



Charcuterie

Beaucouzé (49)

Pourquoi travailler avec la Charcuterie Maison Giffaud ?

La charcuterie Maison Giffaud est une PME familiale et régionale spécialisée dans la découpe et le transformation de viande de porc depuis 1960. Fort d'un savoir-faire transmis depuis trois générations, la société s'est construite sur de fortes valeurs pour donner entière satisfaction à sa clientèle.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

La totalité des viandes de porc est d'origine française.
L'entreprise assure la traçabilité en s'appuyant sur des systèmes d'identification afin d'être en totale transparence avec les consommateurs.

Gamme de Produits travaillés

Charcuterie Sèche :



- Sausisson sec

Les recommandations Promus



Sausisson sec "Nu" Pur porc
Chorizo 150g



Sausisson sec "Nu" Pur Porc au
fromage de chèvre 150g



Sausisson sec "Nu" Pur Porc
Antillais 150g



Sausisson Sec "Nu" Porc Canard 150g