



CHARTRE DE QUALITE



I. ORIGINE DE NOS PRODUITS

Toutes nos volailles sont issues d'éleveurs du Kochersberg lesquels nous garantissent une origine « France et Alsace » pour les poulets d'élevage et **une origine 100% Alsace pour les poulets jaune qualité « premium »**

II. LA QUALITE DE NOS PRODUITS

Toutes nos volailles sont issues de souches rustiques à croissance lente (55 jours avant abattage)
Leur alimentation se compose de céréales, vitamines et minéraux exempts de toutes farines animales
Les poulets jaunes qualité premium sont nourris exclusivement à base de Mais

III. LA FRAICHEUR DES PRODUITS

Les volailles ont une date limite de consommation de 6 jours à compter du jour d'abattage , elles doivent être conservées à environ 4°. Nous sommes livrés tous les 2 jours directement à notre dépôt, le transfert de nos produits vers nos lieux de distribution s'effectue grâce à des glacières professionnelles réfrigérées.

IV. LA PREPARATION DES PRODUITS ET L'ENTRETIEN DU MATERIEL ALIMENTAIRE

Les viandes, sauces et accompagnements sont manipulés dans les règles de l'Art sur un plan de travail en inox qualité alimentaire, le personnel est muni de gants en latex, un tablier et les cheveux attachés.
L'entretien du plan de travail ainsi que des ustensiles s'effectuent à l'aide de détergent alimentaire