



L'Autruche Gauloise

Partenaire



Présentation de l'élevage

Nous sommes un petit élevage d'autruches de proximité situé en Sarthe (mais originaire d'Indre et Loire) nommé "l'autruche gauloise" nous sommes un élevage naisseur-engraisseur

Nos animaux sont élevés en plein air nourris avec les céréales (maïs, blé, pois, orge et luzerne déshydratés), des producteurs à partir de leurs 6 mois et ils sont abattus à l'âge de 18 mois environ. Nous allons commencer à vendre notre production cette année : viande, œuf pour la déco et œuf frais selon la période de l'année et dans l'avenir des terrines. Cette viande rouge tendre peu calorique, pauvre en cholestérol et très bonne source de protéines se retrouvera sous forme de steak, tournedos, rôtis etc. Elle sera vendue en surgelé.



Nous avons choisi ce type de conservation car la surgélation respecte mieux la texture, la saveur et les valeurs nutritives des aliments qu'une simple congélation. Ce qui permettra aux consommateurs de conserver sa viande pour de meilleures occasions tout en gardant toutes les qualités nutritives qu'elle apporte la viande d'autruche.

