

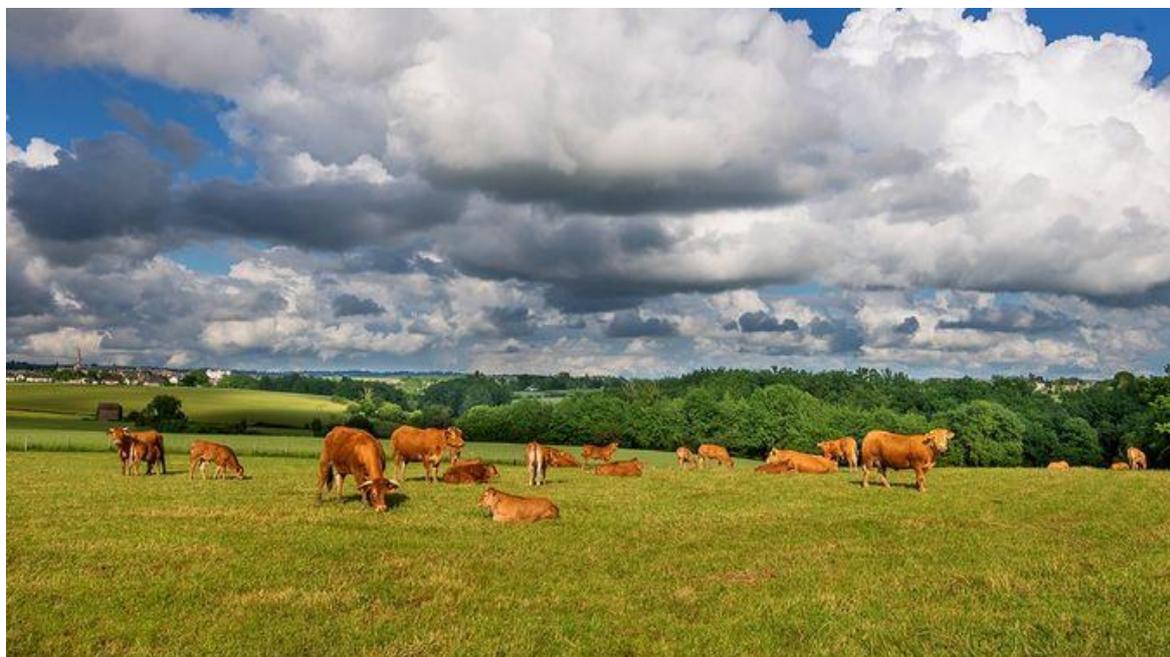
Vente directe de Veau

(Aveyron)

Dominique BARDOU

Peyrusse le Roc

(12 220)



Une agriculture raisonnée,

Un gage de qualité !



Dominique Bardou
La Garenne - 12220 Peyrusse le Roc
06 85 32 49 77

bardoudom@yahoo.fr

MON ELEVAGE



Je mène une agriculture raisonnée durable qui respecte l'environnement et la vie animale. J'accorde une grande importance aux conditions d'élevage de mes bêtes.

Les animaux de race limousine naissent et sont élevés sur la ferme de manière traditionnelle. Les veaux restent avec leur mère 6 à 7 mois.

Les veaux sont ensuite nourris au foin, et complétés avec des céréales de la ferme, ils bénéficient d'un **engraissement naturel et raisonné, garanti sans OGM.**

La qualité de la viande s'en ressent d'ailleurs. C'est cette qualité que je souhaite fournir à mes clients.

Je propose la vente directe de veau du producteur au consommateur : un **intermédiaire unique**, responsable et concerné, avec le consommateur afin de garantir équité, traçabilité et qualité des produits !

LA LIMOUSINE, DES QUALITÉS GUSTATIVES

J'ai choisi cette race car la limousine conjugue à la fois des qualités maternelles, d'élevage et des aptitudes bouchères tout à fait exceptionnelles.



Les veaux sont élevés au pis de leur mère puis sont sevrés et nourris de foin et de céréales (blé, avoine, épeautre, pois, vesce, fèves), ce qui donne une viande de veau rosée et persillée.

UNE TRANSFORMATION RIGOUREUSE

Les animaux sont abattus dans un abattoir de proximité agréé CEE.

La viande est découpée par un professionnel dans un atelier aux normes sanitaires européennes. Je travaille exclusivement avec des produits de première fraîcheur dont je garantis toujours l'origine.

Chaque morceau est conditionné sous vide et étiqueté, puis mis en carton.

Nous vous livrons sous forme de colis de 5kg, de 10kg et quelques pièces au détail*.
(*quantité limitée)

Colis 10KG

Formule 1 : 12 € le kg

2 Rôtis (Quasi, Filet) Tendrons, Escalope (Noix, Hauts de côtes), Côtes premières et secondes, Blanquette (Poitrine, Collier), Pot au feu

Formule 2 : 13 € le kg

sans blanquette, sans pot au feu

2 Rôtis (Quasi, Filet) Tendrons, Escalope (Noix, Hauts de côtes), Côtes premières et secondes

Colis 5kg

Formule 3 : 13 € le kg

Rôtis (Quasi, Filet) Tendrons, Escalope (Noix, Hauts de côtes), Côtes premières et secondes, Blanquette (Poitrine, Collier), Pot au feu

Pièces en quantité limitée

Foie de veau	21 € le kg
Joue de veau	12 € le kg
Langue / cœur / rognons	12 € le kg
Ris de veau	28 € le kg
Tête de veau	10 € le kg

Supplément livraison