



## Le bœuf Bio de l'Aveyron,

*caractérisé par sa viande finement persillée  
conférant saveur et onctuosité.*



Notre exploitation - Ferme "Lou Vedel", EARL des Jouans - met en oeuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal.

L'agrément en agriculture biologique, certifié par Ecocert,  
est garanti par la maîtrise de l'alimentation et du mode de production.

Pour plus d'informations,  
pour passer une commande ou connaître les dates de livraison :

Mélanie Railhet

05 65 29 45 79 / 06 11 73 44 33

[www.lou-vedel.fr](http://www.lou-vedel.fr)

[contact@lou-vedel.fr](mailto:contact@lou-vedel.fr)



Mélanie & Laurent Railhet  
agriculteurs et naisseurs/éleveurs/engraisseurs  
Ferme "Lou Vedel" - EARL des Jouans  
vous proposent  
le bœuf bio de l'Aveyron

**Vous avez la possibilité de commander sous forme de colis de 5Kg  
et à la carte les produits que vous souhaitez.**

L'ensachage sous vide des produits permet de préserver les qualités de la viande tout en garantissant une DLC (date limite de consommation) de 3 semaines à partir de la date de mise en sachet, sauf pour les abats qui ont une DLC d'1 semaine.

L'ensachage sous vide garantit une meilleure conservation au réfrigérateur et congélateur.



## Les colis de viande de bœuf biologique de 5Kg env. à 19,50 €/Kg :

### Colis n°1

1 Rôti de bœuf d'env. 1,2 kg

4 p. de 2 steacks hachés de 100 g. (soit 800 g)

4 poches de 2 Beefsteacks d'env. 500 g

2 poches de 2 basses côtes d'env. 500 g

2 poches de 2 côtes filets d'env. 500 g

### Colis n°2

1 poche de Bourguignon d'env. 1,2 kg

1 poche de Pot au feu d'env. 1,2 kg

8 p. de 2 steacks hachés de 100 g. (soit 1,6 kg)

4 poches de 2 côtes filets d'env. 500 g

2 poches de 2 faux filets d'env. 500 g



## A la carte

- > **Tournedos de filet de bœuf** - env. 360 g..... **35 €/Kg**  
*Conditionné par 2 tranches*
- > **Côte de bœuf** - env. 1,2 kg ..... **32 €/Kg**  
**9 pièces au total, commandez rapidement !**  
La reine du barbecue, la côte de boeuf ! C'est exactement la même pièce que l'entrecôte sauf qu'elle est plus épaisse et qu'on a laissé l'os. Pour une dégustation optimale, la viande doit-être à température ambiante. **22€/Kg**
- > **Bavette** - env. 220 g..... **22€/Kg**  
*Conditionné par 2 tranches*
- > **Langue de boeuf entière** - entre 1,5 kg et 2,3 kg..... **12€/Kg**
- > **Foie de bœuf** - env. 350 g..... **13€/Kg**  
*Conditionné par 2 tranches*