



Tradition Bouchère de père en fils





La maison Quillard signe avec talent et sincérité des produits "maison" correspondant aux nouvelles attentes :

tradition, savoir-faire et authenticité.

Chaque ligne de produit est issue exclusivement de matières premières sélectionnées sur cahier des charges et travaillée selon un process traditionnel.

C'est là le secret de la qualité Quillard, une signature qui fait référence et pérennise un savoir-faire exigeant et gourmand.



Gamme Hiver



- **Saucisserie à l'ancienne**
saucisse de Toulouse
- **Demi sel**
jarret, poitrine, palette
- **Fumaison à l'ancienne**
saucisse, jarret, poitrine, palette

Fumage au feu de bois dans des fumoirs traditionnels avec de la sciure et des copeaux de bois blanc non traité, en combustion lente. Cette préparation lui vaut l'appellation de "fumaison à l'ancienne".



- **Spécialités bouchères**
Les rôtis : Orloff, bacon, fumé, aux pruneaux ...



Vrac en Caissette
& LS en Barquette,

Gamme

Été

■ **Saucisserie à l'ancienne** ●●●●●

Sans colorant, boyau naturel

chipolatas, chipolatas aux herbes

merguez bœuf mouton

saucisse brasse

chair

farce

chorizo à griller

filet mignon fumaison à l'ancienne

■ **Viandes marinées**

Tex mex, Provençale...

côte

Poitrine

...

La gamme de saucisserie à l'ancienne est uniquement fabriquée à partir d'épaules fraîches de porc français. Le hachage est grossier avec 80 % de maigre sans colorant et un judicieux mélange d'épices. La chair est poussée dans des boyaux naturels. La composition du produit permet d'avoir une Humidité du Produit Dégraissé $\leq 77\%$ et d'améliorer la tenue bactériologique sans perte de poids ni de longueur à la cuisson.



Qualité et authenticité
de Terroir

Proximité géographique, largeur de gammes, garantie de produits frais et souplesse logistique, font de Quillard & Fils votre meilleur partenaire pour la réussite de votre rayon traditionnel boucherie et en libre-service.





Nous avons rejoint le Groupe Jean Floc'h qui partage, dans une autre dimension, notre philosophie de l'exigence de qualité totale et de respect de nos clients distributeurs et consommateurs.

Jean Floc'h qui abat 40 000 porcs par semaine, nous fait bénéficier de sa maîtrise technique, d'une sécurité alimentaire optimale (système HACCP) avec une très grande réactivité dans toutes les familles de produits.



De père en fils, les frères Quillard sont passés maîtres dans leur métier. Ils perpétuent les recettes familiales pour répondre aux attentes des consommateurs en recherche de goût, de saveurs et de produits authentiques issus de nos terroirs.

Toutes nos gammes de saucisserie et de viandes élaborées sont fabriquées dans le respect de procédés qui ont fait leur preuve et sans équivalent aujourd'hui comme la fumaison et la fabrication de saucisses à l'ancienne.



8 rue du Nouveau Bêle - Z.I Nantes Carquefou - 44477 CARQUEFOU CEDEX
Tél. 02 40 30 03 04 - Fax : 02 40 25 23 20 - societe@quillard-et-fils.fr

