

MAISON BORRELY



Implanté à Saint-Didier-sous-Aubenas depuis 4 ans, notre laboratoire de fabrication agréé CE est au centre de notre engagement pour une production locale et de qualité. Nous sélectionnons nos bêtes directement sur pied, principalement sur le plateau ardéchois, mais aussi dans certains départements limitrophes. L'abattage est réalisé à Aubenas, à proximité de notre laboratoire, où nous assurons ensuite la découpe et la transformation.

Contact

Anthony Borrely 931 ROUTE DE MONTELIMAR 07200 Saint-Didier-sous-Aubenas 0475896218 www.boucherieborrely.fr/

Informations légales

Création: 2021

SIRET: 89465776600016

NAF: 5710

CA : Inférieur à 50 000€ Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Gamme

Dans notre atelier, nous élaborons nos charcuteries, saucisses et produits traiteurs, en respectant les méthodes traditionnelles et en valorisant les saveurs authentiques de notre terroir. Grâce à cette maîtrise complète de la filière, nous garantissons des produits de qualité, traçables et issus d'un savoir-faire artisanal.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation
- Clientèle
- B to B. industries agroalimentaires
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective
- · Restauration traditionnelle

Langues parlées
Ouverture au public