



Cheptel du Pic

Bœufs - Veaux

PRESENTATION DE L'EXPLOITATION



Eleveur bovins (veaux) au pied du Pic Saint Loup, nous élevons notre troupeau dans la garrigue de façon naturelle, ce qui lui donne ce petit goût de thym et de romarin propre à notre région.

Notre viande tendre et fondante vous ravira les papilles par son goût et son parfum naturel de la région haute de l'Hérault



SITUATION GEOGRAPHIQUE

Plan de Mounier - Route d'Assas
34270 SAINTE CROIX DE QUINTILLARGUES



COORDONNEES DE CONTACT

Contact : Angélique ROZARD
Téléphone : 07.64.52.61.66
Mail : chepteldupic@gmail.com
Facebook : <https://www.facebook.com/chepteldupic/>

CLIENTELE



PARTICULIERS

Poids des colis : 5 ou 10 kg
50% de morceaux nobles et 50% de bas morceaux en hiver, ou de saucisses à griller en été

Vente de veau sous forme :

- Colis viande
- Terrine
- Saucisse à griller
- Saucisson

Possibilité de livraison à domicile



Les TROUPEAUX d'à CÔTÉ.com

LABELS - QUALIFICATIONS - TYPE D'ELEVAGE - RACE



Race : Aubrac

SAISONNALITE



Veaux : de Mars à Septembre

Bœufs : de Mai à Septembre



AUTRES INFORMATIONS :

- Autre viande disponible : Boeuf
- Journée portes ouvertes en mai
- Possibilité d'accueil pédagogique et visite sur demande

