

FERME LOUSTALOT
EARL TROUILLET
Chemin Loustalot
64800 HAUT DE BOSDARROS
Tel : 05.59.05.70.89 ou 06.86.51.36.06
www.fermeloustalot.fr

VENTE DIRECTE DE VIANDE DE PORC

Porcs de ferme élevés pendant 10 à 12 mois (goût et saveur)

**Colis de viande de porc frais de 10 kg à 96 €
ou de 5 kg à 49 €**

(emballé, sous vide, étiqueté, prêt à congeler)

Rôti, côte, grillade, saucisse, chipolatas, poitrine fraîche, coustous.

Prix détail

Porc frais (emballé, sous vide et étiqueté)

Filet mignon	18€ / kg
Rôti	2,60€ / kg
Côte	12,60€ / kg
Chipolata/Saucisse	14,50€ / kg
Grillade	14,50€ / kg
Poitrine fraîche	10,50€ / kg
Coustous	9€ / kg
Jambon blanc(sans ajout de nitrite)	29,90€/kg

Salaison

Jambon de pays sous vide, tranché (affinage 20 mois)	48€/kg
Saucisson sec	31,50€ / kg
Saucisse sèche	31,50€ / kg
Chorizo/Rosette	31,50€ / kg
Coppa/Lomo	32€ / kg
Ventrèche plate ou roulée tranchée	24€ / kg
Ventrèche entière	14,50€ / kg
Andouille bearnaise	31,50/kg
Assortiment de charcuterie tranchée (80 à 200 gr)	39,90€ / kg
Plateau ventrèche tranchée	24€ / kg
Saucisses confites sous vide	24€ /kg

FERME LOUSTALOT

Salaison

Jambon de pays sec os (8 à 12kg/pièce)	20€/kg
Jambon de pays sec dèsossè (7à10kg/pièce)	26€/kg

Conserve tarif à l'unité (bocal ou boîte)

Pâté de campagne	190 gr / 3,20€
Pâté au floc de Gascogne	190 gr / 3,20€
Pâté au piment d'Espelette	190 gr / 3,20€
Graisserons	190 gr / 3,20€
Axoa de porc	380 gr / 6€
Axoa de porc	765 gr / 11€
Confit de porc	520 gr / 11€
Hure	350 gr / 6€
Rillettes de porc	190 gr / 3,50€
Pâte au châtaigne ou au jurançon	180 gr/3,20€
Pâte	90 gr/2,10€

Pâté pur porc	180 gr / 3,20€
Boudin	80 gr / 3,20€
Jambonneau	350 gr / 6,30€
Longe ou échine confite	350 gr / 6,30€
Confit de porc	520 gr / 11€
Saucisses confites	700 gr / 14 €
Saucisses confites	350 gr / 7.50€

Prix valables jusqu'au 31/01/2023

Livraison offerte pour une commande à partir de 50 € dans un rayon de 20 km et livraison offerte à partir de 90 € dans un rayon de 60 km sur rdv.

Information et réservation : JOSEPH TROUILLET : 06.86.51.36.06

Adresse mail : joseph.trouillet@orange.fr

Dans la limite des stocks disponibles.
Ne pas jeter sur la voie publique, merci