

La ferme des 9 couleurs

Vente directe de colis de bœuf

Colis de bœuf traditionnel

Poids : 10kg, prix : 140€

1 côte de bœuf, 1 rosbif, 4 tranches de beefsteaks, 2 tranches de rumstecks, 2 tranches de filet, 2 tranches de faux filet, 2 tranches de bavette, 2 sachets de daube, 1 assortiment pot au feu (plat de côte, jarret, braisé), 2 à 4 steaks hachés, farce à légumes

Colis de bœuf estival

Poids : 10kg, prix : 150€

Même composition que le colis de bœuf traditionnel mais assortiment pot au feu transformé en saucisses de bœuf (natures, aux herbes, à la moutarde, type chipolata et saucisse de ménage)





Emballage sous-vide:

Il s'agit d'un procédé de conservation où l'air est retiré de l'emballage ce qui permet de conserver toutes les qualités organoleptiques de la viande durant plusieurs jours au réfrigérateur (la législation autorise 21 jours).

Cependant il est préférable de congeler, dans la semaine suivant la fabrication, tout ce qui ne doit pas être consommé assez rapidement.

Petit conseil: Extraire la viande du sac plastique au moins une demi-heure avant la cuisson pour permettre son oxygénation et qu'elle retrouve sa couleur naturelle.

Alimentation des vaches :

Les vaches sont nourries exclusivement d'herbe l'été (pâturages autour de la ferme) et de fourrages et céréales l'hiver récoltés sur place. Toutes les terres de l'exploitation sont en **Agriculture Biologique (AB)**.

Seuls du sel et des oligo-éléments sont apportés en complément.



Contact :
ISOARD Stéphanie
La Chaumette, 04140 Selonnet
Tel : 06.50.40.02.26
E-mail : steph004@hotmail.fr

