



Votre Cuisinier à domicile

Tél / Fax : +33(0)4 92 50 02 35
infos@alpestraitteur.com

RN 85 - 05500 La Fare en Champsaur
France

www.alpestraitteur.com



Hautes Alpes

Conserverie de Montagne

Fabrication Artisanale

*Sans colorant ni conservateur
100% pur porc de montagne*



Tél : +33(0)4 92 50 02 35

RN 85 - 05500 La Fare en Champsaur - France

www.alpestraitteur.com

■ Les pâtés

Une gamme de pâtés pur porc de montagne, composés de plus d'une dizaine de produits :

- Les pâtés aux champignons : morilles, cèpes, girolles..
- Les pâtés forts en saveurs : poivre vert, thym, genièvre..
- Les plus traditionnels : cerneaux de noix, campagne..
- Les régionaux : génépi, pommes Golden Hautes Alpes..



A consommer frais, ces pâtés vous feront redécouvrir les saveurs d'autrefois grâce à leur texture et leurs parfums.

■ Les fromages de tête

Ce produit de longue préparation est certainement le plus apprécié par la clientèle.

En effet, quel amateur ne se souvient pas de cette préparation traditionnelle qui avait lieu dans chaque ferme à l'approche de l'hiver ?

Nos grands parents cuisaient alors pendant des heures la tête, la langue et les pieds d'un animal, avant d'obtenir ce subtil fromage de tête qui ravit encore aujourd'hui tous les gastronomes ...



■ Les sautés de viandes en sauce

Cette gamme de sautés artisanaux est le produit idéal. Vous aurez le plaisir de découvrir un plat de qualité dans un contenant original et attrayant et vous serez charmés par ces sautés aux goûts authentiques et par leur simplicité de préparation.



■ Les plats cuisinés, terrines, ...

Plats cuisinés, terrines, boudins, pack apéritif, .. retrouvez au fil du temps de nouvelles recettes élaborées par nos chefs cuisiniers.

Tous nos produits sont cuisinés et conditionnés dans notre laboratoire traiteur à la Fare en Champaur, au sein des Hautes-Alpes.

Fabrication artisanale, recettes de nos grands mères, savoir-faire, matières premières sélectionnées par nos soins sont autant d'ingrédients nécessaires pour des produits authentiques de qualité.

Nous n'utilisons aucun conservateur, aucun colorant et aucun exhausteur de goût. Tous nos produits se conservent 3 ans, à température ambiante.

■ Contrôle qualité

La conserverie dispose d'un agrément CE accordé par la direction des services vétérinaires sous le numéro: 05-054-002, justifiant de la qualité et de l'hygiène de nos productions.

Ceci informe notre clientèle que le laboratoire est fréquemment contrôlé par les services vétérinaires de l'Etat.

De plus, Alpestraiteur a signé une convention avec le laboratoire vétérinaire de Gap, organisme indépendant, afin d'assurer de façon continue et imprévue des contrôles pour analyses microbiologiques de toutes nos préparations.

La qualification des installations et validation des procédés alimentaires sont assurées par le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles).

■ Viande "Provenance Montagne", gage de qualité

Toute la viande de porc a obtenu la mention « Provenance Montagne » en respectant scrupuleusement un cahier des charges, assurant une viande plus savoureuse, plus saine et moins grasse.

Les animaux ont grandi au cœur des Alpes et sont élevés dans la tradition locale avec une alimentation naturelle à base de céréales. La démarche qualité garantit des animaux n'ayant jamais consommé de farine de viande ou de poisson, d'eaux grasses ni de sous produits d'abattoirs.

● Fabrication artisanale

● 100 % pur viande

● Sans colorant ni conservateur

