

Une équipe

C'est tout naturellement qu'Anthony a rejoint l'exploitation familiale de Jean-Marc et Claudine, une exploitation de vaches limousines depuis 3 générations. Grâce au partage de leurs compétences, la ferme prend une nouvelle direction et propose aujourd'hui une **vente directe de viandes produites sur leurs terres.**

Une volonté

Ce projet est né d'une volonté de vous proposer une viande de la **meilleure qualité possible en privilégiant la vente directe aux consommateurs.**

Une alimentation saine

Leur savoir-faire est en adéquation avec des **techniques d'élevage respectueuses des animaux.** La surface de l'exploitation permet le pâturage et la **production de l'alimentation** (fourrage, céréales, blé, orge, maïs, tournesol...). Bovins, porcs et volailles sont élevés et nourries dans la **pure tradition avec des produits cultivés sur leurs terres.** Tous nos bovins sont nés sur place. Les volailles sont accueillies à 5 semaines et les cochons présentent environ 15 kg à leur arrivée sur l'exploitation, ils proviennent de partenaires de confiance ayant la même éthique.



VIANDES FERMIERES

Redécouvrez la qualité!

PORC / BŒUF / VEAU / VOLAILE

EN VENTE DIRECTE

OUVERTURE DE LA BOUTIQUE

Vendredi de 14h à 19h
Samedi de 9h à 12h30



PENSEZ À COMMANDER !

Il n'y en aura pas pour tout le monde !

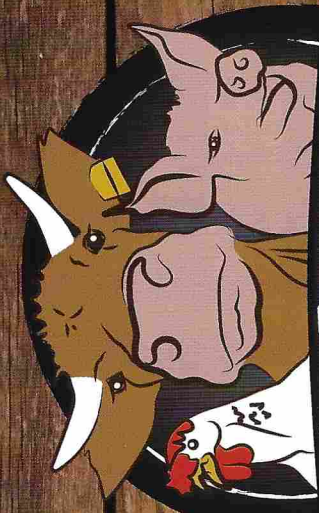
VOLAILES ET ŒUFS, VOLAILES DE FÊTES
BŒUF, VEAU ET PORC (COUS 5 KG ET 10 KG / AU DÉTAIL)
ET DÉCOUVREZ NOS PETITS PLATS CUISINÉS!

Classique (la vraie cuisine de nos grand-mères...) ou plus exotique ! Une nouvelle recette chaque semaine.



!! POUR PRÉSERVER TOUTES LES QUALITÉS DE VOTRE VIANDE !!

- Prévoir une **glacière** ou un **sac isotherme** pour le transport.
- Si la viande est au congélateur, la sortir la veille pour décongélation au réfrigérateur.
- Avant la cuisson, **sortir la viande entre 1/2 heure et 1 heure du réfrigérateur**, ainsi que de son emballage, afin qu'elle se ré-oxygène et qu'elle retrouve toute sa saveur !
- Faites la cuisson selon votre goût, et **toute l'équipe de la Ferme de SARGNAT vous souhaite une bonne dégustation !!!**



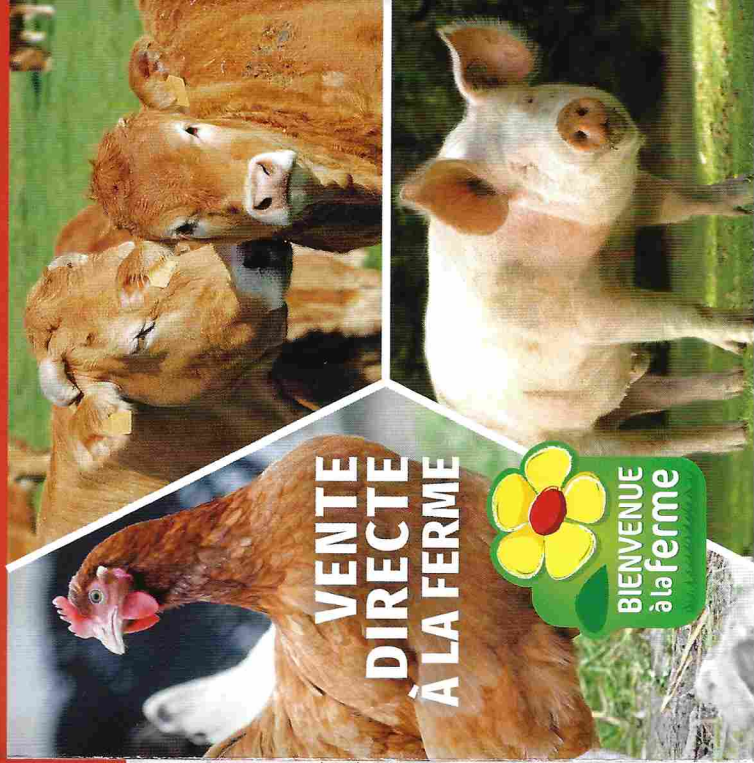
La Ferme de SARGNAT

VIANDES FERMIERES EN VENTE DIRECTE

VIANDES FERMIERES

Redécouvrez la qualité !

PORC / BŒUF / VEAU / VOLAILE



VENTE DIRECTE À LA FERME

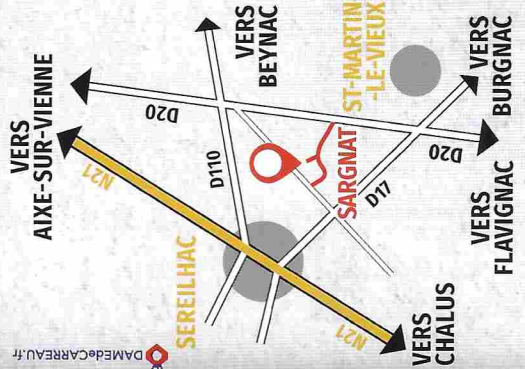


La ferme de SARGNAT

Sargnat,
87700 ST-MARTIN-LE-VIEUX
lafermedesargnat@gmail.com

Claudine 06 16 26 05 25
Anthony 06 21 54 72 05

Tél. 05 44 24 56 68



DAMÉDÉCARRÉAU.fr

350 105 110 00018 RCS LIMOGES. Ne pas fêter sur la voie publique.

Suivez nous ! @lafermedesargnat @la_ferme_de_sargnat
www.lafermedesargnat-valdeviennne-87.fr