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
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.

Parc naturel régional du Morvan

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué legrandkaradok@gmail.com

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Obtenir un nouveau captcha !

Envoyer