

Adressé à :

Ferme des Périlles

Maison Darné

Les Coteaux

65670 GAUSSAN

NOM.....

PRENOM.....

SOCIETE.....

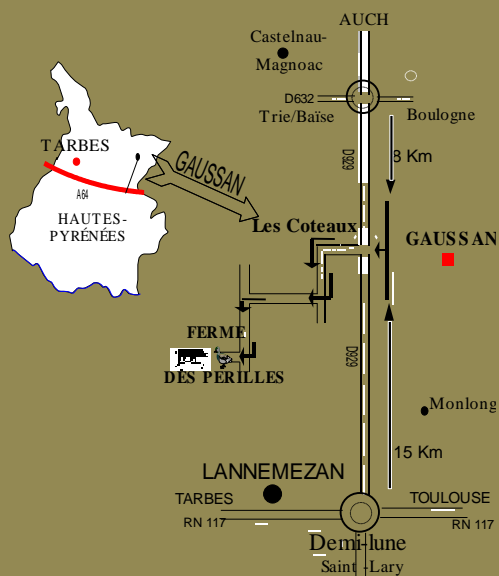
ADRESSE.....

TELEPHONE.....

MAIL.....



Comment nous rendre visite ?



La Ferme des Périlles vous présente

Sa gamme de produits de la ferme :

Charcuterie, conserves et viandes fraîches



Ferme des Périlles
Les coteaux – 65670 GAUSSAN

Site : ferme-perilles.fr

Mail : patrickdarne@orange.fr

Tel : 06.81.80.39.67

06.71.65.01.55

Facebook Porc Noir de Bigorre « Ferme des Périlles »



DESIGNATION	POIDS	Prix au Kg	Prix € Unitaire
Conserves « Porc Noir de Bigorre » : A conserver à température ambiante, Après ouverture à consommer entre 0 et 4°C et à Consommer dans les 3 jours			
Pâté de campagne (Viande et gras de porc noir de Bigorre AOP 80%, foie de porc 20%, ŒUF, sel et poivre, épice de rabelais).	180g	33,33€	6€
Boudin (tête de porc noir de Bigorre AOP 20%, viande et gras de porc noir de Bigorre AOP 40% sang, oignons, sel, poivre, épices de rabelais)	180g	33,33€	6€
Rillettes (viande et gras de porc noir AOP 98%, sel et poivre)	180g	33,33€	6€
Jambonneau (viande de porc noir AOP 98%, sel, poivre,)	180g	38,88€	7€
Saucisses confites (viande s et gras de porc noir AOP 97%, boyaux de porc, sel, poivre)	750g	17,33€	13€
Garbure de Mamie Jo (viande de porc noir AOP 35%, Pommes de terre, choux, carottes, oignons, haricots blancs, poireaux. Bouillon :eau, os de jambon de Porc Noir de Bigorre AOP, oignons, thym, laurier, sel, poivre)	750g	20€	15€
	1500g	19€	27€
Confit de Porc Noir de Bigorre à l'ancienne (viande et gras Porc noir de Bigorre AOP 98%, sel et poivre)	750g	20€	15€
Coffret Cadeau (1 pâté, 1 boudin, 1 rilette, 1 jambonneau, 1 saucisse confite, 1 plaque de jambon Porc Noir de Bigorre AOP)	unité		45€
Viandes fraîches « Porc Noir de Bigorre »AOP : Conditionné sous vide, à conserver entre 0 et 4°C Et à consommer dans les 3 jours après ouverture			
Saucisse fraîche (viande de porc noir, sel, poivre, boyau mouton)	Au Kg	18€	
Côtes	Au Kg	19€	
Rôti	Au Kg	21€	
Filet mignon	Au Kg	30€	
Coustous	Au Kg	15€	
Boudin frais à l'ancienne (tête de porc noir de Bigorre AOP20%, viande et gras de porc noir de Bigorre AOP 40%, sang, oignons, sel, poivre, épice de rabelais)	Au Kg	19€	

Tarifs valable jusqu'au 30/06/2019 (CGV sur www.ferme-perilles.fr)

Pour commander, contactez nous au 0671650155 / 0681803967

Ou par mail : patrickdarné@orange.fr

DESIGNATION	POIDS	Prix au Kg	Prix € Unitaire
Salaison « Porc Noir de Bigorre » : Viandes de porc noir de Bigorre AOP, sel sec issu du Salies du Béarn, poivre, conservateur :E252			
Jambon entier Porc Noir de Bigorre (PNB) AOP avec l'os 20 mois mini d'affinage	Au Kg	46€	
Jambon entier PNB AOP désossé 20 mois mini d'affinage sous vide (à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)	Au Kg	60€	
Demi jambon PNB AOPdésossé et découenné 20 mois mini d'affinage sous vide (à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)	Au Kg	68€	
Quart de Jambon PNB AOP désossé et découenné 20 mois mini d'affinage Sous vide (à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)	Au Kg	78€	
Jambon PNB AOP 20 mois mini d'affinage à la tranche	Au Kg	100€	
Jambon PNB AOP à la tranche ou pétales 20 mois mini d'affinage sous vide (à conserver entre 0 et 8°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture)	80g	37,5€	11€
Saucisson sec , saucisse sèche et Béret Noir de Bigorre (viande Porc noir de Bigorre AOP (97%), sel, poivre, sucre)	Au Kg	40€	
Coppa (viandes de porc Noir de Bigorre AOP 98% sel, poivre	Au kg	50€	
Ventrèche (viandes et gras de porc Noir de Bigorre AOP 98%, sel poivre)	Au Kg	30€	

