

Gaec de Trois Poiriers

49310 Le Voide

02 41 55 09 37

troisporiers@wanadoo.fr

Amap – viande de porc

Le GAEC des Trois Poiriers propose aux adhérents de l'AMAP des porcs entiers sur pied valorisable en demi carcasse, nés et élevés au GAEC, nourris avec les céréales de l'exploitation et les dérivés de la fromagerie (petit lait et lait écrémé).

La découpe et les préparations se font par les AMAPiens le samedi (9h00 à 18h00) suivant l'abattage avec l'aide du Gaec qui met une chambre froide et une salle de découpe à disposition aux Roches à Montilliers (entre le Voide et Valanjou),

La cuisson des patés se fait par les AMAPiens, Pensez à apporter vos bocaux (envir, 20 de 0,5cl par ½ porc ou des terrines ou des barquettes allu,) et des sacs de congélation de toutes tailles selon vos besoins,

Pour le midi chacun apporte son pique-nique à partager.

Il sera facturé aux AMAPiens le coût de la demi carcasse (5 euros hors taxe par kg), le coût de l'abattage effectué en abattoir (0,60 euro ht/kg) le coût de transport (20€ ht/demi porc) , le sang, les boyaux, le gaz ,,,(16€ ht/demi porc). La TVA est à 5,5%, Dans l'attente de finaliser le contrat porc, nous vous signalons qu'il est possible de régler en plusieurs fois.

Les jours précédents la journée cochonaille, nous vous contacterons pour faire le point sur la découpe,

Les associés;
Nathalie Damien Alain

