



Nos conseils pour préserver toute la saveur de notre viande charolaise

La mise en emballage sous vide permet de conserver les aliments dans un environnement sans bactérie, de manière naturelle et plus saine. Les vitamines, la fraîcheur, la valeur nutritive de votre nourriture seront ainsi préservés jusqu'à 5 fois plus longtemps et la durée de conservation prolongée.

Les aliments mis sous vide peuvent être congelés sans risque de brûlures liées au froid.

✓ Au réfrigérateur

Température 2° à 4 ° C pendant 20 jours maximum (après la date de réception de la viande).

✓ Au congélateur

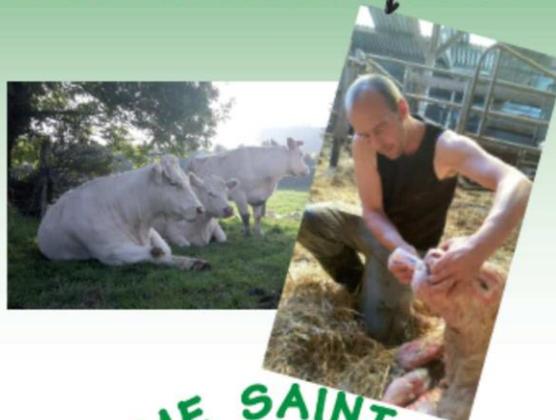
La congélation doit être la plus rapide possible. Mettre votre congélateur en «super congélation» pendant 24 h : 12 h avant de congeler votre viande et 12 h après, puis remettez votre congélateur en position normale.

✓ Décongélation

Sortir la viande du congélateur, 8 à 12 h avant la consommation. Ouvrir l'emballage 1 h avant la cuisson.

FERME SAINT JEAN

Une passion : notre métier
Une volonté : la qualité



FERME SAINT JEAN



VENTE
de
VIANDE
CHAROLAISE
(bœuf et veau)
à la
FERME

80510 LONG

www.ferme-saint-jean-long.fr

Tél. : 06 30 31 85 22

Maxime et Cyril PERILLIER

4, Rue de la Cavée - 80510 LONG

Courriel : cyrilong@hotmail.fr



Ferme Saint-Jean LONG

Ferme Saint Jean



Née
Elevée
En France



VENTE
de
VIANDE
CHAROLAISE
(bœuf et veau)
à la

80510 LONG

FERME

www.ferme-saint-jean-long.fr

Tél. : 06 30 31 85 22

Notre passion : l'élevage



Cette passion est nourrie par une volonté d'engagement vers le consommateur.

Ainsi, nous améliorons, sans cesse, la qualité, l'hygiène et le service que nous vous offrons.



Des charolaises nourries à l'herbe

Nos bêtes sont élevées uniquement à l'herbe à la belle saison. Elles profitent pleinement de nos pâturages.

En hiver, nous leurs donnons du foin de luzerne, des céréales et betteraves fourragères, issus de l'exploitation.



Leur alimentation est finie au tourteau de lin, riche en oméga 3.

Nos bâtiments sont modernes et adaptés au bien-être de l'animal.

La CHAROLAISE est une race française de bovins sereins, à robe blanche, fournissant une viande tendre, savoureuse et persillée, dotée d'un grain particulier.

Des veaux élevés sous la mère

Les veaux charolais, jusqu'à l'âge de 6 à 8 mois, sont nourris avec le lait de la mère.



Ils pâturent toute la saison estivale. Ils reçoivent, en complément hivernale, du foin de luzerne et des céréales aplaties (blé, orge...) produites sur l'exploitation.

Une viande préparée avec soin



Notre viande charolaise est mise sous vide en laboratoire agréé C.E.

La viande charolaise, génisse et veau des produits de la FERME SAINT JEAN !

Nous vous proposons des quantités adaptées... en caissettes de 5 et 10 kg. La préparation hachée est 100 % muscle (déjà assaisonnée), les merguez (selon la saison) et les saucisses paysannes sont 100 % pur boeuf et réalisées uniquement avec la viande de l'animal et des boyaux naturels (sans rajout).

Nos colis de boeuf sont au prix de 15,40 €/kg T.T.C.

Colis de boeuf (5 kg)*

- ✓ Saucisses paysannes - 500 g (x 1)
- ✓ Steak haché (x 4)
- ✓ Merguez - 500 g (x 1)
- ✓ Faux-filet (x 2)
- ✓ Basse côte (x 1)
- ✓ Steak tranche - 2 x 150 g (x 1)
- ✓ Rosbeef tranche - 800 g (x 1)
- ✓ Pavé rumsteck (x 2)
- ✓ Bourguignon - 800 g (x 1)

Colis de boeuf (10 kg)*

- ✓ Saucisses paysannes - 500 g (x 1)
- ✓ Steak haché - 250 g (x 2)
- ✓ Merguez - 500 g (x 2)
- ✓ Faux-filet/Entrecôte (x 3)
- ✓ Bavette - 2 x 150 g (x 1)
- ✓ Steak tranche - 2 x 150 g (x 3)
- ✓ Rosbeef tranche - 800 g (x 1)
- ✓ Tournedos filet ou pavé rumsteck (x 2)
- ✓ Jarret à os (x 1)
- ✓ Viande à pot-au-feu - 800 g (x 1)
- ✓ Bourguignon - 800 g (x 1)
- ✓ Foie - 2 x 150 g (x 1)

* Quelques variantes possibles selon la saison.

* Sur demande : côte à l'os, langue abats, hampe, araignée, onglet, joue, tête de veau.



80510 LONG FERME

www.ferme-saint-jean-long.fr
Tél. : 06 30 31 85 22

Notre colis de veau est au prix de 17,20 €/kg T.T.C.

Colis de veau*

- ✓ Côtes
- ✓ Escalopes
- ✓ Sauté
- ✓ Blanquette
- ✓ Foie
- ✓ Rôti (cuissot et épaule)
- ✓ Paupiettes
- ✓ Saucisses