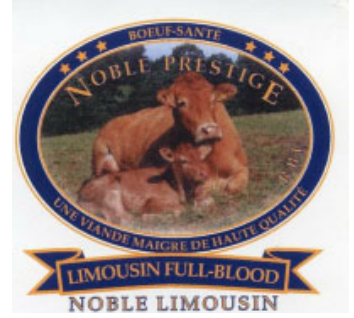


Noble Limousin



Bœuf limousin

**Bœuf santé 100 % naturel de race Limousin
Sans antibiotique. Sans hormone.**

Le bœuf de race Limousin produit une viande de haute qualité, maigre et très savoureuse. Cette viande répond bien aux besoins des consommateurs d'aujourd'hui qui surveillent constamment leur alimentation.

La race Limousin est originaire de l'Aquitaine en France. Depuis son arrivée au Canada en 1968, la race n'a cessé d'augmenter et de s'améliorer. La viande de Limousin a obtenu plusieurs premiers prix lors de dégustations à l'aveuglette dans divers pays.

Notre troupeau d'origine Pur-Sang (Full-Blood) est traité aux petits soins à notre ferme de Saint-Basile. Notre fourrage est 100 % écologique depuis 1897. Ce traitement simple et sans artifice donne à notre viande une qualité exceptionnelle.

Noble Limousin

M. Réjean Bédard

726, rang Sainte-Angélique
Saint-Basile (Qc) G0A 3G0

418.329.3266

Nos produits

Particuliers, restaurateurs et familles

Viande très maigre 100 % naturelle!

Plusieurs produits disponibles :

- Bœuf au complet
- ½ bœuf
- Assortiment de 20 lbs
- Veau de lait au complet
- Steak haché (minimum 10 lbs, en paquet de 1 lb)

Emballés sous vide pour la congélation. Nous vous garantissons les meilleurs produits et des coupes raffinées qui satisferont les plus fins palais!

Disponibilité des produits

Notre viande est disponible directement à la ferme ou sur livraison.
Réservez dès maintenant votre viande au (418) 329-3266.

