

**Porcs gascons élevés en plein air,
sur 15 hectares de buis et de chênes
durant 12 à 15 mois, pour vous garantir
une viande de qualité exceptionnelle**

La Ferme du Chapiron

www.fermeduchapiron.fr



**Nourris avec des Céréales produites
localement et sans OGM**



La viande fraîche de PORC GASCON



LA GOURMET : côtes filet, côtes échine, rôti, rouelle, poitrine tranchée, saucisses et saucissons à cuire.

Environ 5 à 6 kg à 13€ le kg.

LA TRADITION : rôti, côtes échine, côtes, jarret, escalopes, sauté, poitrine tranchée, rouelle, palette, coty, saucissons à cuire, fromage de tête, saucisses, pâté à cuire.

Environ 10 kg à 11€ le kg.

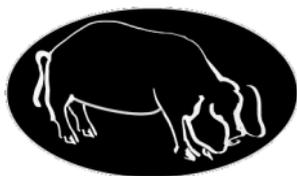
Chaque morceau est emballé sous vide, étiqueté avec la date, le nom du morceau et le poids.

Les produits secs de PORC GASCON



saucissons, saucisses courbes, chorizo, coppa, ventrèche roulée(pancetta), jambon cru, figatelles, accompagnés de bocaux: rillettes, fromage de tête, pâté de campagne, palette.

NOUVEAU ! Le panier "DECOUVERTE"
Un assortiment de produits secs et
de viande fraîche.



En Nord - Isère, 45 Km à l'Est de Lyon
Chemin des Carrières 38390 PARMILIEU
(04.74.90.10.04)