

AGNEAU D'ALPAGE DE LA RÉGION

PRÉ-
COMMANDER
MAINTENANT

PRÉVENTE DE VIANDE D'AGNEAU D'ALPAGE
DÉSORMAIS EN LIGNE SUR
transgourmet.ch/agneaudalpage



COMMANDEZ
DU 07.08.2025 AU 28.08.2025

ET RECEVEZ VOS ARTICLES
AU MARCHÉ
ENTRE LE 08.09.2025 ET LE 04.10.2025.

L'élevage respectueux de moutons paissant au grand air pendant au moins 90 jours contribue à entretenir la délicate végétation alpine ainsi qu'au maintien des fragiles structures des zones de montagne. Tout au long des mois d'été, les moutons assument naturellement l'entretien des prairies en altitude, empêchant par leur activité l'apparition de broussailles tout en favorisant la biodiversité.



LE BERGER FRANCO RAVELI
au milieu de l'imposant paysage montagnard
Du col de la Furka

Agneau d'alpage
entier
env. 18 kg



kg
18⁹⁹

Agneau d'alpage
Quartier avant
entier
env. 5 kg



kg
14⁵⁹

Agneau d'alpage
Gigot
avec os
env. 3,1 kg



kg
25⁹⁹

Agneau d'alpage
Rôti de gigot
sans os
env. 1,3 kg



kg
35⁹⁹

Agneau d'alpage
Filet
avec graisse
2 x env. 300 g



kg
49⁹⁹

Agneau d'alpage
Jarret
2 x env. 400 g



kg
24⁹⁹

Agneau d'alpage
Côtelette
sans chaînette
env. 500 g



kg
47⁹⁹

Agneau d'alpage
quasi/noix
paré
2 x 2 x env. 200 g



kg
39⁹⁹