



# Bœuf et Veau fermier en direct du producteur

## Informations générales

Fin connaisseur « l'ami des champs » vous invite à retrouver le vrai goût de la viande telle qu'on la mange encore à la campagne.

Vrai éleveur « l'ami des champs » vous livre en direct une viande de grande qualité, issue d'animaux nés sur ses fermes et élevés dans le plus pur respect des lois naturelles.

Il vous propose ses **caissettes de 7,5 kg ou 15 kg** environ, composées d'un assortiment de morceaux à rôtir ou à griller, à braiser ou à bouillir. Tous les morceaux sont dégraissés, découpés et conditionnés sous vide en pochettes de 200 g à 1,100 kg environ. (Pour donner un ordre d'idée, le volume du colis de 15 kg représente à peu près, un tiroir de congélateur à tiroir) Le prix est un prix moyen au colis

En partenariat avec des producteurs de volaille de plein air, il vous livre aussi, poulets, pintades, lapins, canes à rôtir, poules ou coqs pour pot au feu, et des volailles de Noël en fin d'année.

En complément, il vous propose aussi, du porc et de l'agneau, du chevreau également sous forme de colis

### L'assortiment de Bœuf, se compose comme suit:

Environ 40 % à cuisiner	Plat de côtes, Jarret, Bourguignon (nous pouvons vous hacher ces morceaux)
Environ 60 % à griller	Faux filet, Entrecôte, Rumsteck, Bavette, basse côte Epaule, Tranche grasse, Noix, Sous-noix (possibilité de rôtir)

### L'assortiment de Veau, se compose comme suit:

Environ 40 % à cuisiner	Jarret, Blanquette (nous pouvons vous hacher ces morceaux)
Environ 60 % à griller	Escalopes, Côtes, Tendrons, Rôtis

Le **filet de bœuf**, et le **filet de veau**, sont vendus au détail, joints à des colis  
« L'ami des champs » propose également des colis mixtes : 50% bœuf, 50% veau. Uniquement en 15 kg

Les **abats** (foie, ris, langue, rognons, cœur, panse, tête, pied, queue, joue) et la **viande hachée** sont proposés au détail. Ces demandes sont satisfaites selon nos disponibilités.

La livraison est effectuée sur le lieu de regroupement le plus proche de votre domicile, en concertation avec vous.

**Conserver la viande obligatoirement entre 0 et 2 ° C. Congeler la viande hachée dès réception.**



## Qui sommes nous ?

### Comment nos animaux sont-ils élevés ?

« L'ami des champs » est une marque déposée sous laquelle, Sylvie et Didier Marteau, font de la vente directe de bœuf et de veau fermier depuis 1992. (dans les débuts nous étions 6 producteurs, certains sont encore partie prenante pour le veau)

Situés dans le département du Tarn (Ségala tarnais), nous avons souhaité aller de nos prés et de nos étables jusqu'à l'assiette du consommateur.

Nos races sont la limousine et la blonde d'Aquitaine. Leur âge : de 3 à 7 ans ni trop jeunes, ni trop vieux. Nous engraissons avec des céréales (blé, orge, petits pois, féveroles) produits en grande partie sur nos exploitations, ainsi que de la luzerne et du foin (pas d'ensilage).

Le temps d'engraissement du bœuf est long, il respecte la capacité naturelle de l'animal à s'engraisser.

Le veau vit à l'étable et tète sa mère matin et soir.

A partir de trois mois, il commence à manger comme elle des céréales et du foin. C'est la raison pour laquelle sa viande est rosée.

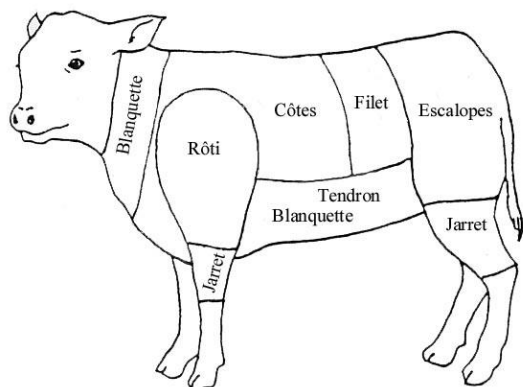
Comment gérer votre colis : Les produits sont prêts à consommer, vous pouvez les conserver dans votre réfrigérateur à moins de 2°, pendant 3 semaines à partir de la date de découpe indiquée sur l'étiquette pour les produits non hachés, et 6 jours pour la viande hachée et les abats.

Si vous destinez la viande à la congélation, gardez le sachet sous vide qui est très performant. Nous vous conseillons de congeler dès réception la viande hachée, et les morceaux à cuisson lente (bourguignon et pot au feu), et d'attendre quelques jours pour les morceaux à griller. La congélation doit être la plus rapide possible : placez les tranches contre les parois de votre congélateur après l'avoir réglé en super congélation. Vous pouvez le faire en plusieurs petites quantités.

Sortez les morceaux de viande du congélateur 24 heures avant sa consommation et faites la décongeler lentement au réfrigérateur. Sortez la viande de son emballage 20 mn avant la cuisson.

### D'où viennent les morceaux ?

**Le veau**



**Le bœuf**

