

G.I.E.
Les PANIERS
FERMIERS
Motterains

VIANDE d'AGNEAUX
en
CAISSETTES

Origine : A.Anxionnaz et G.Garcia
Bergerie de St Pierre 73 360 St Pierre de Genebroz
tel 04 79 36 50 84

Composition de la caisse en carton pour un demi-agneau (8 à 11kg) :
gigot, épaule, côtelettes doubles, côtelettes simples, ragoût et collier
+ abats sur demande

Conditionnement : emballage sacs plastique par pièce, au choix :

« sous-vide » : gigot, épaule, ragoût, collier, foie .. + côtelettes en partie « sous-vide », en partie en sacs ordinaires (os pointus) conservation 12-15 j au réfrigérateur (0-4°)	« sacs congélateurs » ordinaires pour toutes les pièces conservation 3-4 j au réfrigérateur
13.5€/kg	13€/kg

Les 2 types de conditionnement peuvent se congeler, par petite quantité à la fois de préférence.

NB : pour un agneau « entier », commander 2 demi agneaux

*tout renseignement : Michel BEGUIN administrateur du GIE
tel 04 79 25 41 28 / 06 71 71 42 59/ fax 04 79 44 47 41 expl.la-motte-servolex@educagri.fr*