



Ferme IRULEIA 64220 BUSTINCE IRIBERRY

☎: 05.59.37.13.42 / @✉: iruleia@orange.fr

**Vente à distance saison 2023 (Tarifs valables jusqu'au 31/12/2023)**

Ce document comporte :

- Un bon de commande,
- Une fiche de présentation de nos produits,
- Nos conditions générales de vente

**Bon de commande**

Produit	Poids	Prix au kg (TTC)	Prix unitaire	Quantité	Total (€)
Fromage de brebis AOP OSSAU-IRATY (lait cru provenant exclusivement de la Ferme IRULEIA)					
Fromage entier	2.2kg mini	25€00	55€00		
½ fromage brebis AOP (1kg)	1.1 kg mini	25€00	27€50		
Porc basque KINTOA (élevé en plein air et provenant exclusivement de la Ferme IRULEIA)					
Conserves					
Pâté en verrine	190 g	26,84 €	5.10€		
Boudin en verrine	190 g	34.21 €	6.50 €		
Chichons en verrine	190 g	27.36 €	5.20 €		
Saucisses confites (boite)	400 g	22.26 €	16.70 €		
Salaisons					
Saucisson	250g	47.20 €	11.80 €		
Jambon affiné 18 mois (morceaux)	800g mini	86.20 €	68.90 €		
Jambon affiné 18 mois (morceaux)	1,2Kg mini	86.20 €	103.40 €		
Veau et Mouton (Provenant exclusivement de la Ferme IRULEIA)					
Axoia de veau	800 g	25.75 €	20.60 €		
Navarrin de mouton	800 g	21.37 €	17.10 €		
Frais de port à rajouter : voir tableau ci-dessous pour le calcul					
Franco de port à partir de 200 € de commande					
<b>Total à payer (par chèque, à la commande, à l'ordre : Ferme IRULEIA)</b>					

**Adresse de livraison**

Prénom :	Nom :	
Adresse :	Code postal :	Ville :
Téléphone :	Adresse mail : .....@.....	

GAEC IRULEIA : Dominique et Guy-Michel IDIART, Charlotte LAURENT

RCS Bayonne ☼ Siret : 50220409200014 ☼ N° TVA: FR 43502204092 ☼ N° agrément : FR 64-155-100 CE

A renvoyer avec votre règlement à : Ferme IRULEIA, 64220 BUSTINCE-IRRIBERRY

Frais de port selon le poids des marchandises

0,00 kg jusqu'à	0,25 kg	€	4,95
0,26 kg jusqu'à	0,50 kg	€	6,70
0,51 kg jusqu'à	0,75 kg	€	7,60
0,76 kg jusqu'à	1,00 kg	€	8,25
1,01 kg jusqu'à	2,00 kg	€	9,55
2,01 kg jusqu'à	5,00 kg	€	14,65
5,01 kg jusqu'à	10,00 kg	€	21,30
10,01 kg jusqu'à	15,00 kg	€	26,95
15,01 kg jusqu'à	30,00 kg	€	33,40
30,01 kg jusqu'à	∞ kg	€	0,00



## Fiche de présentation des produits

### Fromage de brebis fermier AOP Ossau-Iraty :



**Fromage au lait cru de brebis** provenant exclusivement de la Ferme IRULEIA, affiné entre 3 et 6 mois.

**Composition :** Lait cru de brebis ; présure ; ferments lactiques ; sel

**Conditionnement :** Livré sous vide, entier (mini 2.2 kg) ou demi (mini 1.1 kg)

**Conservation :** Sortir le fromage de l'emballage sous vide 48h avant consommation. Entamé, il se conserve enveloppé dans un torchon (ou un film alimentaire) dans un endroit frais (température idéale 8 à 11 °).

**Dégustation :** En dégustant le fromage de brebis AOP Ossau-Iraty de la **ferme IRULEIA** à température ambiante, vous profiterez au mieux de ses arômes. Une consommation régulière et de bonnes conditions de conservation vous permettront d'apprécier le fromage jusqu'à sa dernière tranche.

### Porc basque KINTOA (élevé en plein air et provenant exclusivement de la Ferme IRULEIA)

#### Conserves



#### Pâté en verrine

**Composition :** Gorge, maigre et joue de porc basque, œuf, sel poivre, vin blanc, piment d'Espelette, sucre

**Conditionnement :** Verrine avec couvercle refermable.

**Conservation :** Se conserve 2 à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.

**Dégustation :** De préférence frais. Laisser au réfrigérateur 2 à 3 heures avant consommation.



#### Boudin en verrine

**Composition :** Tête, couenne et sang de porc basque, oignon, sel, poivre, piment d'Espelette

**Conditionnement :** Verrine avec couvercle refermable.

**Conservation :** Se conserve 2 à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.

**Dégustation :** Le boudin se consomme aussi bien froid que réchauffé, seul ou dans des préparations (mêlé à des pommes, par exemple)



#### Chichons (Grattons) en verrine

**Composition :** Poitrine et gras de porc basque, sel, vin blanc, ail, piment d'Espelette

**Conditionnement :** Verrine avec couvercle refermable.

**Conservation :** Se conserve 2 à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.

**Dégustation :** Se consomme frais, passé au réfrigérateur et encore meilleur sur des tranches de pain grillé tièdes. Plus original, vous pouvez le déguster en omelette.



