



Volaille

Chappes (63)

Pourquoi travailler avec le domaine de Limagne ?

Jean François gère l'entreprise familiale, qui élève, soigne et transforme ses canards au pied des volcans d'Auvergne. Inscrit dans les traditions ancestrales de l'Auvergne en matière d'élevage agricole, le savoir-faire du Domaine de Limagne est reconnu.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



Les animaux sont en plein air.
Ils sont nourris au maïs et sans OGM ni d'antibiotique

Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Fois gras de canard
- Magret de canard
- Cuisses de canard gras crue

Les recommandations Promus



Coeur de canard cru S/V France
- 300g



Foie gras de canard cru Tradition
Limagne Déveiné S/V France 550g



Cuisse de canard gras crue à confire
350/450g