Filière Promus

Boucherie Le Lion-d'Angers (49)

Pourquoi travailler avec l'Abattoir du Lion d'Angers ?

L'abattoir du Lion d'Angers possède un savoir-faire artisanal depuis de nombreuses années. L'abattoir propose des produits frais de hautes qualités avec des produits inégalés comme la gamme Rubie ou encore des produits issus de la race Rouge des Prés. L'entreprise propose toute sorte de découpe sur ses différents produits.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

Les objectifs RSE d'Elivia sont très clairs : le goût, la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire des produits. Tous les produits proposés sont frais, français et totalement traçables !

Gamme de Produits travaillés

La gamme Rubie : Une sélection d'animaux laitier finis à l'herbe abattus à l'âge de 8 ans environ, garantissant une conformation et un engraissement rendant une viande rouge persillée.

La Race locale Rouge des Près : sélectionnée dans les élevages des Pays de Loire.

Les recommandations Promus

- La Hampe PAD VBF S/V - 1,6kg
- Coeur de Rumsteack PAD éclaté VBF - Rubie mature 6 jours mini
- Entrecôte 3,5kg* Rouge des près
- Faux filet (2x1/2) 3,5kg VBF S/V Rubie Maturé 6 jours mini