



Filière Promus



Boucherie

Roanne (42)

Pourquoi travailler avec la Coopérative Sicarev de Roanne ?

C'est une marque possédant un savoir-faire traditionnel depuis 1962. Ce sont des produits 100% français, sélectionnés et préparés par des artisans bouchers qualifiés.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

La Coopérative souhaite que la transparence soit au coeur de leur activité. En effet, la traçabilité est une valeur essentielle pour la marque qui communique et collabore avec les élevages, et les ateliers de transformation, afin d'assurer une traçabilité de l'étable à l'assiette.

Gamme de Produits travaillés



- Bavette d'Aloyau de Veau
- Filet de Veau
- Tête de filet de Veau
- Poitrine de Veau
- Bavette de flanchet
- Tendron de veau
- Carré de Veau
- Noix pâtissière de Veau
- Coeur de quasi de Veau
- Onglet de Veau
- Sauté de Veau Épaule / Bas carré
- ...

Les recommandations Promus



Sous-noix de veau de Grain S/P S/V
France - 5,5kg



Onglet de Veau SP (Veau de Grain) S/V
France - 1kg



Coeur de Quasi Veau (Veau de Grain)
SP S/V France - 1,8kg



Bavette de Flanchet de Veau (Veau de
Grain) PAD S/V France - 2kg