

Agneaux du Couserans

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



Coup de coeur

-

Le bien-être de nos animaux de leur naissance jusqu'à leur conditionnement est le fil conducteur de notre élevage.

Nous avons fait le choix d'une exploitation de moyenne densité afin d'être au plus près des besoins de chaque bête. De plus, nos animaux sont en contact quasi permanent avec l'extérieur, pâturant hiver comme été sur nos terres, et bénéficiant ainsi d'une alimentation variée et de qualité. Tout cela combiné permet à nos produits d'être tendres, savoureux, et de posséder une qualité gustative remarquable (des conseils culinaires selon les pièces d'agneau pourront être prodigués sur les marchés).

Caractéristiques



Nous vendons nos agneaux à la découpe sous vide en colis, en carcasse, et en vif, tout au long de l'année. Nous proposons également, 3 ou 4 fois dans l'année, des merguez et saucisses de brebis. Nos animaux pâturent toute l'année sur les pelouses du Tuc de Montcalivert. Savourez le goût incomparable de notre viande !

Nous parlons

Français
Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre

[Plus d'informations sur le site du Consommer Parc Pyrénées Ariégeoises](#)

Contact

Bruno SANS
[05 61 05 14 30](tel:0561051430)
agneaux.couserans@orange.fr

Adresse

Agneaux du Couserans
230 Hajolle
09200
MONTJOIE-EN-COUSERANS
[05 61 05 14 30](tel:0561051430)
agneaux.couserans@orange.fr
Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.