



PORC PLEIN AIR DU CLUNYSOIS

— Depuis 1995 —



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Ferme du Paradis

Depuis 1995

Nos porcs sont nés et élevés en plein air, nourris à base de céréales, sans OGM, sans antibiotiques.

Ils sont découpés et transformés artisanalement par nos soins, dans nos laboratoires à la ferme.

Notre exploitation est située à Mazille (71), à 5 kms de Cluny, cité abbatiale de la Bourgogne du Sud.





Chaque porc est âgé d'un minimum de 7 à 8 mois, il utilise environ 120 M² de terrain aux confins du Clunisois, dans un paysage arboré et élevé dans le respect du bien-être animal.

Ils ont accès à une grande diversité de végétaux et insectes : une hiérarchie équilibrée.

Ils peuvent plus facilement esquiver les individus dominants grâce à un espace plus grand, ce qui entraîne par conséquent des blessures moins fréquentes.







Nos porcs, du fait d'être élevés en plein air se caractérisent par une viande qui se distingue par une couleur soutenue. L'ingestion d'herbes (riches en oméga 3) via son effet sur le profil des acides gras contribue à améliorer les qualités nutritionnelles de la viande en ralentissant le taux de croissance qui de ce fait est plus long donc améliore sa qualité.

Une parfaite infiltration du gras dans leurs muscles apporte une bonne tenue, un goût très fin et un moelleux non comparable sans diminution à la cuisson.



Préparation viande par BOUCHERIE MOREY a CHATENOY LE ROYAL



LA FERME DU PARADIS

71250 MAZILLE

Yves DESROCHES

yves.desroches@wanadoo.fr

Tél: 06 72 74 57 27