

VENTE AGNEAUX

Le poids de l'agneau entier oscille entre 11 et 18 kg de viande découpée, emballée sous-vide.

Agneau Entier 17€ kg

- 2 gigots
- 2 épaules
- 5 sachets d'environ 4 côtelettes
- 2 sachets de côtes filet
- 2 sachets de collier tranché
- Poitrine
- Abats: Foie, Coeur, rognons
- (Tête offerte sur demande)

Demi Agneau 18 € kg

- 1 gigot
- 1 épaule
- 2 sachets d'environ 5 côtelettes
- 1 sachet de côtes filet
- 1 sachet de collier tranché
- Poitrine
- Abats: Coeur ou foie selon demande, rognons

Suppléments:

2 € par gigot ou épaule tranché

Copain Cochon, un élevage biologique plein air intégral de cochons et brebis,, à Salza dans les hautes Corbières entre 500 et 670 m d'altitude.



CONTACT

Lennert Vandenbroeck

0677608611

copaincochon11330@gmail.com



Nous avons un troupeau de brebis de 75 mères, de la race rouge du Roussillon, qui vivent à l'extérieur toute l'année sous la protection de notre chère patou Pim, grâce à qui nos brebis peuvent donner naissance à leurs agneaux en plein air.

Nos brebis pâturent des landes et des sous bois avec une grande biodiversité et reçoivent très régulièrement une nouvelle parcelle à disposition.

Nous emmènerons nos agneaux à l'abattoir uniquement à condition d'avoir trouvé leurs futurs dégustateurs.

Nos agneaux seront découpés à l'ADPPO du pays d'Olmes.

Tout nos animaux sont élevés avec le plus grand soin et amour, tout le monde porte un nom, les animaux sont soignés avec des plantes et minéraux et une grande surveillance.

Les éleveurs:
Lennert Vandenbroeck
Zoé Lejeune

