

Viande de boeuf



No photo



Infos pratiques

Catégorie : Produit de terroir

Description

Les bovins sont tous des vaches Blanc Bleu Belge de 3 à 4 ans, issues de 5 fermes de la région. Mr Poncelet les choisit lui-même sur place. L'abattage et la découpe sont réalisés de manière traditionnelle. La viande bovine est laissée maturer 1 à 3 semaines selon les pièces de viande.

[illegible]

Toutes les informations pratiques

Contact

6850 - Paliseul