

Bœuf Galloway, pourquoi ce choix ?

Les origines de la Galloway

La Galloway est une race essentiellement bouchère dont la **renommée pour la qualité de sa viande remonte au XVIème siècle**. Cela en fait la plus vieille race acère (sans cornes). Provenant du sud-ouest de l'Ecosse, (les premières traces ont été trouvées il y a 2000 ans), elle a hérité de ce climat rude et venteux une rusticité hors du commun. Docile, résistante aux maladies, elle vèle facilement. Très fertile, elle donne des veaux très vigoureux. La Galloway a un poil long qui la protège du vent, du froid et de la pluie, et lui permet de se réguler, de consommer moins de nourriture pendant l'hiver. Elle se contente de pâturages de qualité moyenne, peut même « nettoyer » les sous-bois et de ce fait, **contribue à la protection de l'environnement**. Nourrie quasi exclusivement à l'herbe, toute l'année dans les prairies, elle participe à un bilan carbone largement positif.

Une qualité de viande reconnue

La viande de Galloway est d'un **beau rouge, maigre, tendre, juteuse** et possède un **taux de gras majoritairement insaturé, riche en oméga 3, comparable à celui du poulet ou du poisson**.

C'est justement par ses qualités d'élevage qu'elle permet d'obtenir une **viande délicate** aux **fibres musculaires très fines**, à la **marbrure équilibrée** et au **goût incomparable**.

Des tests de dégustation menés aux États-Unis ont classé la **viande de Galloway en tête de 11 races en compétition** dont l'Angus, une race plus connue qui fait pourtant référence.



Tarifs MAI 2023 et BON DE COMMANDE

PROCHAINE LIVRAISON

- MALATAVERNE-

VENDREDI 13 OCTOBRE

VIANDE BŒUF et VEAU GALLOWAY



Choisissez votre ou vos colis (exemple de composition sur feuille jointe)

CASSETTES	PU	UNITE	Qté Veau	Qté Bœuf	S/T	CASSETTES	PU	UNITE	Qté Veau	Qté Bœuf	S/T
TRADITION 10 KG	180,00 €	U				CLASSE AFFAIRE 10 KG	180,00 €	U			
TRADITION 7 KG	126,00 €	U				CLASSE AFFAIRE 7 KG	126,00 €	U			
TRADITION 5 KG (veau seul)	90,00 €	U		non dispo		CLASSE AFFAIRE 5 KG (veau seul)	90,00 €	U		non dispo	
FESTIVAL 10 KG	180,00 €	U				FESTIVAL 7 KG	126,00 €	U			

Ou composez votre propre assortiment (mini 5 kg)

PIÈCES VEAU OU BŒUF	PU	UNITE	Qté Veau	Qté Bœuf	S/T	PIÈCES VEAU OU BŒUF	PU	UNITE	Qté Veau	Qté Bœuf	S/T
BASSE CÔTE À GRILLER	22,50 €	KG				TRANCHE GRASSE À RÔTIR	22,50 €	KG			
BAVETTE ALOYAU	26,00 €	KG				MACREUSE À BRAISER	15,10 €	KG			
BAVETTE DE FLANCHET	26,00 €	KG				MERGUEZ	19,00 €	KG			
CÔTE ALOYAU À L'OS	21,70 €	KG				PALERON À BRAISER	15,10 €	KG			
CHAIR À SAUCISSE	19,00 €	KG				PALERON À GRILLER	26,00 €	KG			
COLLIER JARRET CUBES	15,10 €	KG				PIÈCE À BRAISER	15,10 €	KG			
ENTRECÔTE	26,00 €	KG				PLAT DE CÔTE	14,10 €	KG			
FAUX FILET	25,60 €	KG				POTRINE TENDRON	15,10 €	KG			
FILET	38,30 €	KG				QUEUE	11,00 €	KG			
FOIE DE BŒUF	17,50 €	KG				ROGNONS	11,00 €	KG			
FOIE DE VEAU	20,50 €	KG				RÔTI VEAU OU BŒUF	25,30 €	KG			
GÎTE NOIX À BIFTECK	20,50 €	KG				RUMSTEAK	26,00 €	KG			
JARRET - TRANCHE FINE	14,10 €	KG				SAUCISSE	19,00 €	KG			
JARRET AVEC OS	14,10 €	KG				STEAK HACHÉ	17,70 €	KG			
JUMENTON À BRAISER	15,10 €	KG				TÊTE	8,00 €	KG			
LANGUE VEAU OU BŒUF	8,00 €	KG				CÔTÉ SURGÉLATION	1,00 €	KG			
TRANCHE À RÔTIR	22,50 €	KG									
SOUS TOTAL COLONNE						SOUS TOTAL COLONNE					
SOUS TOTAL COLONNE						TOTAL COMMANDE					

Producteur: GAEC HUSSEMAND
 34330 FRAÏSSE SUR AGOÛT



Produit de l'agriculture
 Biologique Certifié par
 ECOCERT FR-BIO-01

Facturation ajustée selon véritable poids de livraison.

Comme vous le savez tous, il n'y a qu'une langue, qu'une queue, et seulement deux rognons par bête !! Certains morceaux sont rares..

Afin de vous servir au mieux, merci de passer commande le plus tôt possible.

