

Contenu d'1/16 de viande pour exemple (notre viande n'étant pas calibrée, il ne s'agit ici que d'une « projection » et d'une quantité minimum que vous recevrez par morceau. Le lot variera donc parfois un peu en fonction du poids de la bête).

Quartiers avants, rassis une semaine

Bouilli : 1 x 500 à 700 gr env.
Jarret : 1 pièce
Viande hâchée : 4 à 5 paquets de 500 gr env.
Ragoût : 1x500 gr env
Steaks hâchés épicés : 2 à 4 pces
Entrecôte parisienne : 1 à 2 pces

Quartiers arrières, rassis 3 semaines

Entrecôte : 1 à 2 pièces
Emincé minute : 1 x 500 gr à 700 gr env.
Steacks : 5 à 6 pièces
Bourguignonne ou chinoise : 1 x 500 gr env.
Rôti cuisse : 1 x 500 gr env.
Rosbif (aiguillette) ou côte de boeuf : 1 pièce
Tournedos : 1 à 2 pièces

Nos animaux sont uniquement nourris à l'herbe et au foin (pas de silo) et de manière extensive (ils ne sont pas poussés à la consommation, ce qui aurait pour résultat un engraissement plus rapide).