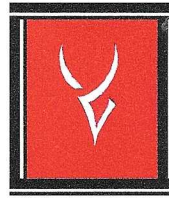




La Boucherie de Saint-Père vous informe



LA FABRICATION DE NOTRE CHARCUTERIE EVOLUE !

Dans un souci de revenir à l'essentiel et de travailler nos produits le plus naturellement possible, dans le respect du goût et des normes d'hygiène, nous avons décidé de supprimer :



- **LE SEL NITRITE**
- **TOUS LES ADDITIFS**
- **TOUS LES COLORANTS**
- **TOUS LES ALLERGENES RECONNUS**

Nous ne travaillons désormais qu'avec :

- **DES DÉCOCTIONS DE LÉGUMES BIO ET LOCAUX,**
 - **DU SEL MARIN,**
 - **DU SUCRE,**
 - **DU POIVRE,**
- **DES EPICES ET DES HERBES AROMATIQUES ;**
- sans utilisation des produits que nous proposent les fournisseurs industriels.



Nous désirons travailler les produits locaux ,au rythme des saisons , en limitant le gaspillage et en proposant des produits les plus sains possibles pour la santé.

Boucherie de Saint-Père

2, rue de la mairie 89450 Saint-Père

03.86.33.23.53

boucheriedesaintpere@orange.fr

