

Les références de canard disponibles toute l'année !



Notre foie gras 1^{er} choix EQR origine France

Pour vos clients,

- Une texture tendre et fondante.
- Une forme originelle conservée, idéale pour les escalopes poêlées.

Pour vous,

- Une origine France garantie.
- Un produit multi usage, aussi bien pour des escalopes poêlées que pour des terrines.



Notre magret de canard frais EQR origine France

Pour vos clients,

- Une texture moelleuse.
- Un parage irréprochable pour une belle présentation en assiette.

Pour vous,

- Une origine France garantie.
- Un poids d'environ 350 g, idéal pour calculer vos coûts portions.



Notre magret de canard fumé prétranché EQR origine France

Pour vos clients,

- Un goût caractéristique de la viande fumée.
- Des tranches de tailles identiques.

Pour vous,

- Une origine France garantie.
- Un poids fixe de 250 g et environ 50 tranches qui permettent de calculer un coût portion précis.



Notre filet de canard EQR

Pour vos clients,

- Une texture tendre et fondante.

Pour vous,

- Une origine France garantie.
- Un poids d'environ 360 g, idéal pour calculer vos coûts portions.



Notre cuisse de canard EQR

Pour vos clients,

- Une très belle couverture d'assiette, grâce à une portion généreuse.

Pour vous,

- Une origine France garantie.
- Un poids d'environ 360 g idéal pour calculer vos coûts portions.
- Un conditionnement par 8 adapté à la restauration.

• Origine garantie

Chaque produit EQR a été rigoureusement sélectionné à la source et testé pour vous apporter une qualité idéale.

• Sécurité totale

Nous vous garantissons la traçabilité totale de nos filières d'approvisionnement. Nos produits et nos cahiers des charges sont soumis à des contrôles permanents par des organismes indépendants.

• Saveur inégalée

Les critères de sélection des produits EQR vous garantissent des qualités physiques et gustatives constantes pour la satisfaction de vos clients.

• Service

Nos calibres, colisages, conditionnements, et variétés sont rigoureusement étudiés pour un usage immédiat et adapté à la restauration. Vous gagnez ainsi du temps et de l'argent.

• Prix maîtrisé

Contrôler l'ensemble de la filière nous permet de vous garantir des prix imbattables pour un tel niveau de qualité.