

Vous souhaitez commander?
Rien de plus simple !!



Mode d'emploi

1 - Pour commander:



0666 216 381



En nous renvoyant le bon de commande ci-joint à :

GAEC de la Croix Blanche -rte de Champdor-
01110 CORCELLES



Par internet sur notre site internet :

www.gaecdelaCroixBlanche.com



En nous rendant visite sur la ferme à Corcelles

(Voir plan au dos)



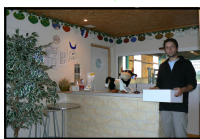
CONFIRMATION

2 - Confirmation de réception de marchandise:

Dès réception de la viande dans nos frigos,
nous vous appelons pour confirmer la date ou
vous pourrez venir retirer votre commande .

3 - Retraits des commandes, et livraisons

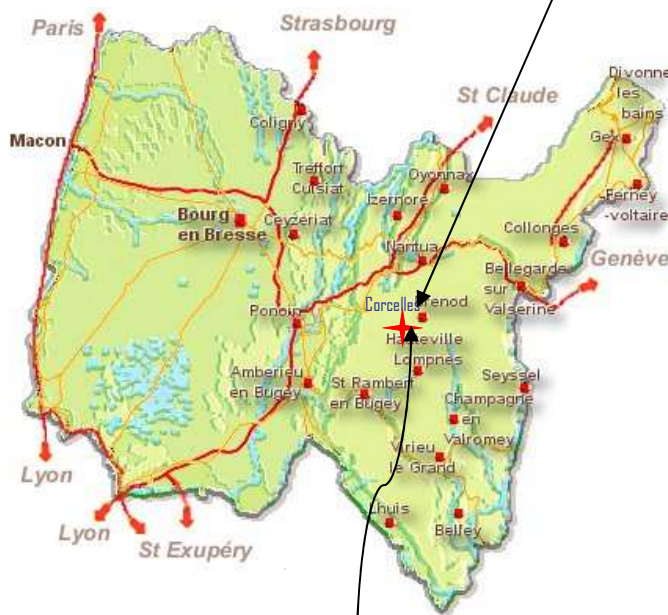
* Au point accueil de l'exploitation, ouvert le
samedi matin des jours de ventes
de 9H00 à 12 H 30 .



Livraison possible (nous contacter)



Plan de localisation



A Corcelles, prendre
direction
Champdor, dernier
bâtiment sur votre
droite.



Rte de Champdor
01110 CORCELLES

Tél :

0666 216 381

www.gaecdelaCroixBlanche.com

vente de
viande
de boeuf
produite à
la ferme



www.gaecdelaCroixBlanche.com

Directement de l'éleveur au consommateur

Viande de génisses et de veaux Charolais en caisse de 6 et 10 kg

Qualité

- ≈ d'une viande bovine de race à viande : LA CHAROLAISE
- ≈ d'un élevage traditionnel, près de chez vous, situé au cœur du plateau d'Hauteville,
- ≈ d'une découpe garantie par un « Artisan Boucher », soucieux de préserver tradition et professionnalisme.

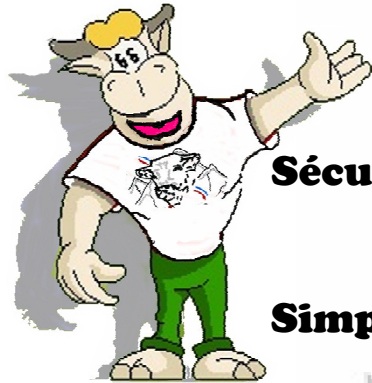


Sécurité

- ≈ d'un achat qui vous garanti la provenance du produit,
- ≈ d'une hygiène et d'une fraîcheur garantie, puisque nos produits, sont découpés, désossés et emballés sous vide, dans un atelier agréé CEE.

Simplicité

- ≈ de vos achats, en caisse, avec une gamme complète de produits variant avec les saisons à un prix compétitif,
- ≈ d'utilisation : une viande tendre savoureuse prête à déguster ou à surgeler.



L'exploitation se situe au plein cœur des verts pâturages du plateau d'Hauteville, à une altitude de 850 m, où nos animaux sont élevés avec des fourrages et des aliments nobles.



L'atelier de découpe agréé CEE à Saint Rémy (71)



Emballage des morceaux sous vide

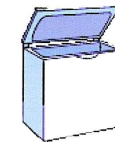
Étiquette mentionnant le nom du morceau, ainsi que son poids



Au réfrigérateur :

Sur chaque étiquette, est indiquée la date limite de consommation.

Pour tenir compte de cette date, la température de votre réfrigérateur doit être comprise entre 0 et +4 °C. Conservation environ 20 jours suivant les morceaux.



Au congélateur :

Chaque paquet est prêt à être congelé. Conservation maximum conseillé 1 an.

Petits conseils pour décongeler votre viande:

L'idéal, est de la décongeler de manière progressive afin de ne pas l'agresser.

Décongélation 12H ou 24H selon la taille du morceau, au frigo en laissant la viande dans son emballage.



Vente uniquement sur commande