



Bernard Plante, Réjeanne Veillette  
770, Route 111 Ouest, Macamic  
[www.clariferme.com](http://www.clariferme.com) [info@clariferme.com](mailto:info@clariferme.com)  
Tel : 819-333-1211 Fax 819-333-2023

## “La Salers”

**Une viande de qualité supérieure : sécuritaire, bonne au goût et belle à voir.**

### Avantage de consommer la viande bovine de Clari Ferme

Rapport oméga 3/6 excellent 1/1  
Excellente source de fer, de calcium et de potassium  
Gras bons pour la santé, car produits par de la viande à l’herbe.  
Des veaux âgés d’environ 12 mois, donc classée viande blanche.  
Peu calorique, mais bonne source de protéine et de fibre.  
Viande juteuse et tendre, bonne au goût et belle à voir.  
Une viande maigre, riche en ALC et en Oméga 3, se situant à un niveau reconnu diététiquement favorable.  
Carcasse suspendue pendant 14 jours et congelée immédiatement après le débitage.

### Nos animaux

Sur notre ferme, tous les animaux ont beaucoup d’attention et tout ce qu’ils ont besoin pour vivre et s’épanouir.  
Nos veaux sont sevrés vers l’âge de 8-9 mois. Souvent les mères l’ont déjà fait pour nous.  
Ils ont des minéraux et des vitamines, selon leur besoin et selon l’espèce.  
Tous sont alimentés à l’herbe et au foin de la meilleure qualité possible.  
L’eau qui est mis à leur disposition est de qualité consommable par les humains.  
Ils n’ont aucun médicament en prévention, ni additif pour accélérer leur croissance.  
Ils ont tous accès à beaucoup d’espace que ce soit à l’intérieur et à l’extérieur une bonne partie de l’année.  
Il n’y a aucun produit de synthèse épandu sur nos champs, que le fumier de notre exploitation.  
La qualité des aliments, la propreté des accessoires et des lieux sont surveillées rigoureusement.  
Le bien-être et le bonheur de nos animaux sont primordiaux.

### Caractéristiques de la viande de Clari Ferme

Tous nos bovins nés depuis avril 2017 sont certifiés biologiques par Ecocert Canada  
Traçabilité assurée, vous saurez ce que vous consommez.  
Nous offrons une garantie à 100% sur notre produit.

### Caractéristiques de la viande “Salers”

Viande plus rouge foncé que la majorité des autres races.  
Viande plus maigre que beaucoup d’autres races.  
Très bon degré de persillage et peu de gras de couverture.  
Viande très goûteuse.  
Surface de l’œil de longe supérieure à beaucoup d’autres races.

Le 20 mai 2018