

UN SAVOIR FAIRE POUR UNE QUALITE

En vente à la ferme, mais aussi à la bascule à Allègre, nous vous proposons exclusivement la production de notre exploitation : vente directe de viande (agneau, veau, génisse...), de fromages et d'oeufs, ...

Tous les produits de notre terroir, sont élevés ou cultivés au plus près de la nature avec un souci constant de fraîcheur, de qualité, de goût, où l'origine et la traçabilité sont bien sûr garanties.



Une question sur l'origine d'un produit, l'élevage, la conservation. Posez-nous toutes vos questions. Nous saurons vous répondre et vous conseiller.

Nous vous proposerons, comme nous le faisons chaque été de visiter sa ferme et de déguster nos produits.

NOTRE ENGAGEMENT...

Nous avons engagé notre production dans une démarche active de qualité gustative, d'hygiène sanitaire, de traçabilité, pour vous servir dans le plus grand respect des normes et de la tradition des saveurs fermières.

Entre autres associations, nous adhérons à :

- L'Association des producteurs d'agneaux noirs du Velay
- La route du Lait : Réseau Riches monts
- AOP Lentilles vertes du Puy

NOS PRODUITS.

Nos boeufs d'Aubrac, génisses, veaux de lait, Agneaux Noirs du Velay, sont sélectionnés, transportés vivants sur courtes distances, abattus selon les normes à l'abattoir agréé et contrôlé de Polignac.

Les carcasses sont transportées en véhicule réfrigéré, découpées par nos soins en laboratoire agréé, en traçabilité continue et parfaite.

Nos viandes sont présentées prêtes à être cuisinées, conditionnées sous vide en sachets pour deux personnes et livrées en caissettes en carton recyclable.

Nos spécialités de la Neira mettent au goût du jour les traditions culinaires des Brebis et Agneaux Noirs du Velay : Saucissons, terrines, chorizo, merguez d'été, etc.

Toute la finesse de goût et le moelleux de la viande ovine du Velay, une révélation !



www.brebis-noire-gaec-combe-azou.org/



GAEC
de Combe d'Azou

Les Astiers
43270 - Allègre

04 71 00 79 64
06 73 53 07 57

Ouverture du magasin
à la Bascule

le 31 mars 2018

**Venez déguster tripes
et pot-au-feu !**



LES PRODUITS DU GAEC.

LE BOEUF DE PÂQUES.

Nos boeufs Aubrac et génisses sont élevés à l'herbe la majeure partie de l'année et au foin cultivé sur nos terres lorsque le climat se fait plus rigoureux.

Colis de Boeuf :
Caissette d'environ 10 kilos
11 € / kilo

LE VEAU DE LAIT.

Nos veaux sont nourris jusqu'à 4 mois au lait entier de leur mère.

Colis de Veau :
Caissette d'environ 7 kilos
13 € / kilo

L'AGNEAU NOIR DE PÂQUES

Nos Agneaux noirs sont élevés jusqu'à 3 mois sous leur mère.

Colis d'Agneau noir :
Caissette d'environ 7 kilos
13 € / kilo

LES SPECIALITES DE LA NEIRA

Terrines de la Néira, Saucisson, saucisse et chrizo de la Néira (etc...)
Merguez d'été de la Néira.

Prix : Nous consultez, svp, Merci.



www.brebis-noire-gaec-combe-azou.org/

LA BIODIVERSITE

Nous sommes engagés vers une plus grande biodiversité de nos terres avec la réintroduction de cultures traditionnelles comme le lin, la luzerne, la vesce, le pois... Plus de diversité dans les champs, c'est une meilleure qualité et un équilibre nutritionnel pour nos animaux. C'est pour vous une bien meilleure qualité du produit dans vos assiettes.



BIEN NOURRIR LES ANIMAUX POUR BIEN NOURRIR LES HOMMES

Dans le GAEC, nous avons choisie d'améliorer le plus naturellement possible la qualité des aliments. Pour cela nous avons mis en place tous les éléments vertueux de la production végétale jusqu'à votre assiette. Nous assurons la transformation de nos produits dans notre laboratoire, dans le respect des circuits courts. Nous assurons la qualité et l'hygiène tout au long de la chaîne de production.

L'AUBRAC

L'Aubrac est une race naturelle en phase avec les cycles de la nature. L'été elle pâture sur les hauts plateaux d'Allègre à une altitude moyenne de 1100 m, l'hiver elle mange le foin de l'exploitation. Cette alimentation naturelle, et cet élevage en pâtures respectent l'animal et son bien-être : c'est en parfaite adéquation avec les attentes des consommateurs. Sa rusticité et son adaptabilité lui permet de supporter des conditions climatiques extrêmes.



LA NOIRE DU VELAY "La Neira"

Les origines de la Noire du Velay entre les Hauts Plateaux Volcaniques des vallées de la Loire et de l'Allier, a façonné cette race avec des qualités de robustesse et une d'adaptation indispensable aux conditions de vie sur ce relief accidenté au climat rigoureux. Brebis calme, à l'instinct maternel très développé, elle s'occupe bien de ses agneaux. La maturation musculaire plus lente confère à la viande plus de souplesse de tendreté et de goût.

