

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

Pour le vendredi 27 octobre de la viande de **génisse**, croisée Montbéliarde-charolais
Cette bête est issue de notre troupeau et élevée en agriculture biologique.

C'est toujours la Cuma de L'Onglet (abattoir de Chambéry, 73) qui est notre 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, ce qui est un plus, pour la qualité de la viande.

Les caissettes sont composées de :

- >> -Pot au feu
- >> -Braisé
- >> -Bourguignon
- >> -Steaks 1 et 2eme catégorie
- >> -Entrecôtes
- >> -Roastbeef
- >> -Fondue

ATTENTION, PAS DE COMMANDE DE COLIS DE 5 KG !!

A la carte :

Commande d'une côte de bœuf : elle est comprise dans le colis
les abats sont vendus séparément (tripes, reins, foie) 10EUR le kg
Le filet est vendu en plus sur réservation (27,-EUR le kg.) poids environ 1 kg

Le prix au kg du colis : 15-EUR

CES COLIS SERONT Disponibles le vendredi 27 octobre de 17h à 19h et le samedi 28 de 9h à 12h à
LA FERME A MASSONGY, GAEC LE REGAIN.

Pour toute commande ou renseignements : contact@gaec-le-regain.fr

ou tél : 06.17.12.75.78