

## Commander avant le 15 du mois

### COLIS N° 2 à 8.20 €/kg \*\*\* 8 kg environ

2 rôtis (filet-épaule)- sachet saucisse et/ou sachet chipolatas- sachet côtes-sachet escalopes-sachet sauté- sachet poitrine à griller-sachet chair saucisses Sachet paupiettes-verrine pâté prêt à cuire



#### **COLIS CHAIR A SAUCISSE**

3 KG OU 5 kg à 8.50 € le kg

### Colis estival à 8.70 € le kg de 3 kg à 5 kg

sauce mexicaine- indienne-provençale à préciser \*

3 sachets côtes \*-2 sachets poitrine à griller \*  
- 2 sachets de merguez- 9 sachets de chipolatas nature ou herbe

### Colis marmiton à 8.50 € le kg de 3 kg à 5 kg

4 sachets paupiettes-4 sachets saucisses -  
1 sachet de sauté-1 sachet poitrine à griller

**Sur demande :** verrine pâté prêt à cuire-palette, pieds de porcs-oreilles crépinettes jarret ,travers ,chipolatas et saucisses aux herbes, demi tête

rôti orloff et rôti pruneaux à 9.7 €/KG

**Ou composez votre colis**

**Prochaine date : à partir de 16 h -**  
03.07/31.08/04-09/02-10/06-11/

### Colis n° 1 à 8.00 €/kg-\*\*\*\*5 kg\*\*\*\*

1 rôti- 3 sachets côtes-5 sachets escalopes-1 sachet sauté- 1 sachet poitrine à griller

### Colis n° 3 découverte à 8.20 €/kg\*\*\*5KG\*\*

2 rôtis -1 rouelle à préciser- 2 sachets côtes-  
2 sachets chipolatas-2 sachets saucisses-1 sachets de poitrine à griller-1 verrine pâté prêt à cuire

### Colis barbecue à 8.20 €/kg \*\*5 kg\*\*

6 sachet chipolatas-3 sachets côtes-  
2 sachets poitrine à griller- sur demande merguez et viande à brochette (sauté)

### Colis chipolatas de 3 kg ou 5 kg à 8.50 € le kg

9 sachets ou 15 sachets chipolatas  
1 kg = 18 chipolatas



### Colis hiver à 8.20 €/kg à partir de 3 kg

2 rôtis-2 sachets de côtes-2 sachets saucisses-1 sachet sauté-2 sachets paupiettes  
1 sachet lardons 250 gr

Colis à partir de 1kg 50 (composez le)

Colis de 12 kg et + nous contacter

vente à la ferme  
porcs nourris avec l'aliment  
fabriqué à la ferme



**GUILOISEAU (EARL) producteurs porcs  
Vilguenais LE VIEIL BAUGE**

**49150 BAUGE EN ANJOU (rd 60)**

**TEL : 02.41.82.77.04**

Portable :06.09.83.63.09

MAIL : [jean-louis.guiloiseau@wanadoo.fr](mailto:jean-louis.guiloiseau@wanadoo.fr)

<http://viandeporc.e-monsite.com>



**Du goût et de la qualité**

**Caissettes de 1 à 12 kg aux choix  
Conditionnement sous vide,  
Étiquetée, pesée, prête à congeler**  
Porc né et élevé sur l'exploitation

#### **CONSERVE**

Rillettes de 4.50 € à 5.50 €

Pâté de campagne 4.00€ à 5.00 €  
saucisse seche pur porc 5.50 €

Boudin à tartiner en 180 gr 4 €

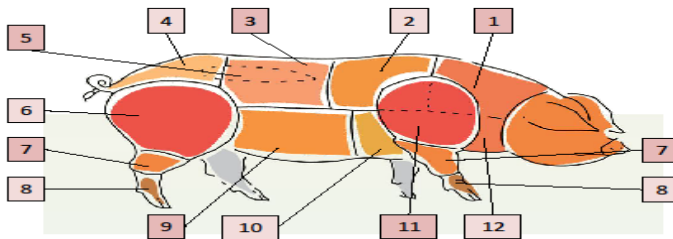
Sauté au curry- Rôti porc confit

Boudin noir sous vide-rillaud

Noix séchée



Rc 408020915 agréée CEE



Afin d'en apprécier le goût et la tendreté, nous vous conseillons de cuire au four à une température de 180°C et de ne pas poêler à feu trop vif. Dans les 2 cas il vaut mieux un temps de cuisson allongé qu'une température excessive.

Nom	Possibilités de morceaux	Utilisation - Cuisson
1 Côte Echine	Rôtis - Côtes	Côtes + grasses : Griller (Poêler, Rôtir)
2 Côte 1ère et 2nde	Rôtis - Côtes	Rôtir, Poêler, Griller ou Sauter
3 Côte Filet	Rôtis - Côtes	Rôtir ou Poêler
4 Pointe de Filet	Rôtis - Côtes	Rôtir ou Poêler
5 Filet Mignon		Rôtir, Poêler, Griller ou Sauter (en entier ou en médaillons)
6 Jambon	Rouelle - Escalopes	Rôtir, Poêler, Pocher ou Braiser
7 Jarret		Pocher (potée, choucroute...)
8 Pied		Griller (ou Pocher)
9 Poitrine		Griller, Pocher ou Garder Fraîche
10 Plat de Côtes		Griller (ou Pocher)
11 Epaule	Rôti - Sauté	Rôtir, Pocher et Braiser
12 Gorge		Pâtés de foie

Vente Directe de la Ferme

COLIS N° 1.....POIDS.....

COLIS ESTIVAL PRECISEZ LA SAUCE.....POIDS.....

COLIS N° 2 .....POIDS.....

COLIS CHAIR A SAUCISSE .....POIDS.....

COLIS DECOUVERTE.....POIDS.....

COLIS A VOTRE DEMANDE .....

COLIS HIVER..... POIDS.....

.....

COLIS MARMITTON.....POIDS.....

.....

COLIS CHIPOLATAS.....POIDS.....

NOM.....

COLIS BARBECUE..... POIDS.....

TELEPHONE ..... MAIL .....

vente directe de la ferme vilguenais

Recette sur le site ou à la ferme

16011 1116011 06 19 16116 1116011