



Vente viande de porc



Porcs

Vente de viande de porcs nés et élevés sur l'exploitation de manière conventionnelle respectueuse de l'environnement

Transformés par charcutier agréé (BioKerzest Coray)

Présentation par colis d'environ 5Kg ou 10 Kg

Possibilité demi porc transformé et colis viande uniquement en 5Kg et 10 Kg

Pour plus d'infos contacter Paul PERENNEC au 06 62 27 19 13

Exemple de colis 10 Kg, pour 5Kg, colis adaptés en fonction des disponibilités

Colis gourmet (10 Kg) 9€/Kg	Colis été (10 Kg) 9,50€/Kg
<ul style="list-style-type: none">• 3 rôtis (échine, épaule, saumuré) (800 g à 1 Kg chaque)• 4 côtes premières (700 g)• 4 côtes échine (800g)• 4 tranches lard frais (600 g)• ½ palette ou jarret ½ sel (1,5 Kg)• 12 grosses saucisses (1,5 Kg)• 12 chipos (1 Kg)• 3 tranches de pâté de campagne (3 x 200 g)• Chair à saucisse (2 x 300 g)• 1 tranche de rilette (250 g)• 1 saucisson à l'ail (250 g)	<ul style="list-style-type: none">• 12 chipos (3 x 300 g)• 12 chipos herbes (3 x 300 g)• 12 chipos épicées (3 x 300 g)• 8 grosses saucisses (2 x 500 g)• 3 tranches de pâté de campagne (3 x 200 g)• 2 de tranches de rillettes (2 x 250 g)• 2 tranches de pâtés de tête (2 x 250 g)• 1 saucisson à l'ail (250 g)• 4 cotes échine (800 g)• 4 côtes premières (700 g)• 4 tranches de lard cuit (500 g)• 4 tranches de lard fumé (500 g)• 8 tranches de jambon (2 x 4 x 200 g)