



Filière Promus



SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

Volailles

Saint-Jean-Brévelay (56)

Pourquoi travailler avec L'abattoir de Saint Jean Brévelay ?

C'est un abattoir qui possède un savoir-faire de longue date et propose toutes les gammes destinées à la restauration. L'abattoir s'attache à travailler qu'avec des producteurs du coin. Les poulets noirs Bretons sont un succès chez nos clients !

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



L'entreprise a investi dans des sites de production proches de ses éleveurs afin de diminuer drastiquement les trajets des camions mais aussi, pour éviter le stress des animaux.

Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Sauté de cuisse de Dinde
- Sot l'Y Laisse de Dinde
- Suprême de poulet noir certifié
- Émincé de Cuisse de Dinde sans Os sans Peau
- Suprême de Pintade
- Filet de Poulet Lourd
- Émincé de cuisse de Poulet sans Os
- Gésier de Poulet
- ...

Les 4 recommandations Promus



Aiguillettes de Poulet Blanc S/AT
Bretagne 2,5kg



Suprême de Poulet standard A/P
170-220g - Bretagne



Cuisse de poulet noir déjointée
certifiée S/V Bretagne 4,5Kg



Suprême de Pintade 180-220g -
Bretagne