

Bonjour,

Nous proposons à la vente un VEAU DE LAIT issu de notre troupeau élevé en agriculture biologique.

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

C'est toujours l'abattoir de Chambéry qui s'occupe de l'abattage, la conservation en chambre froide de la carcasse. la cuma de l'onglet (groupement d'agriculteurs pour les 2 savoies) qui se trouve dans les locaux de l'abattoir, met sous vide découpe la viande avec 3 bouchers étiquette les morceaux s'occupe aussi du retour avec camion frigo pour la distribution des colis dont le poids se situe autour de 5 kg.

Les caissettes sont composées de :

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

Chaque paquet pèse environ 1kg, prêt à être congelé (étiqueté). 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).

LE PRIX EST DE **17 EUR LE KG**

Le filet, les ris, le foie sont vendus séparément au prix de **27 EUR/kg**

La tête de veau ainsi que les rognons à **10 EUR/kg**.

CES COLIS SERONT A RETIRER LE samedi 4 fevrier de 9h à 12h à la ferme de MASSONGY, GAEC LE REGAIN.