

« *De notre ferme à votre table !* »

Fermiers du Bord de Sèvre

Marie-Jo et François Sardet
Volailles bio et canards gras

Chers clients,

Alors que nous avons livré certains d'entre vous début septembre, nous vous en proposons une nouvelle dès le mois d'Octobre... Pourquoi ? Plusieurs étaient absents, en vacances ou occupés par la rentrée et n'ont pas eu le temps de passer leur commande avant fin août, c'est pourquoi nous profitons du salon Vivez Nature, à la Grande Halle de la Villette, pour vous proposer cette nouvelle livraison.

Vous pouvez imprimer les invitations pour Vivez Nature du 17 au 20 Octobre sur Internet, sinon à votre demande, nous pouvons vous en faire parvenir. Nous vous communiquerons notre numéro de stand par mail d'ici quelques jours.

Sur ce bon de commande 3 nouveautés :
Des Foies de volailles bio confits : Idéal pour agrémenter une salade, les réchauffer légèrement.
Des saucisses de poulet, natures ou aux herbes : peu grasses, en famille elles feront la joie et le régal des grands et des enfants.

Nous prenons beaucoup de plaisir à innover et à vous offrir le meilleur.

A bientôt, très sincèrement.

Marie-Jo et François

Nos volailles :

Pour vous garantir un produit sain, naturel et savoureux, nos volailles sont élevées en plein air. L'intégralité des céréales et protéagineux biologiques cultivés sur la ferme servent à l'alimentation de nos volailles. Les soins lorsque nécessaires sont assurés exclusivement par homéopathie, phytothérapie et aromathérapie.

L'abattage s'effectue à l'âge de 105 jours minimum afin de vous assurer un produit à la chair ferme, et au bon goût des volailles de nos grand-mères. Nos conserves fermières sont élaborées selon de savoureuses recettes traditionnelles.

Elles ne contiennent, ni additifs, ni conservateurs ni gélifiants.

Ecocert contrôle l'ensemble de la ferme. Toutes nos volailles et conserves sont certifiées Agriculture Biologique sauf le canard gras qui en raison du gavage perd le label AB.