



**VENTE DIRECTE A LA FERME
LPA DE BARBEZIEUX
RETIRAISSON DES COMMANDES**

VENDREDI 16 MAI 2025 DE 14H A 17H



caissette de 5-6 Kg environ
à 19.60 € TTC/kg
différentes pièces sans abats
(voir page suivante)



Passez votre commande par mail à :
expl.barbezieux@educagri.fr

Avant le 7 mai 2025
ATTENTION QUANTITE LIMITEE DE COLIS
(premiers commandés premiers servis)

COMMANDE PASSEE PAR

NOM :

PRENOM :

TEL :

MAIL :

Nombre de colis (max 2) :

Heure de retiraison du colis :

Règlement par chèque ou espèces uniquement

PLUS D'INFORMATIONS

➤ **Composition approximative de la caissette:**

- 1 rôti
- blanquette coupée en cube
- tendrons
- escalopes
- quasi
- côtes de veau découverte
- côtes de veau filet
- osso bucco
- poitrine

Le poids de chaque pièce varie en fonction des disponibilités

➤ **Race du bovin :** Limousine

➤ **Lieu d'élevage :** Charente LPA FELIX GAILLARD

➤ Nos animaux sont élevés sous la mère et en plein air à l'herbe et au foin produits sur la ferme en agriculture biologique.

De l'étable à votre assiette, toutes les étapes sont maîtrisées par notre équipe de salariés sur la ferme (Marie-Amélie, Laurent, Cyril), accompagnée par les enseignants et les élèves en formation production animale sur le LPA.

➤ Selon le cahier des charges, ces animaux sont âgés de moins de 8 mois lors de leur abattage pour un poids carcasse compris entre 150 et 200 . Le sevrage se fait lors du départ à l'abattoir pour diminuer le stress au maximum et respecter le bien-être animal.

➤ **Conseils de dégustation :**

Le veau est une viande qui a besoin de temps, il doit être mijoté (particulièrement l'escalope, quasi, blanquette), voir cuit en cocotte (quasi, rôti). Seul les côtes et les tendrons peuvent être saisis.

Congélation possible à décongeler au réfrigérateur

Lors de votre commande, si pas de confirmation de notre part auprès 3 jours merci de nous appeler au 05 45 78 03 17 , certains mails peuvent ne pas arriver.