

LE **BIO**
DES
ÉLEVEURS
ÉQUITABLE ET FRANÇAIS

BIO
ET
VENDEEN
DEPUIS 1991

LE PORC
FRANÇAIS
PORC BIO
FRANÇAIS
FABRIQUÉ EN
VENDEE

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

**GAMME
BOUCHERIE**



LES DÉCOUPES DE PORC

Une gamme de découpes déclinées pour toute la famille, à cuisiner à l'infini avec des recettes toutes plus créatives les unes que les autres et suivant le mode de cuisson adopté.



Côtes de porc première avec os x2

Code 129.02 PV 2859520
EAN 3483190050104 0,260 kg
PCB 4 DLC* 8j



Côtes de porc échine x2

Code 52.02 PV 2859519
EAN 3483190050098 0,280 kg
PCB 4 DLC* 8j



Rôti de porc filet à rôtir

Code 133.01 PV 2859521
EAN 3483190050111 0,600 kg
PCB 4 DLC* 8j



Filet mignon

Code 16.01 PV 2282186
EAN 3483190000680 0,300 kg
PCB 4 DLC* 8j

* Garantie à réception (en jours)

LES ÉLABORÉS CRUS

Une gamme de saucisses bio pour tous les goûts.
Facile à cuisiner toute l'année au four ou à la poêle ou encore au barbecue.



Saucisses chipolatas x5

Code 671.01 EAN 3483190001748
PCB 4 0,275 kg DLC* 9j



Saucisses de Toulouse x3

Code 3331.01 EAN 3483190001953
PCB 4 0,300 kg DLC* 8j



Merguez bœuf/agneau x5

Code 778.01 EAN 3483190001687
PCB 4 0,275 kg DLC* 8j



Farce/Chair à saucisse

Code 767.01 EAN 3483190001960
PCB 4 0,260 kg DLC* 8j



Saucisses chipolatas aux herbes x5

Code 547.01 EAN 3483190001786
PCB 4 0,275 kg DLC* 8j



* Garantie à réception (en jours)

LE
BIO
DES
ÉLEVEURS
ÉQUITABLE ET FRANÇAIS

BIO
ET
VENDEEN
DEPUIS 1991

LE PORC
FRANÇAIS
PORC BIO
FRANÇAIS
FABRIQUÉ EN
VENDEE

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

**GAMME
CHARCUTERIE
CUITE**



SASU BIOPORC

10, rue du Fief Tardy - 85120 La Châtaigneraie
Tél : 02 51 87 85 29 - contact@bioporc.com

www.bonjourcampagne.fr

LA CHARCUTERIE TRANCHÉE

Une gamme issue des grands classiques charcutiers. Fabriqués à partir de viandes fraîches rigoureusement sélectionnées tel que le jambon ou la longe, ces produits à la véritable texture, au goût inimitable et à leurs belles tranches seront les alliés de tous les menus.



Jambon supérieur DD x 2 tr
Conservation Sans Nitrites**

Code 5572.02 EAN 3483190092074
PCB 4 0,080 kg DLC* 18 j



Jambon supérieur AC x 2 tr
Conservation Sans Nitrites**

Code 6106.01 EAN 3483190092623
PCB 4 0,080 kg DLC* 18 j



Jambon supérieur DD x 2 tr

Code 6789.01 EAN 3483190093606
PCB 4 0,080 kg DLC* 20 j



Rôti de porc filet cuit x 2 tr
Conservation Sans Nitrites**

Code 5585.01 EAN 3483190092081
PCB 5 0,080 kg DLC* 18 j



Bacon de porc x 8 tr

Code 6620.01 EAN 3483190093392
PCB 5 0,080 kg DLC* 20 j



NOUVEAUTÉ

* Garantie à réception (en jours)

** Grâce à l'ajout d'extraits végétaux et d'antioxydant

LES BOUDINS - ANDOUILLETTES

Des recettes issues d'anciennes charcuteries qui étaient consommées le jour où l'on abattait le cochon ou pour les jours de fêtes. Des recettes pour répondre à tous les goûts : le boudin aux oignons, le boudin au lait, le boudin antillais. Et sans oublier l'incontournable andouillette.



