

AGNEAU D'ALPAGE DE LA RÉGION

PRÉ-
COMMANDER
MAINTENANT

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



DÉBUT DE LA VENTE ANTICIPÉE: 07.08.2025

CLÔTURE DES COMMANDES
JEUDI, 28.8.2025 À 12 H 00

LIVRAISON: 09.09.2025–06.10.2025

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

058026
Agneau d'alpage
entier
env. 18 kg



kg
19⁹⁹



058028
Agneau d'alpage
Quartier avant
entier
env. 5 kg



kg
15⁵⁹



058027
Agneau d'alpage
Gigot
avec os
env. 3,1 kg



kg
26⁹⁹



058072
Agneau d'alpage
Rôti de gigot
sans os
env. 1,3 kg



kg
36⁹⁹



058052
Agneau d'alpage
Filet
avec graisse
2 x env. 300 g



kg
50⁹⁹



058071
Agneau d'alpage
Jarret
2 x env. 400 g



kg
25⁹⁹



058051
Agneau d'alpage
Côtelette
sans chaînette
env. 500 g



kg
48⁹⁹



058073
Agneau d'alpage
quasi/noix
paré
2 x 2 x env. 200 g



kg
40⁹⁹