Sur la région de Montélimar contacter le papa et « commercial » du secteur:

Gilbert 06 08 32 02 20 gilbert.marion26@gmail.com

560 Chemin Coupier 26740 SAVASSE

Exemples d'assortiments de 5, 7, 10 kg de pièces découpées et emballées sous vide. Nombre de sachets portions par caisse :

● Le Bœuf BIO - Caisse de 10 Kg

● Tradition

- 2 Rôtis - 900 g
- 3 Colliers à Bourguignon - 700 g
- 8 tranches de Rumsteak, gîte... - 250 g
- 1 Macreuse, Jumeaux, Paleron... - 500 g
- 2 Jarrets - 500 g
- 4 Entrecôtes, Faux-filets...-250 g
- 1 Basse-côte à griller - 500 g
- 2 Plats de Côtes - 500 g

● Estival

- 1 Rôti et une Côte à l'os-900 g
- Carpaccio - 1 kg
- 8 tranches de Rumsteak, gîte... - 250 g
- Saucisses - 1 kg
- Merguez - 1 kg
- 4 Entrecôtes, Faux-filet...-250 g
- 1 Basse-côte à griller - 500 g
- Steak Haché - 500 g

● Classe Affaires

- 2 Rôtis - 900 g
- 8 tranches de Rumsteak, gîte... - 250 g
- 4 Entrecôtes, Faux-filets...-250 g
- 1 Basse-côte à griller - 500 g
- Steak Haché - 4,5 kg



● Le Veau BIO - Caisse de 5 Kg

● Tradition

- 1 Rôti - 800 g
- 1 Collier à Blanquette - 700 g
- 8 Escalopes - 200 g
- 2 Tendrons - 400 g
- 2 Osso-Bucco - 200 g
- 2 Côtes filet, découvertes - 200 g
- 3 Longes - 200 g

● Classe Affaires

- 1 Rôti - 800 g
- 8 Escalopes - 200 g
- 2 Côtes filet, découvertes - 200 g
- 3 Longes - 200 g
- Steak Haché - 2,5 kg

ENSEMBLE DE CES ASSORTIMENTS : 18,00€ le kg



Date :

Nom/Prenom :

Tel :

Mail :

GAEC HOUSSEMAND

RIEUMAJOU

34330 FRAISSE SUR AGOUT

Adresse :

Tarifs aout 2023 et BON DE COMMANDE- Conserves BIO de la Ferme
 en stock à Savasse sauf indication ou rupture de stock

Terrines (Verrines de 180 g)



- Tête de Galloway persillée
- Terrine de Galloway Campagne
- Terrine de Galloway Tomates séchées Basilic
- Terrine de Galloway Piment de Cayenne
- Terrine de Galloway Piment d'Espelette
- Terrine de Galloway Forestière
- Terrine de Galloway aux cépes
- Les 5 Terrines au choix

P.U.	Qte	S/T	Lot de 5	Qte	S/T	TOTAL
4,50 €			20,00 €			
4,50 €			20,00 €			
4,95 €			22,00 €			
4,95 €			22,00 €			
4,95 €			22,00 €			
4,95 €			22,00 €			
4,95 €			22,00 €			
			22,00 €			

Préparations et Plats Cuisinés en verrines



- Confit d'oignons aux 4 épices 220 g
- Confit d'oignons au vinaigre balsamique 220 g
- Bolognaise 380 g (30% de viande)
- Bolognaise 750 g (30% de viande)
- Courgettes à la provençale 750 g
- Tripes cuisinées 750 g
- Daube de Galloway 750 g

P.U.	Qte	S/T	Lot de 3	Qte	S/T	TOTAL
3,90 €			11,00 €			
3,90 €			11,00 €			
5,10 €			14,00 €			
8,50 €			24,00 €			
5,50 €			14,00 €			
9,90 €			27,00 €			
15,20 €			40,00 €			

Légumes bio en verrines



- Duo de légumes bio 750g/ net 450g
- Trio de légumes bio 750g/ net 450g
- Poireaux bio au naturel 750g/ net 450g
- Carottes bio 750g/ net 450g
- Betteraves rouges bio 380g/ net 280g

P.U.	Qte	S/T	Lot de 3	Qte	S/T	TOTAL
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
4,50 €			12,00 €			

Soupes en verrines



- Gaspacho 650 g
- Velouté de Courgettes 750 g
- Velouté de Courgettes au piment Espelette 750 g
- Velouté de Courgettes au chèvre et miel 650 g
- Soupe à l'ancienne (mélange de légumes de saison) 650 g
- Velouté de patisson coco curry 650g
- Velouté poireaux/ pommes de terre 650g
- Velouté de Patissons Chèvre Miel 650g
- Soupe de courges 650g

P.U.	Qté	S/T	Lot de 3	Qté	S/T	TOTAL
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
5,50 €			15,00 €			
			TOTAL COMMANDE			

La viande de bovin Galloway, le veau et l'ensemble des légumes rentrant dans la composition de ces préparations proviennent majoritairement de notre ferme.

Pour passer commande et vous régaler

Sur la région de Montélimar contacter le papa et « commercial » du secteur:

Gilbert 06 08 32 02 20 Gilbert.marion26@gmail.com

560 chemin Coupier 26740 SAVASSE

Merci pour votre confiance et votre soutien... Céline et Jérôme