Boudins noirs aux oignons x 2
Code 1321.02 EAN 3483190000291
PCB 6 0,200 kg DLC* 18 j



Boudins noirs Antillais 4x50g
Code 5740.01 EAN 3483190092180
PCB 6 0,200 kg DLC* 18 j



Boudins blancs au lait x 2
Code 5586.01 EAN 3483190092098
PCB 6 0,200 kg DLC* 18 j



Andouillettes x 2
Code 6124.01 EAN 3483190092722
PCB 5 0,200 kg DLC* 20 j

* Garantie à réception (en jours)

LES SAUCISSES - SAUCISSONS

Les saucisses font figure de gourmandise et sont appréciées des petits comme des grands. Le grand secret de leur fabrication réside dans le hachage, l'assaisonnement et l'embossage. Nos saucisses cuites sont identifiées par 2 hachages (gros pour les saucisses fumées, saucisson cuit et fin pour les Francfort, Strasbourg, knack, ...)



* Garantie à réception (en jours)
** Grâce à l'ajout d'extraits végétaux et d'antioxydant

LES AIDES CULINAIRES

Des aides culinaires répondant à la recherche de praticité, rapidité, tout en combinant l'amour pour les petits plats, que l'on rehausse, personnalise pour plus de surprise, saveur et gourmandise. Lardons, allumettes, tranches de poitrine, dés de demi-jambonneau,... Ajoutées au dernier moment, elles donnent de l'allure à toutes les assiettes.



Demi-jambonneau supérieur

Code 6777.01 EAN 3483190093590
PCB 6 0,220 kg DLC* 20j



NOUVEAUTÉ

Poitrine fumée tranchée CSN*

Code 7155.01 EAN 3483190094146
PCB 6 0,160 kg DLC* 18j



Allumettes de bacon 120g

Code 6113.01 EAN 3483190092708
PCB 4 0,120 kg DLC* 20j



Lardons Fumés 150g

Code 6111.01 EAN 3483190092678
PCB 4 0,150 kg DLC* 22j



Lardons Nature 150g

Code 6110.01 EAN 3483190092661
PCB 4 0,150 kg DLC* 22j



Allumettes Fumées 120g

Code 6109.01 EAN 3483190092654
PCB 4 0,120 kg DLC* 22j



Allumettes Epaula 120g

Code 6112.01 EAN 3483190092693
PCB 4 0,120 kg DLC* 18j

* Garantie à réception (en jours)

LE
BIO
DES
ÉLEVEURS
ÉQUITABLE ET FRANÇAIS

BIO
ET
VENDEEN
DEPUIS 1991

**LE PORC
FRANÇAIS**
PORC BIO
FRANÇAIS
FABRIQUÉ EN
VENDEE

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

**GAMME
CHARCUTERIE
SÈCHE**



LA CHARCUTERIE SÈCHE

Une sélection des pièces les plus nobles du porc, combinée à un affinage lent, permet d'offrir des saucissons secs et des salaisons sèches de haute qualité. Des recettes incontournables pour un apéritif entre amis, pour une entrée gourmande, un sandwich traditionnel ou en aides culinaires.



Sausisse sèche

Code 1705.02 EAN 348319000147
PCB 6 0,200 kg DLC* 40 j



Chorizo

Code 1609.02 EAN 3483190001472
PCB 6 0,200 kg DLC* 40 j



Jambon de Bayonne

Code 7156.01 EAN 3483190094153
PCB 6 0,80 kg DLC* 30 j

NOUVEAUTÉ



Viande de bœuf séchée x 10 tr

Code 1731.02 EAN 3483190002127
PCB 6 0,080 kg DLC* 30 j



Rosette de porc bio 80g

Code 1692.02 EAN 3483190001731
PCB 6 0,080 kg DLC* 30 j

* Garantie à réception (en jours)

LE
BIO
DES
ÉLEVEURS
ÉQUITABLE ET FRANÇAIS

BIO
ET
VENDEEN
DEPUIS 1991



**GAMME
CONSERVES**



SASU BIOPORC

10, rue du Fief Tardy - 85120 La Châtaigneraie
Tél : 02 51 87 85 29 - contact@bioporc.com

www.bonjourcampagne.fr

LES CONSERVES DE VIANDE

Si la France est le pays des fromages, elle est aussi celui des pâtés et rillettes. Des recettes qui sont préparées à partir d'une farce cuite composée de viandes et d'abats, soit de porc ou encore de volaille. Selon les recettes, la texture et les goûts varient. Il peut s'agir de mousses, de pâtés, de pâtés de foie, de terrines, de rillettes, ... Des ajouts d'alcool ou de différents ingrédients (cognac, noisettes, Troussepinette, piment d'Espelette et poivrons rouges,...) permettent de varier les recettes et de leur donner leur touche d'originalité. Des conserves estampillées avec le « Cœur Vendéen » pour renforcer notre ancrage local.



* Garantie à réception (en jours)