



FILET DE CANARD FUME BIOLOGIQUE



Origine : France, Sainte-Hermine (Vendée)

Zone d'élevage : La société Bodin Volailles est ancrée en France depuis 25 ans à Sainte-Hermine, au sud de la Vendée, à la jonction des Deux-Sèvres.



Durée de l'élevage : Les canards employés sont des canards de Barbarie non gavés. Il faut 84 jours pour les élever .

Alimentation des canards: Sans OGM. 95 % de céréales issues de l'agriculture biologique et 5 % de minéraux et vitamines. Il n'y a aucun traitement antibiotique. La prévention pour éviter les maladies se fait à base de plantes. L'entreprise à 25 années d'expériences.



Particularités de l'élevage : Les canards sont élevés sur un parcours d'herbe avec 4,5 M2 par canard. Grace à son alliance avec le groupe Gastronomes, la société Bodin maîtrise complètement la filière de l'élevage de l'alimentation à l'abattage et peut ainsi garantir sa production.



Depuis 2000, cet élevage de qualité a remporté 26 médailles au Concours Général Agricole de Paris.

Elaboration et Fabrication : Salage au sel sec et aromates à la main
Fumage traditionnel à la sciure de hêtre
Maturation lente à hygrométrie contrôlée
Dégraissage (parage).



Conditionnement : Sous vide
En entiers tranchés ou non tranchés.
En tranchés en plaques de 100 gr.

D.L.C : 45 jours

Destination : Sur des toasts, en apéritif ou dans une salade, se produit accompagnera volontiers toutes vos préparations.

ANDRIC

Tél : 00 33 (0)4 79 25 45 46 - Fax : 00 33 (0)4 79 25 67 63

contact@andric.fr