



CHARTRE QUALITE

Le goût de l'authentique

Nous vous garantissons :

- Des recettes à l'ancienne depuis les années 90, sans additif ni conservateur
- Une confection d'andouilles traditionnelles dans le respect du Code des Usages de la Charcuterie
- Un montage entièrement à la main grâce au savoir-faire des femmes et des hommes de l'entreprise
- Une cuisson vapeur et un fumage naturel aux copeaux de bois de hêtre
- Une qualité et une sécurité sanitaire qui s'appuient sur une démarche HACCP performante respectant le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Un approvisionnement de viandes de porcs issus du Grand Ouest



Le 4 Janvier 2016 à Grand-Fougeray,

Michel MAILLARD
Responsable du site