

# Robert Minvielle

Nous élevons sur notre ferme des Blondes d'Aquitaine. Tous les veaux sont élevés sur l'exploitation et nourris au lait maternel. Ils sont abattus entre trois et quatre mois à l'abattoir de Mauléon, conditionnés et mis sous vide dans le même établissement. L'éleveur propose ensuite ses produits à la ferme ou sur les marchés.

## Nos produits :

- ✓ **Viande bovine** : veau fermier (Blonde d'Aquitaine).

## Points de vente :

- ✓ **Sur l'exploitation** : tous les jours sur rendez-vous.
- ✓ **Sur les marchés** :
  - Orthez (samedi matin), page 128,
  - Amou (dimanche matin).

### FERME TUSTET

1251 chemin de Serres  
64300 SAULT-DE-NAVAILLES

43°32'34.5"N 0°39'37.0"W

05 59 67 57 36

07 89 59 03 09

robert.minvielle0988@orange.fr

