

Le Grand Karadok

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





Coup de coeur

Les races sont choisies pour leur rusticité et leur finesse de goût. Les animaux sont nourris avec l'herbe et le foin des prairies naturelles du Morvan sans OGM.

La viande proposée bénéficie d'une maturation sur carcasse à l'ancienne de 1 mois ce qui lui donne un goût très savoureux.

Au sud du Parc naturel régional du Morvan, dans la commune de Mesvres (à côté d'Autun), Yann produit de la viande haut de gamme : Angus, Wagyu (boeuf de Kobé), Aubrac, Veaux élevés sous la mère, agneaux de races Solognote et Kerry Hill.

Il n'utilise pas de produits phytosanitaires et privilégie la médecine douce pour ces animaux.

Il vous propose des colis (pièces à griller (entrecôte, faux-filet, steaks, rôti, pièce du boucher...) et

pièces à cuisiner (bourguignon, braisé, pot-au-feu) de 5 kg à récupérer directement à la ferme ou livrer partout en France par Chronofresh.

Venez rencontrer Yann et ses animaux et dégustez ses produits typiques !

Caractéristiques

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Le Grand Karadok - Facebook](#)

Contact

Yann Ginolin

Adresse

Champ Rond

71190

Mesvres

[06 89 21 51 22](tel:0689215122)

legrandkaradok@gmail.com

Parc

Le Morvan est un vaste massif granitique au cœur de la Bourgogne. Il est constitué d'espaces agricoles en bocage et de grandes surfaces boisées, d'un habitat dispersé, d'une multitude de rivières, ruisseaux, étangs et lacs et de prairies humides.



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.

Envoyer

