

boucherie charcuterie CARO



contact

Boucherie Charcuterie Caro
M. Patrice Caro
3, place du 8 mai
23000 Sainte-Feyre
t.05 55 80 00 03
f.05 55 80 00 03
sarl-caro-patrice@wanadoo.fr
www.sarl-caro-patrice.com

Qui sommes-nous ?

Entreprise artisanale créée en 1990, agrandie en 2002. M. Caro, boucher abattant, transforme ses produits dans la tradition artisanale, en sélectionnant rigoureusement ses matières premières, et propose de nombreuses spécialités.

Possibilité de visiter l'entreprise

PRISE DE COMMANDE :

courrier / téléphone / fax / internet

MODE DE RÈGLEMENT ACCEPTÉ : chèque

QUANTITÉ MINIMALE : 2 kg

nos produits

saucisson sec pur porc

Fabriqué sans colorant ni conservateur, avec une viande de porc fermier sélectionnée et ne contenant que 5 à 10 % de gras.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

en apéritif ou en entrée, avec des cornichons

CONDITIONNEMENT
sachet sous vide
POIDS UNITAIRE
400 g
CONSERVATION
DLC 2 mois à 4 °C

boucherie charcuterie CARO

CONDITIONNEMENT

sachet sous vide

POIDS UNITAIRE

300/400 g

CONSERVATION

DLC 40 jours à 4 °C.

chorizo maison

Chorizo pur porc fabriqué avec des viandes de qualité sélectionnées pour leur faible teneur en matière grasse.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

à déguster nature

CONDITIONNEMENT

sachet sous vide

POIDS UNITAIRE

au choix

CONSERVATION

DLC 10 jours à 4 °C.

pâtés maison

Recettes de pâtés maison, à base de lapin, foie de volaille, gibier.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

à déguster nature

CONDITIONNEMENT

sachet sous vide

POIDS UNITAIRE

au choix

CONSERVATION

DLC 10 jours à 4 °C.

jambon blanc maison

Jambon blanc fabriqué avec du porc creusois, avec une cuisson sous vide pendant 12 heures.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

à déguster nature

AUTRES PRODUITS

Viandes de porc, bœuf, veau creusoises de qualité, achetée directement chez le producteur.