



Viande de boeuf

label IP Suisse

Vente directe du producteur

Vente directe de viande de boeuf limousin. Elevage extensif selon exigences AQ Viande Suisse et IP Suisse

Votre part sera présentée de la façon suivante : sous vide, en tranches ou morceaux, marquée, prête à mettre au congélateur. Le prix est de 24.- le kg.

Cela représente le volume d'une corbeille à linge pour environ 1 huitième.

Nous proposons des quantités allant du huitième (env. 20kg au total) , du quart (env. 40/50kg) à la demi bête (environ 70/80kg).

La viande est livrée en 2 fois, d'abord les morceaux avants puis environ 10 jours plus tard les morceaux arrières qui doivent rassir plus longtemps.

Elle sera composée de divers morceaux :

Bouilli	Roasbeef	Côte de boeuf
Viande hachée	Rôti épaule	Tranche parisienne
Ragoût	Rôti cuisse	Steaks
Emincé	Rumsteack	Entrecôte
Jarret	Bourguignonne/chinoise	Filet de boeuf

Les exigences du label IP SUISSE

En ce qui concerne le Label de la coccinelle IP Suisse (P production I intégrée Suisse), notre exploitation requiert le label pour la production de colza, ainsi que le secteur du bétail. Un cahier des charges, scrupuleusement suivi et régulièrement contrôlé, nous donne droit à l'appellation IPS. Parmi ces nombreuses règles, en voici quelques-unes:

Bétail détenu en plein air (total ou stabulation avec contrôle de sorties) toute l'année.

Cahier des soins au bétail, avec fiches vétérinaires.

Céréales, interdiction d'application de fongicide et insecticide, restriction des quantités d'engrais du commerce par apport et par culture. Utilisation de variétés résistant naturellement aux diverses maladies.

Sans intermédiaire, du pré dans votre assiette

Le résultat de ce système d'élevage nous donne un produit fini après environ 26 mois, une viande d'une haute qualité. En particulier dans le goût et la délicatesse. Sa teneur en graisse est minime et, de manière générale, elle ne diminue que très peu à la cuisson. Pour que la viande ne soit pas surprise, il est important de la décongeler au frigo 1 à 2 jours à l'avance.

Domaine de Champ Montand

Laurent Overney - 1482 Cugy

www.chevaux-champ-montand.ch

Nous avons de la viande prête en automne.

Merci de nous communiquer votre éventuel intérêt.