SAS GUÈZE

Au cœur de l'Ardèche verte, aux portes du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, venez découvrir l'histoire et les produits du terroir des salaisons Guèze. Julien mon grand-père a puisé une grande partie de son savoir-faire de charcutier en assistant régulièrement à la « TUA » (journée où l'on abattait les cochons dans nos campagnes). Il y a appris tous les secrets de fabrication de nos charcuteries. Trois générations après, nos équipes vous proposent toujours ces spécificités régionales fabriquées dans le respect de nos traditions avec une exigence permanente de qualité. La satisfaction de nos clients en est la plus belle des récompenses.

Contact

Jean-Philippe Pupunat
Za De Greignac
07240 Vernoux en Vivarais
0475581054
www.gueze.fr

Informations légales

Création : 1933
SIRET : 31780309600021
NAF : 1013
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 50 à 99 salariés

Produits

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit
- Salaisons : IGP Jambon sec, Saucisse, IGP Saucisson sec
- Produits carnés transformés : Conserves

Gamme

Produits secs et cuits au rayon coupe et libre service : Saucisse, saucisson sec, saucisse, saucisson sec IGP, jambon sec, jambons sec porc fermier, jambon sec IGP, caillette, jambonnette, jambon cuit, sous les marques Guèze Ardèche, Mamie Chazel, Chabert de Provence, Lou gousta, Florette, Lou pichounet

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- GMS
- Commerces traditionnels
- A Lyon

Livraison et exportation

Distinctions

IGP

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

L’entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées