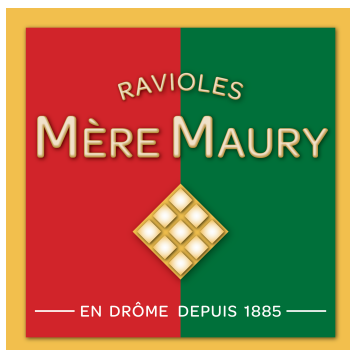


RAVIOLES MÈRE MAURY



C'est animée par un esprit de générosité et par une indéfectible envie de transmettre son savoir que la cuisinière Marie-Louise Maury imagina sa Raviole en 1885.

Véritable symbole d'excellence, ce met de qualité qui allie finesse et authenticité exige plus que jamais une sélection rigoureuse de produits de qualité.

La notoriété de la « Mère Maury » fruit d'un savoir-faire séculaire, d'une créativité affirmée et du respect de la tradition ont fait de ses Ravioles un plat incontournable de la Gastronomie Française.

Contact

Grégory Manoukian
4, rue des Alpes
26540 Mours
0475020900
meremaury.com

Informations légales

Création : 1885
SIRET : 39181971100030
NAF : 1073Z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Farines et céréales transformées : Pâtes

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait vache

Gamme

Ravioles à la Caillette Ardéchoise Guèze

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Super U, Le Cheylard

Chez des grossistes

- Pellerin Distributio, En région Rhône-Alpes

Sur internet

<https://www.raviolesmeremaury.com/product-page/ravioles-%C3%A0-la-caillette-ard%C3%A9choise-gueze-600g>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France, À l'étranger

Exportation

- Allemagne, Belgique, Danemark, Suisse

Distinctions

Agriculture Biologique, IGP, Label Rouge

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Russe

Actualité

Ravioles au Fromage de Chèvre de l'Ardèche Ravioles à la
Châtaigne de l'Ardèche Ravioles à la Caillette Ardéchoise Guèze