

Vente de veau de lait fermier



Nous sommes le gaec de Lavalette, une petite exploitation familiale située à Montbonnet commune de Bains. Nous élevons nos bêtes de façon traditionnelle avec une agriculture simple et raisonnée. Nous n'avons pas d'objectif de productivisme et garantissons le bien-être de nos animaux. Ils sont nourris exclusivement avec les céréales et le fourrage produit sur l'exploitation. Nos veaux sont élevés au lait sous la mère.

L'abattage

Les veaux sont transportés par nos soins à l'abattoir de Polignac.

La découpe

Après quelques jours de maturation, la viande est découpée et mise sous vide à l'atelier de découpe de Chaspuzac : « chaspu frais »



Les caissettes

Nous vous proposons des caissettes de 5 et 10 kg :

- 5 kg → 14€ le kg
- 10 kg → 13€ le kg

Elles sont constituées de différents morceaux : escalopes, rôtis, côtes, blanquette, tendrons.

La tête de veau ainsi que le foie sont vendus à part :

- tête de veau → 12,50€ le kg (roulée, ficelée, langue au milieu)
- foie → 29€ le kg

Chaque morceau est conditionné sous vide avec une étiquette précisant la nature du morceau et toutes les mentions légales.

Les commandes sont à récupérer à la ferme. Pour passer commande ou pour obtenir des informations complémentaires vous pouvez nous contacter au 06 87 24 27 76.