

Le Clos aux Chèvres



COLIS DE PORC FERMIER

Le Clos aux chèvres vous propose des colis de viande de porc élevé par nos soins sur l'exploitation.

Afin de recycler le lactosérum, résidu de la fabrication des fromages (appelé aussi petit-lait), nous avons acheté 10 porcs dans un élevage d'Arenthon, au mois de mai. A leur arrivée, ils pesaient 25kg. Nous les avons installés dans un parc de 4000m² en plein air, avec une cabane pour dormir au sec.

Nous les avons nourris de petit lait, et de pain sec récupéré dans les boulangeries, et depuis cet automne, ils mangent également des pommes de terre, légumes, châtaignes et autres fruits récoltés dans les vergers. Ils auront passé plus de 6 mois sur notre exploitation, au grand air.

Ils seront abattus à l'abattoir de Megève (indispensable pour la commercialisation) et transformés en partie par un boucher spécialiste et par nos soins.

Nous souhaitons faire partager, découvrir ou redécouvrir à nos adhérents les saveurs d'un porc fermier exceptionnel, comme il s'en faisait dans nos montagnes, ainsi que la tradition de la cochonnaille.

C'est pourquoi nous proposerons dans un même colis de la viande fraîche mais aussi de la cochonnaille et des charcuteries typiquement Chablaisiennes, afin de valoriser le porc dans sa totalité,

Les colis d'une douzaine de kilos comprendront approximativement :

- Rôti filet ou échine
- Rouelle (rôti de jambon avec os)
- 1kg de sauté de porc
- 6 steaks hachés de porc
- 6 côtes de porc
- Un morceau de demi-sel
- 4 boudins noirs
- 2 ou 3 saucisses aux choux
- 3 morceaux de 300gr de lard fumé
- 3 paquets de 5 tranches de jambon blanc
- Pâté de tête, terrine de campagne
- 1 longeole (saucisson à cuire au carvi)

Les quelques filets mignons, pieds, jambonneaux cuits seront à réserver !

Le prix est fixé à 14€/kg, sachant que tous les morceaux seront sous-vide et étiquetés.

Le contenu et le poids des colis pourront varier selon le poids des animaux.

