

Découpe de viande et charcuterie sont réalisés l'hiver dans un **atelier aménagé sur la ferme**, agréé par les services vétérinaires.

**Séchage et affinage en cave**, à l'air pur de la Haute-Provence, assurent la lente maturation des salaisons.

Ces conditions optimales garantissent authenticité, qualités sanitaire et gustative de nos produits vendus sur place.



## Nos produits

(Prix TTC)

### La charcuterie

Saucisson, saucisse sèche, chorizo, lonzo, coppa, figatellu	27 €/kg
Pancetta, roulé	18 €/kg
Ventrèche plate fumée	12 €/kg
Jambon sec avec os (8 à 18 mois d'affinage)	25 €/kg
Jambon sec désossé avec couenne	30 €/kg
Pâté, rillettes, pâté de tête verrine 400g (soit 20 €/kg)	8 €/u
Boudin	10 €/kg
Saucisse fraîche	12 €/kg
Saindoux	6 €/kg

### La viande fraîche de porc

Assortiment caissette 5-8 kg : rôti, filet mignon, côtes, saucisses fraîches, boudin	12,50€/kg
--------------------------------------------------------------------------------------	-----------



## Conditions de vente

La vente de viande fraîche, saisonnière, a lieu uniquement sur commande :

- Les porcs sont charcutés en hiver (novembre à mars)

Transmettre un bon de commande par fax, mail ou courrier, nous vous préviendrons du jour d'enlèvement du colis à la ferme.

La vente de charcuterie s'effectue sur place.

Des livraisons sont possibles, après entente préalable.

D'autres produits peuvent être fournis, à la demande : porcelets ou porcs charcutiers en vif ou en carcasse.

Les prix indiqués sont les tarifs 2014, en vente directe sur place.