Filière Promus

Abattoir de Quimperlé

Boucherie

Quimperlé (29)

Pourquoi travailler avec l'Abattoir de Quimperlé ?

Le savoir faire de cet abattoir perdure depuis 1968. Les artisans bouchers sélectionnent, préparent et découpent les pièces de viande comme on le faisait autrefois. Ce savoir-faire traditionnel permet d'avoir des produits de la région Bretagne authentiques et exceptionnels.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

L'abattoir sélectionne les meilleurs troupeaux et les races les plus renommées.
La marque met l'accent sur la provenance de ses produits pour être 100% transparents avec les consommateurs.

Gamme de Produits travaillés

- Coeur de Rumsteack
- Basse côte
- Entrecôte
- Faux filet
- Poire

Les recommandations Promus

- Coeur de Rumsteack PAD éclaté VBF 100% Région BZH S/V - 2,5kg
- Poire PAD VBF S/V 100% Région BZH - 2kg
- Entrecôte VBF S/V 100% Région BZH - 3kg+
- 1/2 Faux filet VBF 100% Région BZH S/V - 3kg+