



A la ferme :

A la ferme de la Noue, on trouve une cinquantaine de Chèvres et leurs boucs, plus d'une centaine de brebis, des cochons, des vaches, des lapins, quelques poules, des oies et une douzaine de ruches. Tous, bien sûr, élevés en plein air.

Un verger de cinquante pommiers de variétés anciennes permet la production de jus de pommes.

Les agneaux :

Les agneaux bio sont disponibles à la fin de l'automne uniquement.
Vous envisagez de réserver de la viande et nous vous en remercions.

Nos troupeaux sont élevés et certifiés en agriculture biologique.

La race de nos brebis est la Black face écossaise qui est très rustique et vit dehors toute l'année, sa carcasse n'est pas très grande.

Les agneaux naissent au printemps, et grandissent avec leur mère. La viande sera donc disponible à l'automne ou en hivers,

Emballage lors de la livraison et conditionnement :

Le mode d'emballage utilisé est le « frais ».

Il vous faudra prévoir des sacs congélation et du film alimentaire pour les gigots si besoin.
Vous pourrez donc conserver la viande au frigo environ 4 jours ou la mettre directement au congélateur.

Bon appétit !

Le colis est constitué d'½ agneau, composé de : 1 épaule, 1 gigot, des côtelettes premières, des côtelettes découvertes, des côtelettes filets, du collier, de la poitrine.
Le poids d'un colis varie entre 3 et 5 kilos maxi,

Prix 22 € le kilo. Un chèque de réservation par ½ agneau de 3 kg validera la commande.
Lors de la livraison le solde à payer sera fonction du poids réel du/des colis commandé(s).

La date de livraison sera le vendredi 9 décembre 2016