

Commandes et tarifs

Vous trouverez dans cette plaquette (ou sur notre site internet en téléchargement) notre grille de tarifs aux cours actuels.

Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer vos commandes à l'avance. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande.



A très bientôt !



Producteur de viande Bovine sur le Larzac

Alexandre TEISSERENC
Madières-le-Bas
34520 Saint Félix de l'Hérès
Hérault - France



Tél : 06 78 17 04 62
www.aubracdularzac.com
contact@aubracdularzac.com

2017 - Réalisation & photos : Eric Alain - www.euromedik.com - 06 13 30 39 06

L'Aubrac, « ça veau le goût ! »



Alexandre TEISSERENC
Producteur de viande Bovine
sur le Larzac



Un authentique Produit du Terroir

Vous qui souhaitez un produit sain et naturel, choisissez la provenance de votre viande : nous vous proposons une viande riche en goût, issue de notre troupeau de race « Aubrac ».



Les animaux sont nés et élevés dans notre ferme de Madières-le-Bas, située sur le Plateau du Larzac au coeur des Causses & Cévennes, territoire classé en juin 2011 au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO au titre de l'agropastoralisme*.

Nos produits sont élevés par leurs mères, qui paissent 365 jours par an sur de vastes étendues riches en herbes de toutes sortes (luzerne, trèfle, thym...); cela donne à nos viandes un goût incomparable.

Une préparation et un suivi aux normes

L'abattage, la découpe et le conditionnement sont effectués par des professionnels dans un abattoir agréé obéissant aux règles sanitaires en vigueur.

Les morceaux sont conditionnés sous vide, étiquetés et identifiés conformément aux codes de la traçabilité agroalimentaire.



Véritablement de l'éleveur au consommateur, nous livrons personnellement dans tout le Sud de la France.

Pour les autres distances, contactez-nous pour connaître les conditions. Dans tous les cas, la chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

*Les activités agricoles et pastorales contribuent à la préservation des milieux ouverts de haute valeur patrimoniale, de la qualité des paysages et de la biodiversité.

Diverses possibilités de conditionnement

Caissette « Gourmande » ~ 8 kg

- 4 kg de beefsteak,
- 2 kg de steak haché,
- 1 kg de pot-au-feu,
- 1 kg de bourguignon.

Caissette « Larzac » ~ 8 kg

- 4 kg de beefsteak,
- 4 kg de steak haché.

Caissette « Grillades du Causse » ~ 8 kg

- 3 kg de beefsteak,
- 3 kg de steak haché,
- Côtes à l'os.

Au détail, suivant disponibilités :

- Filet,
- Abats (langue, cœur, rognons, foie de génisse, queue, joue, gras-double frais, pieds...)
- Merguez de bœuf (selon saison).

