

EARL Guyon :

Porc, Agneau, Miel, Lapin et Volaille

Ferme Saint Robert 02400 Epaux-Bézu

Ferme : 06 86 14 23 30

www.ferme-st-robert.com



Vente Directe du producteur au consommateur :

Toutes les semaines (sur commande) : Viande et Charcuterie

Caissette 1/2 Porc de viandes et charcuterie 20 à 30 kg : 8,50 € le kg.

Viande : côte, rôti filet, noix jambon, poitrine, palette, épaule, crosse.

Charcuterie : chair à saucisse, grosses saucisses, boudin noir, pâté de tête, pâté de foie.

- Agneau entier découpé : 14 € /kg (environ 20kg)
- Agneau à la broche : 10 € /kg (20 à 25kg)
- Porc en carcasse (non coupé) environ 80kg : 3,80 € le kg
- Porcelet à la Broche saumuré :

15 à 20 kg
20 à 30 kg

9 €
8 €

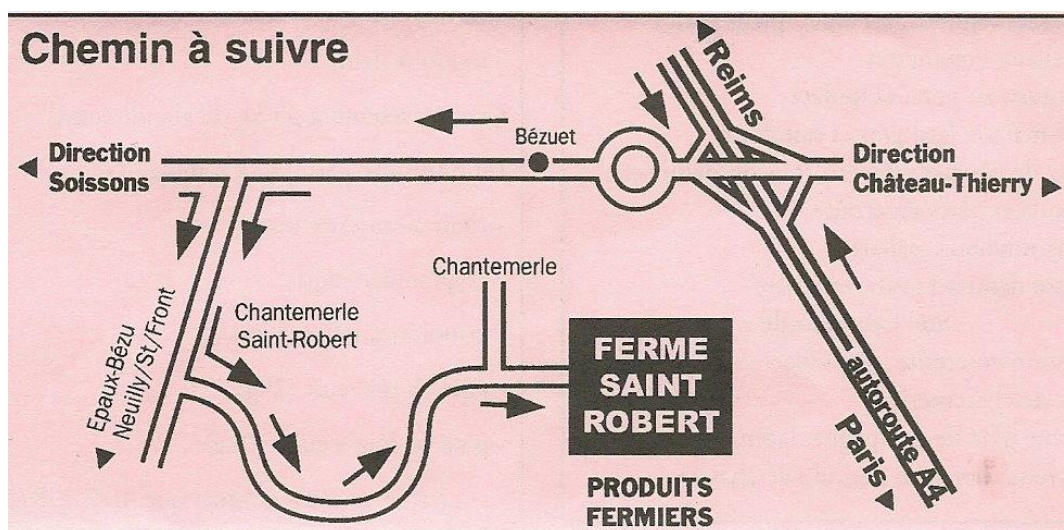
Location broche électrique 50 €

➤ Jambon cru saumurer 8 €

Jambon cuit saumuré 11,50€

Possibilité de visiter la ferme sur rendez-vous et de prendre les commandes au 06 86 14 23 30.

A la Ferme de Saint- Robert, tous nos animaux sont nourris avec les céréales produites sur l'exploitation : Les céréales y sont d'ailleurs semées, récoltées, stockées et broyées. La paille pressée en ballots est donnée aux animaux. Porcelets et agneaux naissent à la ferme, les volailles sont achetées à l'âge d'un jour. Un abattoir agréé par les services vétérinaires procède à l'abattage des animaux : seule chose que nous ne pouvons pas faire nous-mêmes (réglementation oblige). Puis nos animaux reviennent à la ferme et sont découpés dans notre laboratoire, aux normes exigées : une salle climatisée pour la découpe de la viande, une autre assure les cuissons, une dernière pour le départ de la marchandise vers le magasin.



Tous nos produits sont également au magasin Jean de la fontaine

