

Le troupeau en montagne !



EARL TRAMUNTANA66

ÉLEVAGE BIO

66230 PRATS DE MOLLO/LAMANERE

mail : infos@tramuntana66.com - site internet : www.tramuntana66.com

Tél : 06 17 16 11 25

Livraison toute l'année !
Veau et Jeune Bovin BIO du Haut Vallespir

DESCRIPTION	POIDS CAISSETTES	PRIX AU KG	COMMANDE
ENCERTAT : 60 % à griller (escalopes, rôti, côtes) 40% à cuisiner (sauté, blanquette, tendron, osso-buco)	± 05 kg ± 10 kg	16,40 € 15,60 €	
GRAVILLA : 60 % à griller (escalopes, rôti, côtes) 40% préparation de viande - sel 1% (env 2x150 g) ou saucisse de veau à préciser au moment de votre commande	± 05 kg ± 10 kg	16,90 € 16.20 €	
GRAVILLA SPECIALE : Escalopes, Côtes, Préparation de viande hachée avec 1% de sel et saucisse de veau (env 4 pqts escalopes, 3 pqts côtes, 1 kg de préparation hachée et 1 kg de saucisse)	± 05 kg	16,90 €	
PADRINE : A mijoter (blanquette, osso-buco, sauté)	± 05 kg	13,55 €	

Pour les abats (Foie, Rognons, Ris, Langue...) passez vos commandes ou demandez-les au moment de la livraison.

Le poids des colis peut varier ainsi que leur composition en fonction de la conformation des bêtes.

Hors Pyrénées Orientales, nous contacter pour les frais de livraison.

La viande est découpée et conditionnée sous vide en portion de ± 300 g dans notre atelier de découpe (agrément n° 066.091.003) - certification BIO ECOCERT - CC FR BIO - arrêté du 05/10/2010

