



Goûtez la viande de Highland Cattle
en circuit court !



La Highland est une race bovine originaire des hautes terres d'Ecosse. En comparaison avec d'autres races de bovins de boucherie, sa viande présente un faible taux de cholestérol, tout en étant riche en protéines et en fer. Elle est appréciée pour son persillage et son goût savoureux. Dans mon élevage, les animaux sont élevés de façon naturelle, avec uniquement de l'herbe et du foin, en respectant un contrat agroenvironnemental (mesure système herbager).

La viande de boeuf, élevé jusqu'à quatre ans, est vendue en colis après avoir été découpée et soigneusement emballée sous vide par un petit boucher prestataire agréé.

Vous y trouverez un assortiment de viande:

- à cuisson lente (bourguignon, braisé...)
- à cuisson rapide (bifteck, faux filet, entrecote...)
- merguez et chipolatas aux herbes

La composition des colis peut varier en fonction de la conformation de l'animal.

Possibilité de récupérer votre colis dans un emballage isotherme assurant le maintien de la chaîne du froid pour plusieurs heures.

La viande a une DLC de 22 jours entre 0 et 4° et 5 jours entre 0 et 2° pour la viande hachée. Vous pouvez également la congeler.

**Le tarif : 15,20 €/kg pour les colis de 5kg
14,70 €/kg pour les colis de 10kg**

A l'unité : langue, tripes, foie, rognon, coeur, joue

L'élevage étant conduit en extensif sur une petite structure, les dates de commercialisation sont trimestrielles. Vous pouvez réserver pour la prochaine vente soit par mail:

sv.1973@hotmail.fr, soit par tel: **06 59 20 79 34**, en précisant vos coordonnées et le poids du colis souhaité.