côte, escalope, noix et bas carre en rôtis...)

40% à cuisiner (tendron, blanquette, jarret...)

2- LA VACHE 16.90€ ttc/kg*

Colis de Vache de race à viande

Au choix :

60% à griller (rumsteack, faux filet, basse côte,tende tranche, rôti ...)

+

40% à cuisiner (jarret, bourguignon, pot au feu ...)

ou

60% à griller (rumsteack, faux filet, basse côte,tende tranche, rôti...)

+

20% à cuisiner (jarret, bourguignon, pot au feu...) et

20 % de viande à tartare prête à être hachée.



Egalement, Les POULETS 9.40€ ttc/kg*

Et les PINTADES 10,80 kg

Vente de poulets élevés sur l'exploitation, toujours dans le respect des normes AB.

* prix garantis en région parisienne jusqu'au 31/07/2010