



Filière Promus



Boucherie

Montauban-de-Bretagne (35)

Pourquoi travailler avec l'abattoir de Montauban de Bretagne ?

Un abattoir avec un savoir-faire artisanal depuis 1985. Cet abattoir propose de la viande locale de qualité. L'abattoir propose du veau blanc breton d'une qualité exceptionnelle.

Leurs initiatives en faveur de l'environnement

Les viandes proviennent du terroir breton, avec des éleveurs partenaires qui produisent en tenant en compte du mode de production qui est responsable afin de respecter l'environnement et le bien-être animal.

Gamme de Produits travaillés

Boucherie



Les recommandations Promus



Noix Pâtissière De Veau Blanc (1 Pièce) S/P S/V Bretagne -5Kg



Sous-Noix De Veau Blanc (1 Pièce) S/P S/V Bretagne -5,5Kg



Noix De Veau Blanc (1 Pièce) S/P S/V Bretagne -5,5Kg



Onglet De Veau Blanc S/P (Poche De 3 Pièces) S/V Bretagne -1Kg