



**Jean-Philippe Mournaud**  
**Les Londes**  
**D 675**  
**14430 Putot en Auge**  
**Tel : 06 09 23 09 67**

**Certifié par ECOCERT sas F.32600**

### Termes du contrat

Il est proposé : de la viande de bœuf de race Limousine et de la viande d'agneau de race Suffolk, produites selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

<b>Boeuf</b>		<b>Agneau</b>	
Bœuf : colis d'environ 10 kg	11,00 € /kg	1/2 agneau colis d'environ 8à10 kg	11,00€ /kg
Saucisses de boeuf	10,00 € /kg		

**Conditionnement :** la viande est mise sous vide, étiquetée avec le nom du morceau, la date de découpe et la date de consommation.

**Composition des colis : pour le bœuf,** assortiment de morceaux (côtes de bœuf, beefsteak, morceaux fondu, steak hachés, pot au feu, bourguignon et plat de côte)

**Pour l'agneau :** ½ agneau comprend épaule, gigot, côtes avant et arrière, plat de côtes et ragoût.

**Pour le règlement,** il sera demandé **50% d'acompte** à la commande et le solde à la livraison.

**Les animaux sont nés et élevés à la ferme. La découpe ainsi que la mise en sachet sous vide est effectuée par moi-même. La viande de la Ferme les Londes vous garantie une traçabilité maximale !**

Dans votre colis (agneau ou bœuf), chaque morceau est conditionné sous vide avec un étiquetage vous indiquant la nature du morceau, sa date limite de consommation et son origine. Aussitôt découpée, la viande est mise sous vide ce qui assure une bonne hygiène, une conservation de tous les arômes de la viande, ainsi qu'une optimisation de la tendreté (l'absence d'air dans le sachet permet le phénomène naturel de maturation). Aussi à la réception de la viande, vous pouvez directement la congeler : lors de la décongélation la viande reste moelleuse (la veille il vous suffira de placer votre sachet au réfrigérateur, et de l'ouvrir 1 heure avant de cuisiner votre viande).

La viande Limousine est d'excellente qualité. Elle possède une tendreté remarquable, ainsi qu'une finesse très réputée et goûteuse. Elle est classée comme une des viandes les plus tendres et des plus savoureuses.

Tout comme les agneaux, les bœufs sont 100% bio.

