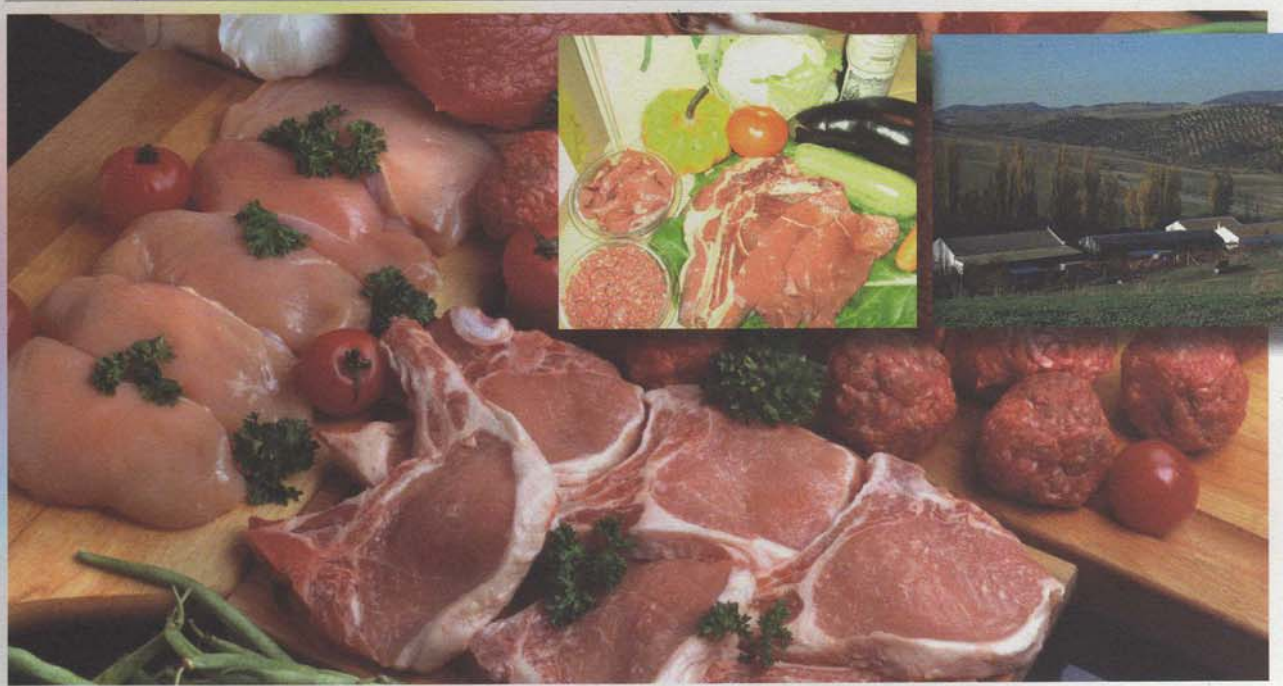


DEL ORIGEN *a tu mesa*

LAS CASAS Ternera ecológica de calidad

El equipo humano de 'Las Casas. Ternera Ecológica de Calidad' obtiene una carne libre de residuos químicos y transgénicos. Es carne de ternera de unos 8 meses de edad, cuya alimentación se basa en leche materna, cereales y leguminosas procedentes de su producción agrícola ecológica, avalada por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) que es el organismo encargado de certificar ante la Unión Europea que el producto cumple con el Reglamento C.E.E. 2092/91.

El ganado está en completa libertad durante toda su vida, alimentándose de forma natural de pastos y granos libres de cualquier tipo de producto químico o pesticida, respetándose en todo momento su bienestar.



Lotes, de aproximadamente 6,5 kg. de peso, que contienen: 1 kg. de carne para estofado (aguja, falda y contra); 1 kg. de carne para cocido (jarrete, aguja y magro); 1 kg. de filete (tapa, redondillo, paleta y contra); 0,80 kg. de filete extra (cadera y babilla); 1 kg. de lomo; 0,20 kg. de solomillo; 0,50 kg. de costillas; 1 kg. de picada de carne.

La entrega de carne se realiza en el hogar del consumidor, ya troceada, en bolsas al vacío de aproximadamente ½ kg. de peso etiquetadas con los datos de trazabilidad y caducidad, dentro de una caja. El precio es de 97,5 euros el lote de 6,5 kg. (15euros/kg.), IVA y portes dentro de la península incluidos, y se paga contra reembolso. Cuando se realiza el pedido se pasa a sacrificar y despiezar al animal, y se comienza su distribución siguiendo la cadena de frío, llegando al hogar del consumidor en máximas condiciones de frescura.

Contacto

Zahara de la Sierra (Cádiz) | Tel: 676 081 477 / 650 912 593
info@terneralascasas.com | www.terneralascasas.com

Oraval
ANDALUCÍA SELECTA