

Les volailles et produits gras

"Découvrez les trésors issus du Périgord"



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });
```

Notre implantation à Sarlat avec notre filiale GAUTIER SARLAT nous permet de vous faire bénéficier des trésors culinaires issus de cette région magnifique qu'est le Périgord. Parce que nos dépôts proposent à leurs clients des fréquences de livraison adaptées aux DLC courtes des produits de la filière volaille, les filiales ESTIVIN sont en mesure de présenter une large gamme de volailles nues ainsi que leurs découpes.



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });
```

Les foie-gras : en frais, en mi-cuit ou en appertisé (blocs) nos foies gras vont contenter les papilles des plus gourmets d'entre vous.

Les magrets : ce sont des filets de viande maigre, découpés dans la poitrine de l'oie ou du canard gras. Ils se déclinent en surgelé ou en frais. « Inventés » sur le plan culinaire il y a une soixantaine d'années seulement, ils constituent un mets recherché par les gourmands à l'occasion des repas de fête.

Les volailles : en surgelé, en frais ou en appertisé vous découvrirez les saveurs des confits et des manchons de canard ainsi que la succulence des tournedos de filets.

Les volailles "nues" : Cuisses de poulets, escalopes ou poulets fermiers, nos volailles du Sud-Ouest sont élevées en plein air dans la région de Sarlat. Leurs conditions de vie sont suivies chaque jour par des éleveurs ; ils s'assurent de leur confort, de leur qualité et veillent à leur bonne santé.

Toutes nos volailles sont commercialisées Label Rouge, ce qui est une référence dans le domaine.