

NOS COLIS DE VIANDE



« Fidèle à la tradition familiale j'accompagne mon troupeau chaque année sur une île de l'estuaire de la Loire, lors de la transhumance de printemps. Durant huit mois les vaches et veaux profitent ainsi d'une vaste prairie inondable lors des marées. L'herbe se charge alors de cette saveur si particulière (sur le principe des prés-salés).

Soucieux du bien-être de mes animaux, je les "chouchoute" aussi l'hiver avec du foin et des céréales sur une litière confortable. Mon expérience d'éleveur conjuguée au savoir-faire de nos bouchers garantit saveur et tendreté aux palais les plus exigeants. »

Guillaume DOUAUD, "paysan-boucher" en Loire-Atlantique

Colis de BŒUF

Ces 3 références sont disponibles en 5 kg et en format économique 10 kg

♦ "TRADITIONNEL"

≈ 55% du poids composé de morceaux à griller et 45% de morceaux à cuisiner

♦ "INTERMÉDIAIRE"

≈ 55% de morceaux à griller, 25% de morceaux à cuisiner, et 20% de steaks hachés

♦ "ÉTÉ" *

≈ 55% de morceaux à griller et 45% de steaks hachés

** Disponible toute l'année !!*

VEAU sous la mère en colis de 5 kg

≈ 50% de morceaux à griller et 50% de morceaux à cuisiner.

Rôti, escalopes, côtes, filet,

Morceaux sélectionnés.

Emballés sous-vide par 1 ou 2 pièces.

Sachets parfaitement adaptés à la congélation.

Composition indicative des colis de boeuf :

Morceaux à griller: rôti, faux-filet, entrecôte, basse-côte, filet, rumsteck, bifteck, bavette, tournedos, fondue,...

Morceaux à cuisiner: jarret, bourguignon, plat de côte,...

La Ferme de Mareil a choisi ce mode d'élevage, en conscience, conformément à ses valeurs :

- Respecter la Nature (convention signée avec le Conservatoire du Littoral)
- Consommer avec raison (moins de viande mais meilleure !)
- Préserver une activité traditionnelle soutien de l'emploi local
- Rendre la bio accessible au plus grand nombre