



Le choix du bon

Communiqué de presse

JEAN FLOCH

LE LABEL ROUGE ENTRE EN SCÈNE CHEZ JEAN FLOCH

En réponse aux nouvelles attentes consommateurs pour des produits de qualité supérieure à l'offre conventionnelle, JEAN FLOCH lance sa nouvelle gamme de saucisserie Label Rouge.



Reconnu par 97% des consommateurs, le Label Rouge est une garantie officielle de qualité. Attestant d'une meilleure alimentation animale et d'un bien-être en élevage, il conforte également le consommateur dans son choix d'un produit au savoir-faire artisanal.

La gamme Label Rouge de saucisserie JEAN FLOCH est composée de deux recettes à l'ancienne :

- 4 saucisses de Toulouse
- 6 chipolatas

Deux produits issus de viande de porc française et garantis sans conservateurs ni colorants.

Cette gamme se décline aussi pour la clientèle de la restauration collective : saucisses de Toulouse par 7 et chipolatas par 20.

**Et toujours une nouvelle ligne
graphique en barquette transparente
recyclable.**

JEAN FLOCH, leader spécialiste de la viande de porc, maîtrise toutes les étapes de la fabrication. La marque assure à ses clients une garantie d'approvisionnement, une traçabilité et une qualité globale toujours contrôlée. Elle offre déjà de nombreuses idées de plat en élaborés crus et cuits surgelés : côtes de porc, boulettes, aides culinaires type lardon, jambon à griller, paupiette, etc. La gamme JEAN FLOCH est variée, pratique et innovante. Le choix du bon, la signature JEAN FLOCH.

07/02/2019

Contact presse : Nathalie LAHAYE nathalie.lahaye@jean-floch.com Tel : 02 97 61 66 00

www.jean-floch.com