

# Ferme Highland



## Bœuf Highland

---

Le bœuf Highland : plus bœuf que le bœuf!

La Ferme Highland est située au cœur de la campagne de Grondines, le long de la route 138. Elle se spécialise dans l'élevage de bovins Highland originaires des îles de la Côte-Ouest de l'Écosse. Ils sont élevés de façon naturelle avec de l'herbe, du foin, de l'ensilage et, à l'occasion, on leur fournit des grains en petite quantité. Leur viande est plus maigre, bien persillée et plus savoureuse. De plus, elle contient des niveaux de vitamines A et E plus élevés et une plus grande proportion d'acide gras de type oméga-3. Le goût du bœuf Highland est plus sauvage que celui du bœuf ordinaire.

Les consommateurs soucieux de leur santé et de bien manger optent pour le bœuf Highland!

### Ferme Highland

M. Éric Bédard et  
Mme Christine Giguère

52, route 138  
Grondines (Qc) G0A 1W0

418.268.6319  
fermehighland@globetrotter.net  
www.fermehighland.com

---

### Nos produits

- Filet mignon
- Faux-filet (steak)
- Contre-filet (steak)
- Boston (surlonge)
- T-Bone
- Bavette
- Rosbif
- Rôti de palette
- Jarret
- Steak haché extra-maigre
- Fondue chinoise



---

### Disponibilité des produits

Tous nos produits sont en vente directement à la ferme et sont disponibles à l'année soit à la livre ou en panier de 10, 20 ou 50 livres.

---