



Filière Promus



Boucherie

Montluçon (03)

Pourquoi travailler avec l'abattoir de Montluçon ?

C'est une entreprise 100% familiale qui est spécialiste de la viande boeuf charolaise depuis 50 ans ! Par son positionnement géographique, l'abattoir nous fournit des morceaux de race Aubrac ou encore Salers. M. Puigrenier est un précurseur pour les produits travaillés en restauration commerciale comme le tartare au couteau ou encore le carpaccio de boeuf.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

L'abattoir tisse des liens forts avec ces producteurs et notamment avec le groupement de la SICAGIB. Plus de 85% des animaux que l'entreprise accueille proviennent d'un rayon de 180 km autour de l'entreprise. Cette démarche permet notamment d'assurer une réduction significative du niveau de stress des animaux et ainsi réduire les émissions de CO2.

Gamme de Produits travaillés

La Race Charolaise et Montbéliarde :

- Coeur de Rumsteak PAD éclaté "Charolais"
- Entrecôte 4+ "Charolais"
- Demi Faux Filet S/P
- Dessus de Palette PAD "Charolais"

La gamme maturée 5 semaines :

- Paleron pièce du Boucher "Charolais"
- Tomahawk Basse-Côte de Boeuf "Charolais"
- Faux Filet paré
- Onglet de Boeuf "Charolais"

Les 3 recommandations Promus



Onglet de Boeuf "Charolais"
PAD Patate France - 1,8kg



Paleron pièce du Boucher
Charolaise Affinée 5/7 Sem PaT
S/V VBF - 1,3kg



Tomahawk de Boeuf affiné 5
semaines Charolais