

CERTIFICATION
CERTIFICAAT

B R C



La traçabilité est pour notre entreprise une exigence et une fierté. De la forêt où il a été chassé à la livraison nos produits suivent une filière rigoureusement contrôlée. La certification à la norme globale du BRC garantit notre savoir-faire en matière de sécurité sanitaire des aliments.



Voor ons bedrijf, is traceerbaarheid niet alleen een must, het is ook iets waar we trots op zijn. Van in het bos tot bij de consument volgen onze producten een streng gecontroleerde keten. De BRC certificatie, onze vakkennis op gebied van hygiëne en voedselveiligheid zorgen voor een wildproduct van uitstekende kwaliteit.

un esprit artisanal
pour un produit d'exception



VIANDE DE GIBIER HAUT DE GAMME

WILD VLEES VAN TOPKWALITEIT

*Délices
de la Chasse*

GROS GIBIERS
GROOT WILD

- Cerf - Hert
- Biche - Hinde
- Faon - Hertekalf
- Marcassin - Everzwijn
- Chevreuil - Ree



*Een delicatesse
van de jacht*

PETITS GIBIERS
KLEIN WILD

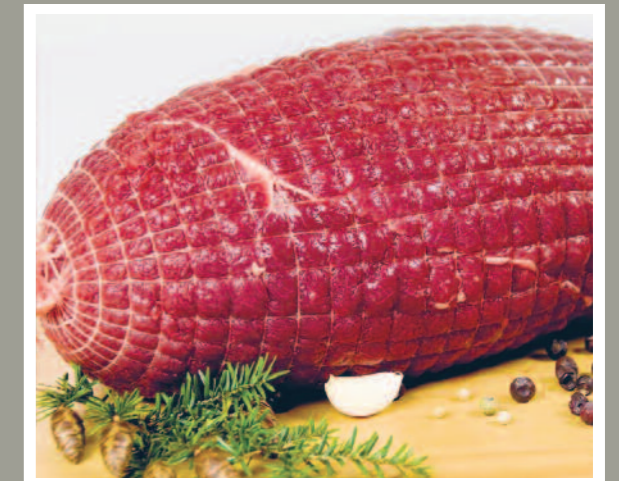
- Faisan - Fazant
- Lièvre - Haas
- Perdreau - Patrijs
- Pigeon ramier - Wilde duif
- Canard colvert - Wilde eend

UN PRODUIT
NOBLE

EEN EDEL
PRODUCT

au cœur de l'Ardenne, depuis des années, notre société propose à ses clients une viande de gibier de grande qualité. Le gibier est une viande naturellement généreuse et exquise.

Chevreuil, biche, cerf et marcassin proviennent de la chasse dans nos forêts. Découpées et emballées sous-vide dans nos ateliers à Bastogne nos viandes sont garanties pour leur goût unique, leur qualité irréprochable ainsi que pour leur fraîcheur!



Ons bedrijf in het hart van de Ardennen levert al jaren wild vlees van topkwaliteit aan haar klanten. Wild is van nature een gul en overheerlijk stukje vlees.

Ree, hinde, hert en everzwijn zijn afkomstig van de jacht in onze bossen. Het vlees wordt in onze ateliers in Bastogne versneden en vacuüm verpakt. Zo kunnen we de unieke smaak, de onberispelijke kwaliteit en de versheid garanderen!

een artisanale geest
voor een uitzonderlijk product