

LA FERME de MASSONGY, GAEC LE REGAIN propose à la vente :

- **UN VEAU DE LAIT** issu du troupeau élevé en agriculture biologique.

Ce veau élevé sous la mère aura une chair rosée car il vit à la lumière naturelle en liberté.

C'est toujours la Cuma de L'Onglet (abattoir de Chambéry) qui est le prestataire de service pour l'abattage, la découpe, la conservation en chambre froide de la carcasse, la mise sous vide de la viande, l'étiquetage, l'identification et le retour à la ferme en camion -frigo pour la distribution des colis dont le poids est de **5 kg** environ.

Les caissettes sont composées de paquets étiquetés, prêts à la congélation. comprenant :

- Blanquette
- Tendrons
- Escalopes et côtes de veau conditionnées par 2
- Rôtis
- Noix de veau

Ce type de conditionnement permet de conserver les morceaux dans son frigo à 4° pendant au moins 20 jours. La date est précisée sur l'emballage (D.C.L).

PRIX : 17 €/kg

Le filet, les ris, le foie sont vendus séparément au prix de 25€/kg

La tête de veau ainsi que les rognons sont vendus séparément à 10€/kg.

UNE GENISSE de 40 mois croisée Montbéliarde-charolaise, issue du troupeau élevé en agriculture biologique. C'est toujours la Cuma de L'Onglet (abattoir de Chambéry, 73) qui est le prestataire de service pour l'abattage, la découpe, la conservation en chambre froide de la carcasse, la mise sous vide, l'étiquetage, l'identification et le retour à la ferme en camion-frigo pour la distribution des colis dont le poids varie entre **8 et 10 kg**. La carcasse restera 10 jours en chambre froide.

Les caissettes sont composées de paquets sont prêts à la congélation, étiquetés (poids, nature, provenance, etc.), comprenant :

- Pot au feu
- Braisé

- Bourguignon
- Steaks 1 et 2eme catégorie (2 steaks/paquet)
- Entrecôtes
- Rosbif
- Fondue

Ce type de conditionnement permet de conserver les morceaux dans son frigo à 4° pendant au moins 20 jours. La date est précisée sur l'emballage (D.C.L).

PRIX : 15 €/kg

Le filet est vendu séparément (25€/kg)

CES COLIS SERONT DISPONIBLES Le vendredi 08 septembre de 17 à 19 heures et le samedi matin de 9h à midi à LA FERME de MASSONGY, GAEC LE REGAIN.

Pour toute commande ou renseignements :

contact@gaec-le-regain.fr ou tél : 06.17.12.75.78