



Filière Promus



Veau

Bouzalac Isle Manoire (24)

Pourquoi travailler avec l'abattoir de Bouzalac ?

C'est une entreprise atypique avec un savoir-faire sur le Veau blanc depuis 1979.

La marque propose une offre de Veau complète et unique sur le marché en répondant à toutes ces attentes : produits sains, rapides et faciles à cuisiner, d'origine française et locale !

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



Sobeval met l'accent sur le bien-être de l'animal :

- Un suivi individuel pour apprendre à chaque veau à boire
- Réduction du recours aux antibiotiques et médicaments
- Plan d'alimentation adaptés en fonction des races et des poids d'entrée des animaux.
- L'abattoir est alimenté par les élevages voisins via le groupement Tendriade

Gamme de Produits travaillés

Boucherie



- Piranha de Veau blanc
- Noix Pâtissière de Veau PAD
- Rond de Gîte
- Sauté d'Épaule / Poitrine de Veau blanc
- Pavé de Veau blanc
- 1/2 tête de Veau blanc grise roulée
- Tete de filet de veau
- ...

Les recommandations Promus



Veau blanc Premium - Suprême de blanquette de Veau S/V France



Osso Bucco de Veau Blanc S/V France 200gx5