

ATELIER DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DES BERGERADES



Atelier associatif de transformation alimentaire entièrement conçu dans les normes du métier, qui a pour vocation d'encourager la valorisation des productions agricoles locales à travers la réalisation de conserves, de charcuterie artisanale ou de viande à la découpe.

Contact

Yannick Bénas
Puausson
07190 Saint-Pierreville
0631477309
www.bergerades.fr

Informations légales

Création : 2013
SIRET : 38466902400018
NAF : 9499Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Fruits frais : Abricots, Cassis, Cerise, Coing, Fraise, Framboise
- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Purées, Sirops, Surgelés
- Légumes frais : Ail, oignon, échalote, oseille, Asperge, Bette, Betterave, Brocoli
- Légumes secs : Lentille, Pois chiches
- Légumes transformés : Purées, Conserves, Déshydratés, Sous-vide, Soupes / Veloutés / Coulis, Surgelés

Poissons, crustacés, mollusques

- Escargots : Conserves, Escargots au court bouillon, Escargots cuisinés, Sous-vide, Surgelés
- Poissons d'eau douce : Conserves, Rilletes de truite, Sous-vide, Surgelés

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette
- Produits carnés transformés : Conserves

Gamme

Produits frais et transformés

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Sur internet

<http://www.bergerades.com/content/category/12-plateforme>

Livraison et exportation

Livraison

- Retrouvez tous les produits de nos producteurs via la microplateforme L'Aubergine. Les commandes se font via "la boutique en ligne" et les produits sont à retirer à Saint Pierreville sur le site d'Ardelaine.

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur
- #### **L'entreprise reçoit**
- Des stagiaires

Langues parlées

- Français

Ouverture au public