



AMAP Les Hérens



Présentation des produits saisonniers disponibles sur le Crédit Hérens de l'AMAP Les Hérens

Producteur : Valentin ANTHONIOZ, Ferme Les Pâtres des Reines aux Gets (Haute-Savoie)

Tél : 06 48 59 17 68

Courriel : pauline-bovard@hotmail.fr

La Ferme Les Pâtres des Reines est une petite ferme, installée depuis l'automne 2017 aux Gets.

Les produits saisonniers sont issus de la viande de notre élevage, fine, savoureuse et de qualité.

Les animaux sont élevés à la ferme, nourris uniquement à l'herbe d'alpage en été, en foin et regain l'hiver, de sel et minéraux avec quelques céréales biologiques données à juste mesure, sans excès.

Nous proposons les produits saisonniers suivants :

- ❖ **Chipolatas de bœuf, préparées sous vide, par paquet de 6 saucisses**
(poids total : ≈ 500g), au tarif de 22€ le kg soit un prix par paquet d'environ 11€ selon le poids du paquet.
Ingrédients : viande de bœuf, gras de porc, sel, sirop de glucose, épices (poivre et muscade), plantes aromatiques (échalote, oignon et ail), extrait d'épice (oléorésine de curcuma), arômes naturels, jus de betterave.
- ❖ **Merguez de bœuf, préparées sous vide, par paquet de 6 saucisses**
(poids total : ≈ 500g), au tarif de 24€ le kg soit un prix par paquet d'environ 12€ selon le poids du paquet.
Ingrédients : viande de bœuf, gras de porc, sel, épices (poivre, piment doux, piment fort, cumin), huile de tournesol.
- ❖ **Diots de bœuf, préparés sous vide, par paquet de 4 saucisses**
(poids total : ≈ 400 à 500g), au tarif de 20€ le kg soit un prix par paquet d'environ 10€ selon le poids du paquet.
Ingrédients : viande de bœuf, gras de porc, sel, épices (poivre, muscade, ail, cumin), dextrose.
- ❖ **Viande séchée, saucissons**
(informations complémentaires à venir).

Tous nos animaux sont abattus à l'Abattoir Monts et Vallées de Megève, ils sont ensuite découpés et transformés par la Boucherie Charcuterie de Simon à Vinzier. Simon est avant tout paysan et boucher-charcutier. Il possède un troupeau de vaches et de porcs, élevés à la ferme. Ses productions sont artisanales. Le gras de porc utilisé pour nos saucisses provient de son élevage. Nous faisons le choix d'ajouter du gras de porc à nos saucisses afin qu'elles soient moins sèches. Il est ajouté en très petite quantité et c'est celle-ci qui donnera un produit onctueux.



AMAP Les Hérens



Nos produits transformés **sont sans aucun conservateur, ni colorant, ni sel nitrite**. Les sels nitrites que l'on retrouve dans les productions industrielles ont pour rôle de conserver la couleur rosée des viandes et d'aider à prolonger leur durée de conservation. Cependant, ces conservateurs, stabilisants et colorants sont pour la plupart aujourd'hui considérés comme nocifs pour la santé.

Vous l'aurez donc compris : en choisissant de consommer de manière naturelle et saine, vous acceptez également que nos produits aient une couleur moins attractive que les produits industriels et une durée de conservation moins importante également. **C'est le prix à payer pour bénéficier de produits sains, du producteur au consommateur !**

Les paquets sont emballés individuellement sous vide. Ils doivent être conservés au frais, pensez à venir avec une glacière et des pains de glace lors de la livraison. Vous pouvez conserver les produits sous vide au réfrigérateur pendant une durée entre 8 et 15 jours selon chaque pièce, en fonction de la date de livraison (DLC indiquée sur les pièces) ; nous vous conseillons toutefois de les congeler de suite, en raison du manque de conservateur ajouté.

	PRIX
PAQUET DE 6 CHIPOLATAS DE BŒUF/PORC	≈ 11€ L'UNITÉ
PAQUET DE 6 MERGUEZ DE BŒUF/PORC	≈ 12€ L'UNITÉ
PAQUET DE 4 DIOTS DE BŒUF/PORC	≈ ENTRE 10€ ET 12€ L'UNITÉ
VIANDE SECHEE DE BOEUF	A venir
SAUCISSON	A venir

AMAP Les Hérens, avril 2019