



Filière Promus



Boucherie

Les Bordes (72)

Pourquoi travailler avec l'abattoir du Site-au-Cherré ?

L'abattoir du Site-au-Cherré est un abattoir où l'on transforme des boeufs en produits élaborés par le savoir-faire artisanal des bouchers.

L'abattoir a été créé en 2009

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

100% des produits porcins et 98% des produits à base de boeufs sont porteurs des logos "Viande de France". L'abattoir possède une maîtrise complète des produits : abattage, découpe...

Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Steaks
- Rôti de boeuf
- Émincé de boeuf
- ...

Les recommandations Promus



Rôti de Boeuf VBF



Haché Tradition pur Boeuf Frais
15% MG



Steak haché façon bouchère 15%
MG



Steaks marinés de boeuf VBF