

NOS PRODUITS

« C'est porc vous »

Produits frais

Colis de 3 kg, 4,5 kg, 5 kg,
6 kg, 10 kg

Assortiment côtes: 1ères,
échines, filet, rôti, esca-
lopes, coustellous, Poitrine,
jarret...

Produits de salaison

Saucisse, saucisson, fouet,
lard, jambon ...

Pâtés

Pâté de tête 3,20€,
Fromage de tête 4,00€,
Pâté de campagne 4,00€,
Pâté de foie 4,00€,
Rillettes 5,00€
Jarret 5,00€
1a conserve de 180g



Elevage de porcs noirs
en plein air
Naisseur, engraisseur,
transformateur
D'un bout à l'autre de
la chaîne
Jusqu'à l'arrivée sur
votre table
Pas d'intermédiaires
C'est entre vous et nous

Stéphane Charbonneau

Lieu dit Rebessin de Carle
31310 BAX

06 18 25 74 05



contact@fermedecazertes.fr

VENTE DIRECTE

Ferme de
Cazertes



Stéphane
Charbonneau

Tél: 06 18 25 74 05
contact@fermedecazertes.fr
www.fermedecazertes.fr

VENTE DIRECTE
VIANDE DE PORC NOIR



Porc

- Commande au choix:

Tél: 06 18 25 74 05

Internet:

www.fermedecazertes.fr

- Réception commande
au choix:

Livraison à domicile

ChronopostFresh

Enlèvement à la ferme

Colissimo (conserves)

Retrouvez nous aussi sur
les marchés: Latrape
(1er vendredi de chaque
mois)

Carbonne (samedi)

Colis de viande

3 kg —→ 48,00 €

4,5 kg —→ 72,00 €

5 kg —→ 80,00 €

Avec 500gr mini. de saucisse fraîche

6 kg —→ 96,00 €

10 kg —→ 160,00 €

Avec 1kg mini. de saucisse fraîche

Saucisse fraîche

1 kg —→ 16,00 €

Et au détail sur Les marchés

Produits de salaison

Saucisse —→ 36,00 €/kg

Saucisson —→ 36,00 €/kg

Jambon, Lonzo, Coppa

50,00 €/kg

Produits de transformation

Conserves de 180g

La boîte —→ entre

3,20 € et 5,00 €

Microcosme de

la ferme de Cazertes

C'est un élevage en plein air toute l'année dans des prairies naturelles. L'animal ne portant pas d'anneau peut fouir à la recherche de racines, baies, graminées, légumineuses... De plus un aliment complet issu de l'agriculture biologique lui est distribué; Il a à disposition l'eau par abreuvoirs et des cabanes en bois pour se protéger des frimas, de la pluie ou des grosses chaleurs. De bonnes conditions réunies pour une viande de qualité.

Ferme de



Cazertes

Stéphane Charbonneau