

Une entreprise de proximité



Un conseiller
sur le terrain



Un boucher à
votre écoute



1 Enlèvement vivant



2 Abattage
Maturation en carcasse



3 Découpe
bête par bête



4 Un travail soigné



L'expérience en 3 mots

Qualité - Traçabilité - Hygiène

8 Livraison frigorifique



7

Une répartition homogène
Un colisage personnalisé

6 Un ensachage performant
Un étiquetage personnalisé



5 Un produit valorisé
- Steak haché
- cheveux d'anges
(haché en vrac)
- Saucisse Merguez
- Poitrine en émincé

