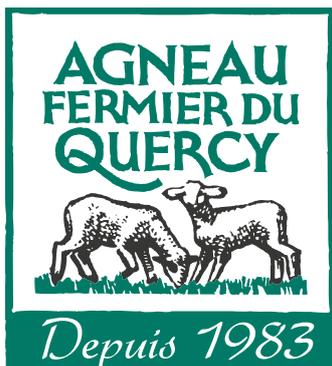


NOUVEAU



ÉLEVÉ AU CŒUR DES CAUSSES DU QUERCY

Les agneaux fermiers du Quercy Label Rouge IGP sont élevés en bordure et au cœur du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy. Cette production ancestrale bénéficie depuis 1996 de l'Indication Géographique Protégée, un signe d'identification de l'Union Européenne certifiant le lien d'une production à son territoire.

L'agneau fermier du Quercy Label Rouge IGP est issu d'une sélection rigoureuse respectant le cahier des charges Label Rouge. Tous les acteurs de la filière, du producteur au distributeur, en passant par l'abatteur et le découpeur, s'engagent à respecter les exigences de cette contractualisation. Ils sont régulièrement contrôlés afin de garantir un produit d'une qualité irréprochable.

Cette rigueur offre une viande d'exception, claire, tendre et goûteuse.

Désignation	Code	Poids (+/- kg)	Emballage
Entier	78430	17	Ultra frais
Carré 13 côtes	78436	2	Sous vide
Carré double filet	78437	2	Sous vide
Culotte	78431	6	Sous vide
Épaule avec os	78434	2	Sous vide
Épaule sans os	78435	1,2 x2	Sous vide
Gigot avec os	78432	2	Sous vide
Gigot sans os	78433	1,2	Sous vide

