

Carré de porc, bonnes boulangères



Régalez-vous à la française !



En repérant ce logo vous avez la certitude de choisir un porc né, élevé, abattu et transformé en France, issu d'élevages appartenant à des femmes et des hommes attentifs à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette. C'est ainsi que vous avez chaque jour l'assurance de déguster une viande de porc parfaitement représentative du savoir-vivre « à la française ».

Viande et charcuteries, toutes les recettes sur www.leporc.com

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

Champignons aux «illettes de porc et fruits secs



Régalez-vous à la française !



En repérant ce logo vous avez la certitude de choisir des charcuteries fabriquées à partir de viande de porc d'origine française : un porc né, élevé, abattu et transformé en France, issu d'élevages appartenant à des femmes et des hommes attentifs à leurs animaux, soucieux de garantir de bonnes conditions sanitaires ainsi qu'une parfaite traçabilité de la ferme à l'assiette.

C'est ainsi que vous avez chaque jour l'assurance de déguster des charcuteries parfaitement représentatives du savoir-vivre « à la française ».

Viande et charcuteries, toutes les recettes sur www.leporc.com

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE