

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 27€/kg

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

CES COLIS SERONT DISPONIBLES Le vendredi 06 octobre de 18 h à 19.30 h et le samedi matin de 9 h 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