

Colis de porcs élevés en plein air

Le cochon des chênaies est un porc né sur la ferme, élevé en plein air durant 10 à 12 mois, nourri aux céréales garanties sans OGM et soigné naturellement.

Bénéficiant d'au moins 300m² chacun, nos cochons vivent tranquillement, fouissent et mangent ce qu'ils trouvent sur leur parc, notamment les glands et les châtaignes à l'automne. Des abreuvoirs et des cabanes complètent leur environnement naturel dans les bois.

De leur naissance à votre assiette, nous savons exactement tout ce qu'il se passe : c'est également nous qui découpons, transformons, emballons et vendons nos porcs, afin de vous garantir la meilleure des qualités de viande.

Le 3KG 17€65/Kg, soit 52€95 le colis

- 2 côtes échine (+/- 600g)
- 2 tranches de filet (+/- 300g)
- 8 saucisses nature format « Toulouse » (+/- 900g)
- 4 tranches de poitrine (+/- 400g)
- 1 paquet de sauté (+/- 600g)
- 1 tranche de pâté de campagne (+/- 200g)

Le 5KG 15,80€/Kg, soit 79€ le colis

- 4 côtes filet (+/- 1200g)
- 2 côtes échine (+/- 600g)
- 12 saucisses nature format « chipolatas » (+/- 1,2kg)
- 1 rôti dans le filet (+/- 500g)
- 2 paquets de sauté (+/- 1kg)
- 1 paquet de poitrine en tranches (+/- 500g)

Le 10KG 14,80€/Kg, soit 148€ le colis

- 6 côtes filet (+/- 1,8kg)
- 6 côtes échine (+/- 1,8kg)
- 18 saucisses nature « chipolatas » (+/- 1,8kg)
- 1 rôti dans le filet (+/- 800g)
- 2 paquets de sauté (+/- 1,4kg)
- 2 paquets de poitrine en tranches (+/- 1kg)
- 2 grillades (+/- 400g)
- 1 rouelle (+/- 1kg)

Réservez jusqu'au dimanche soir pour retirer le colis à partir du mercredi suivant.

• Pour réserver :

- par mail : lemasdelfray@lilo.org
- par téléphone : Audrey au 06 64 88 77 87 ou Nicolas au 06 46 47 63 12

• Pour retirer :

- aux Halles de l'Abbaye d'Alès (lundi-vendredi-samedi)
- au marché de la Grand Combe (samedi)
- A la ferme du lundi au vendredi sur RDV.