



◆ Viande de porc ◆

– ♠ Porc - Origine France ♠

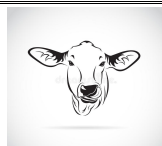
Carré de porc noir de Bigorre AOC avec os sous vide environ 2,5kg.....	313152
Filet mignon de porc noir de Bigorre AOC sous vide x2 environ 1kg.....	313149
Travers de porc noir de Bigorre AOC sois vide environ 400g.....	313163
Echine de porc noir de Bigorre AOC avec os sous vide environ 3kg.....	313155
Poitrine de porc Capelin du Cantal sans hachage (PSH) sous vide environ 1,5kg.....	313193
Echine de porc Capelin du Cantal avec os sous vide environ 2kg.....	313192
Carré de porc Capelin du Cantal avec os sous vide environ 2,5kg.....	313191
Filet mignon de porc Capelin du Cantal sous vide environ 600g.....	313195
Rôti d'épaule de porc Capelin du Cantal sous vide environ 2kg.....	313194
Côte de porc Capelin du Cantal avec os sous vide environ 350g.....	313196
Côtes échine de porc Capelin du Cantal sous vide environ 450g.....	313197
Filet mignon de porc origine France vrac environ 600g.....	313013



◆ Viande d'agneau ◆

– ♠ Agneau - Fermier du Quercy, origine France ♠

Gigot d'agneau fermier IGP Label Rouge avec os sous vide environ 2,5kg.....	314100
Carré 5 côtes d'agneau fermier IGP Label Rouge détalonné manchonné sous vide environ 1kg.....	314099
Poitrine d'agneau fermier avec os IGP Label Rouge sous vide environ 1,7kg.....	314106
Carré 8 côtes d'agneau fermier IGP Label Rouge sous vide environ 1,65kg.....	314101
Collier d'agneau fermier IGP Label Rouge sous vide environ 1,3kg.....	314107



## ◆ Viande de veau ◆

– ♠ Veau - Origine France ♠

Filet mignon de veau sous vide environ 1kg.....	312018
Côte de veau x5 sous vide environ 1,2kg.....	312011
Côte première de veau de lait fermier du Limousin x2 sous vide environ 800g.....	312117
Foie de veau sous vide environ 5kg.....	312013
Onglet de veau sous vide environ 1kg.....	312042
Sauté de veau sans os pour blanquette sous vide environ 2,5kg.....	312006
Rôti de veau sous vide environ 1kg.....	312032
Escalope de veau x5 sous vide environ 900g.....	312010
Ris de veau sous vide environ 800g.....	312008

♠ **Porc noir de Bigorre**: Le porc noir de Bigorre est une appellation d'origine contrôlée agroalimentaire concernant la viande de porc gascon. Cette race ancienne est élevée selon un cahier des charges en Bigorre, aux confins des Hautes-Pyrénées, du Gers et de la Haute-Garonne. Le porc de Bigorre représente une réelle race d'exception.

♠ **Le Porc Capelin du Cantal**: un porc haut de gamme de tradition de nos régions ! Né, élevé et abattu dans les monts du Cantal et de la Margeride en filière courte, le porc Capelin est produit dans le respect de l'animal et d'un savoir-faire ancestral, qui garantissent une qualité de viande exceptionnelle.

♠ **L'agneau du Quercy**: l'agneau fermier du Quercy est une appellation agricole, protégée par une indication géographique protégée, désignant une carcasse bouchère d'agneau de bergerie, élevé «sous la mère» (allaité naturellement) jusqu'à l'âge minimum de 70 jours. C'est un produit agricole d'élevage ovin.

---

Pour toutes informations concernant la tarification des produits, les commandes/réservations et les livraisons de la gamme viande de porc/veau/agneau d'exception:

contactez-nous par mail: [contact.finestfood@gmail.com](mailto:contact.finestfood@gmail.com)

Une fiche de renseignement est à votre disposition. Nous livrons sous 4/5 jours par transport frigorifique.