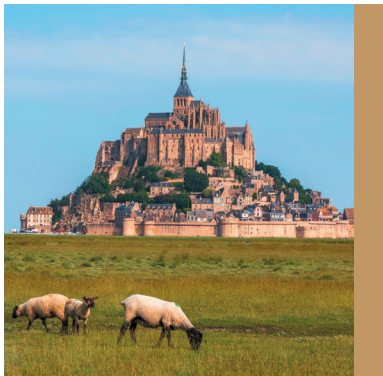


L'AGNEAU

de Pré-Salé du Mont Saint-Michel

Les grandes marées recouvrent les prairies qui bordent le Mont Saint-Michel. Les pâturages se gorgent d'iode et de minéraux. Le sel de la mer sature l'herbe. La nature est à l'œuvre, et la nature fait bien les choses. À l'heure où la mer se retire, les agneaux prennent possession des lieux. Et le festin peut commencer ! Un festin d'herbes halophiles qui donnent à la viande d'agneau de Pré-Salé un goût inimitable. Une saveur exquise et délicate. Un parfum à la cuisson reconnaissable entre mille, arômes de noisette et de caramel. La chair des agneaux, abattus à partir de 4 mois, est au summum de sa tendreté. Sa couleur rosée ne trompe pas. La viande est peu grasse, résultat des quelque vingt kilomètres parcourus quotidiennement lors du pâturage. La jutosité est unique. Le parfum de sel marin, subtil, s'invite à la dégustation. Une finesse incomparable, des saveurs inconnues, un plaisir rare. Oubliez tout ce que vous savez sur l'agneau !



DISPONIBILITÉ :
D'avril à septembre



CONDITIONNEMENT :
1 pièce (carcasse)



DÉLAIS DE LIVRAISON :
1 semaine



ORIGINE :
Normandie