

Quillard affirme sa gamme BIO

NOUVELLE ETIQUETTE



Dans un contexte où les consommateurs ont besoin d'être rassuré sur la qualité et l'origine des produits, la Maison Quillard profite de son expérience de 40 ans dans la conception de produits élaborés, saucisserie et charcuterie pour développer une large gamme de produits Bio pour les rayons traditionnel, libre-service et frais emballé. Cette gamme est composée de chipolatas, saucisses, saucisses de francfort, saucisses fumées, pâté en croute, pâté de tête, boudin noir, boudin blanc, jambon à l'os, jambon de Vendée, jambon fumé à griller, rôti cuit et lardons.

La viande est certifiée « **Le porc français** ». Les barquettes affichent une nouvelle étiquette marketée avec les codes de l'agriculture biologique pour un repérage facilité en point de vente.



Depuis 1980, la maison Quillard & fils est implantée à Carquefou, en Loire Atlantique (44). Filiale du groupe JEAN FLOC'H, elle fabrique depuis deux générations des produits de tradition charcutière de qualité. Sa large gamme est constituée de produits traditionnels, à l'ancienne et de saveurs authentiques : la fumaison à l'ancienne dans ses fumoirs traditionnels, la cuisson au four en chaleur sèche pour ses pâtés et sa gamme de charcuterie bio. Ses produits sont aussi bien vendus en libre-service qu'au rayon coupe traditionnel.

La maison Quillard décline également des produits en gamme BBC (Bleu Blanc Cœur), Le Porc Français et IGP Jambon de Vendée.

27/02/2019 Contact presse : Nathalie LAHAYE nathalie.lahaye@jean-floch.com Tel : + 33 2 97 61 66 00

Société Quillard - 8 rue du nouveau Bêle - 44470 Carquefou
www.quillard-et-fils.fr