#### Saucisses confites

**Composition :** maigre et gras de porc basque, sel, poivre, ail, grasse.

**Conditionnement :** Verrine de 5 saucisses

**Conservation :** Se conserve 2 à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.

**Dégustation :** Réchauffer à la poêle ou au four. Pour 2 à 3 personnes.



#### Confit de porc (verrine)

**Composition :** Longe confite de confit de porc basque, sel, poivre, ail

**Conditionnement :** Verrine avec couvercle refermable.

**Conservation :** Se conserve 2 à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.

**Dégustation :** Couper en tranches et réchauffer à la poêle ou au four. Pour 2 à 3 personnes

#### Salaisons



#### Saucisson :

**Composition :** Maigre et gras de porc basque, vin, sel, sucre, ail.

**Conditionnement :** emballage alimentaire.

**Conservation :** Se conserve dans un milieu sec et frais, dans son emballage alimentaire.

**Dégustation :** Se consomme en entrée ou en apéritif, en tranches.



#### Jambon (morceaux) :

**Composition :** Jambon de porc basque, sel, dextrose, saccharose. Conservateur : salpêtre, poivre, ail, frotté au piment. Séchage : 16 mois minimum.

**Conditionnement :** Morceaux de 1 kg minimum, désossé et découenné, livré sous vide.

**Conservation :** Se conserve entre 0 et 8° pendant 3 mois. Une fois entamé, le conserver dans un linge sec, dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

**Dégustation :** Le déguster cru en fines tranches (chiffonnade) ou très légèrement poêlé, avec des œufs frits.

### Veau (Race à viande Blonde d'Aquitaine provenant exclusivement de la Ferme IRULEIA)



#### Axa de veau :

**Composition :** Veau de ferme, poivrons, piments doux, lardons, sel et piment.

**Conditionnement :** Verrine avec couvercle refermable

**Conservation :** Se conserve 2 à 3 jours après ouverture au réfrigérateur.

**Dégustation :** Pour 4 à 5 personnes. Réchauffer à feu doux avant de servir. Consommer accompagné de pommes vapeur ou riz.

GAEC IRULEIA : Dominique et Guy-Michel IDIART, Charlotte LAURENT

RCS Bayonne ☼ Siret : 50220409200014 ☼ N° TVA: FR 43502204092 ☼ N° agrément : FR 64-155-100 CE

## Conditions générales de vente à distance

### Objet :

Les présentes conditions de vente visent à définir les relations contractuelles entre le **GAEC IRULEIA** et ses clients effectuant des achats à distance.

L'acquisition d'un bien dans le cadre de cette vente directe, à distance implique une acceptation sans réserve des présentes conditions de vente.

### Caractéristiques des produits proposés :

Les produits proposés sont ceux figurant dans l'offre de vente à laquelle ces conditions générales sont jointes. Tous les produits sont des « produits fermiers » de la Ferme Iruleia, c'est-à-dire élaborés avec comme ingrédient principal une production agricole de la **Ferme IRULEIA**.

Ils vous sont proposés dans la limite du disponible.

Une fiche de présentation succincte de chaque produit proposé est jointe à la présente offre de vente. Les photographies sont les plus fidèles possibles mais ne peuvent assurer une similitude parfaite avec le produit offert, notamment en ce qui concerne les couleurs.

### Tarifs :

Les prix figurant sur le bon de commande correspondent aux prix du magasin de vente, sur la **Ferme IRULEIA**. Ce sont des prix TTC en euro, tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits proposés.

### Aire géographique :

Les conditions de vente à distance proposées s'appliquent pour toute commande livrée en France, ou à Monaco. Pour toute autre destination, nous contacter.

### Commande et modalités de paiement :

L'acheteur, doit obligatoirement :

- remplir le bon de commande,
  - indiquer l'adresse de livraison,
  - Renvoyer le tout, accompagné du chèque de règlement, par courrier, à : **Ferme IRULEIA 64220 BUSTINCE-IRRIBERRY**
- La **Ferme IRULEIA** confirmera par courrier électronique la réception de la commande et son enregistrement.

L'envoi de la commande entraîne acceptation des présentes conditions de vente.

### Livraisons :

Les livraisons sont faites à l'adresse indiquée dans le bon de commande.

Les remises au transporteur ont lieu tous les mardis, pour toute commande reçue, au plus tard, le mercredi précédent. Lorsque la commande est remise au transporteur, la **Ferme IRULEIA** envoie un email d'information à l'acheteur, en lui donnant un délai de livraison indicatif.

Les risques sont à la charge de l'acquéreur à compter du moment où les produits ont quitté les locaux de la **Ferme IRULEIA**. En cas de dommage pendant le transport, la protestation motivée doit être formulée auprès du transporteur dans un délai de trois jours à compter de la livraison, selon la loi.

### Garantie :

Tous les produits fournis par la **Ferme IRULEIA** bénéficient de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil. En cas de non-conformité d'un produit vendu, il pourra être retourné au vendeur qui le reprendra, l'échangera ou le remboursera.

Ils sont à consommer avant la date limite, marquée sur l'emballage.

Toutes les réclamations, demandes d'échange ou de remboursement doivent s'effectuer par voie postale à l'adresse suivante : **Ferme IRULEIA 64220 BUSTINCE-IRRIBERRY** dans le délai de trente jours de la livraison.

### Données à caractère personnel :

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 janvier 1978, les informations à caractère nominatif relatives aux acheteurs pourront faire l'objet d'un traitement automatisé. La **Ferme IRULEIA** s'interdit toute transmission d'information à des fins commerciales des données à caractère personnel transmises par ses clients.

### Règlement des litiges :

En cas de litige non résolu à l'amiable, compétence est attribuée aux tribunaux dans le ressort desquels se situe le **GAEC IRULEIA**.

