

Bœuf Charolais BIO : notre concept

Directement du producteur au consommateur

La sélection de la qualité

Éleveur indépendant de vaches charolaises de la Région Bourgogne et plus particulièrement des vertes montagnes du Morvan sélectionne quelques têtes de son cheptel afin de les proposer en vente directe aux particuliers désireux d'une viande charolaise de qualité à un prix très abordable.

Nos prix : L'union fait la force

Bien entendu, outre la qualité gustative du produit et les conditions sanitaires et d'hygiène, il est un élément important que nous saurions ignorer à savoir le PRIX.

Les prix proposés sont de 30 à 40% moins chers par rapport à des prix régulièrement relevés dans des boucheries traditionnelles de grandes villes pour un produit à qualité égale. Vous bénéficiez des prix d'achat regroupés en direct additionnés des frais de transformation (abattage, découpe, conditionnement), de commercialisation et de livraison. Vous bénéficiez réellement d'un achat direct auprès de l'éleveur.

Vous êtes un privilégié

Pour des raisons évidentes d'organisation, nous limitons volontairement le nombre de têtes (et donc de colis) proposés à la vente directe.

Nous travaillons donc sur le concept du premier arrivé - premier servi et nous vous prions de nous excuser par avance si nous ne pouvons vous satisfaire à la date convenue. Mais rassurez-vous, d'autres dates vous seront proposées.

Les produits « prêt à l'emploi »

Vous trouverez donc une sélection de paniers (à partir de 5Kg) « garnis » d'un assortiment de différents morceaux que vous pourrez consommer soit directement soit en les mettant en toute sécurité dans votre congélateur :

Dans un colis : 6 types de morceaux CHAROLAIS différents (pot au feu, viande à braiser, bourguignon, rosbeef, entrecôtes, steaks).

Découpée et conditionnée selon des règles strictes

Conformément au traitement d'une viande de qualité, celle-ci aura été préalablement bonifiée et conservée une quinzaine de jours en chambre froide avant de vous être livrée directement à votre AMAP par véhicule réfrigéré.

Les morceaux sont conditionnés sous-vide et étiquetés conformément à la législation et de façon à ce que vous puissiez les identifier facilement. Votre colis vous est livré à votre AMAP dans un carton fermé adapté au volume et au poids de votre sélection (**5 kg, 10 kg ou 20Kg**). Les produits constituant le colis sont conditionnés sous vide.

Ces dernières années, le conditionnement a bénéficié de certains développements innovants pour aider à garantir une nourriture sûre et plus nutritive.

La conservation sous vide est un procédé industriel destiné à conserver dans leur état originel, des denrées alimentaires, liquides ou solides, sous vide d'air, durant un temps variable, selon le produit. **Cela n'altère en rien les propriétés gustatives du produit.**

Chaque produit est étiqueté et identifié de façon à ce que vous puissiez soit le mettre directement dans votre congélateur soit au réfrigérateur pour une consommation dans les prochains jours en respectant la DLC (Date Limite de Consommation) inscrite sur l'étiquette.

TARIF 14.00€ LE KG