



Charcuteries



Les charcuteries **LABEL ROUGE & IGP**, vos objectifs atteints avec le plaisir de vos convives en prime

Oui ! Les charcuteries Label Rouge*/IGP**

ont leur place en restauration collective

permettent d'atteindre vos défis fixés par la loi EGAlim

sont disponibles et offrent un rapport qualité/prix optimal



Qui dit charcuteries Label Rouge...

...dit produits de qualité supérieure. Mais qu'est-ce que ça signifie au juste ?

Leur niveau de qualité, les charcuteries Label Rouge l'atteignent tout d'abord grâce à une viande de porc, elle-même reconnue en Label Rouge. Des morceaux dont les caractéristiques comme la tendreté ou encore le persillé sont incomparables. Pour cause, ils sont produits à partir d'animaux dont la croissance est longue (182 jours minimum). Celle-ci se déroule dans des fermes où le maître mot est exigence. Où l'on s'emploie à garantir le bien-être animal, à appliquer des pratiques d'hygiène et de sécurité rigoureuses ou encore à soigner l'alimentation des animaux.

Cette viande, avant d'être transformée, est triée puis sélectionnée selon des critères précis. Le résultat ? L'homogénéité, la constance des charcuteries Label Rouge et leurs qualités s'avèrent perpétuées.

Jambon cuit, saucisse à cuire, saucisson sec, rôti cuit... leur fabrication est encadrée par des cahiers des charges stricts et contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés par l'Etat. Ceux-ci fixent notamment des listes d'ingrédients réduites au nécessaire et des procédés de transformation attachés à prendre soin de toute la noblesse de la matière première.

La promesse du bien manger est ainsi préservée. Et cette promesse, celle d'hommes et de femmes engagés, vous pouvez la soutenir !

*Label Rouge : Ce signe officiel national est attribué à des produits qui, par leurs conditions de production ou de transformation, sont de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

**IGP : Indication Géographique Protégée. Ce signe officiel est attribué à des produits dont la qualité, la réputation, entre autres, sont liées à leur origine géographique.

La qualité supérieure, bien plus qu'une promesse

En Label Rouge, le goût, les arômes, l'aspect visuel, la texture, les couleurs... toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées et validées lors de tests. Réalisés par des organismes indépendants, ils attestent la qualité supérieure des produits.



Charcuteries Label Rouge/IGP, aucune raison d'hésiter

L'offre en charcuteries Label Rouge adaptée aux contraintes de la restauration collective est large. Peut-elle donc s'intégrer à vos commandes ? Oui ! La possibilité de réaliser des **approvisionnements en volumes, quels que soient les présentations et conditionnements** souhaités, est bien réelle. L'éventail est en outre adapté à **toutes les attentes de vos publics, comme le goût prononcé des enfants pour le jambon cuit.**

Enfin, faut-il le rappeler ? Grâce à leurs **saveurs et leur générosité**, les charcuteries Label Rouge procurent du plaisir à tables.

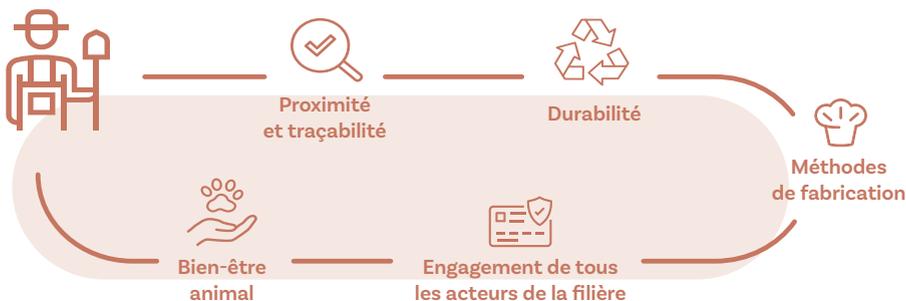
Conseil d'achat

Favorisez la réponse des fournisseurs de charcuteries Label Rouge/IGP à vos appels d'offre. Comment ? **Découpez-les en lots** (ex. jambon cuit, saucisson sec, pâté de campagne Label Rouge). Ainsi, un fournisseur spécialisé dans ces gammes de produits aura **plus de facilité à vous faire une offre.**

Charcuteries Label Rouge/IGP : Retrouvez les coordonnées de votre fournisseur sur les sites labelrouge.fr et igpaop.com. Ou flashez directement les QR codes ci-dessous !



Label Rouge/IGP, des éleveurs droits dans leurs valeurs



FedeLIS : QUI SOMMES-NOUS ?

FedeLIS est la fédération française qui représente les filières des produits **Label Rouge**, ou avec **Indications Géographiques** (IGP et AOC/AOP autres que les vins et produits laitiers) ou avec **STG** (Spécialités Traditionnelles Garanties).

Plus d'informations sur : labelrouge.fr et igpaop.com.