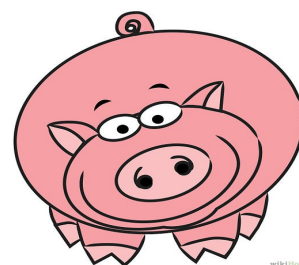




Vente viande de porc



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 5 Kg ou 10 Kg

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

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

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

Colis gourmet (10 Kg) 9€/Kg	Colis hiver (10 Kg) 8,50€/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">• 4 rôtis (4 x 800 g)• 1 jaret ou rouelle saumuré (1Kg)• Côtes 1ères ou échine (5 x 5 x 400 g)• Sauté de porc (500 g)• Lard frais (500 g)• Lard fumé (500 g)• 8 grosses saucisses (1Kg)• 4 grosses saucisses fumées (500 g)• 4 tranches pâté de campagne (4 x 250g)