



L'élevage de
La Petite Suisse
Lompret

LES INFOS EN DIRECT DE L'ELEVAGE FEVRIER 2010



Avoir l'honneur d'une émission « la clef des champs », c'est plus qu'une reconnaissance pour la qualité du travail réalisé chaque jour.

Ce fut une expérience enrichissante et agréable.

Un merci à toute ma famille qui a œuvré sans relâche pour que tout soit parfait lors du tournage

Si vous le désirez vous pouvez recevoir un cd relatif à cette émission

Voilà, maintenant, la 2ème fournée a été dégustée par les unes et les autres
Grâce à vos conseils, les Salaisons du Pont d'Amour ont pu adapter la recette et surtout le cycle de salage.
Et, le produit final, la viande de bœuf séchée made in Lompret, est au top
A réserver au plus vite



Avec la passion des races et des saveurs, l'élevage a fait l'acquisition d'un jeune male de race bazadaise et d'une génisse Charolaise
Le male bazadais a été castré et est destiné à la production traditionnelle de viande de bœuf

Pour + d'infos : www.bazadais.ch ou www.bazadaise.fr

Quant à la génisse Charolaise, c'est un cadeau, et elle est destinée à une longue carrière de reproductrice

Pour + d'infos -- www.charolaise.fr

Les prochaines mises à disposition

- Viande de blanc bleu belge – fin février
- Viande d'Aubrac – en mars
- Viande de veau rosé – en avril – absolument réserver au plus tôt

Merci de payer sur mon compte INCA 103-0121955-94

- VIANDE KG soit €
- Cervelas (9€ par 6) soit €
- Saucissons fumé (5€) soit €

Au total €

INFOs – Hugues derzelle 0497/54.35.71 ou
hugues.derzelle@scarlet.be