



LES PRODUITS

	C A en K€	%
JAMBONS SUPERIEURS / BLANC DE VOLAILLE/EPAULE	8800	25%
PRODUITS CUIITS TRAITEURS		
Jambonneaux/petit sale/langues/pieds/rillons/jarrotins/rôtis /carrés	6300	18%
VIANDE FRAICHE		
Carrés /longes/rôtis/échines/cotes/escalopes/sauté/filets mignons	4300	12%
SAUCISSERIE		
CRUE : CHIPOS/TOULOUSE/MERGUEZ/SAUCISSES FUMÉES		
CUITE : FRANCFORT /STRASBOURG/KNACK VOLAILLE	3300	10%
PRODUITS SALES/FUMES		
NOIX DE JAMBON/POITRINE/TRAVERS/PALETTES/ROTIS/LARDONS/BACON	3000	8%
PRODUITS FESTIFS		
ballottines/boudins blancs	2170	5%
SALAISONS SOUS BOYAUX		
SAUCISSONS/CERVELAS/MORTADELLES/ROULADES/ANDOUILLES/ANDOUILLETES	1800	5%
PRODUITS A BASE D'ABATS		
TRIPES/BOUDINS NOIRS/PRODUITS DE TETES	1700	5%
PATES /MOUSSES		
(FOIE/CAMPAGNE/FORESTIER /LAPIN/CANARD/GIBIERS)	1500	4%
VERITABLES RILLETES DU MANS	2000	5%
PUR PORC ET OIE		
PDTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	700	2%
Jambon/pâtés/rôtis/lardons/saucissons/knacks		
PRODUITS DE NEGOCE	200	1%
TOTAL GENERAL	35 770	100%



L.Fassier

UN SAVOIR FAIRE

Nos approvisionnements en matières premières fraîches sont réalisés à 60% sous forme de carcasses (100% Françaises) et à 40% sous formes de morceaux nobles (Jambons épaules) issus de découpeurs régionaux à 80% et 20% en provenance d'autres pays de la CEE

Spécialisée dans la découpe de viande, et la fabrication de produits de charcuterie salaison, l'entreprise FASSIER distribue ses produits chez les revendeurs (grossistes/détaillants/cash and carry) (55%) et dans la restauration hors foyer (collective et commerciale) (32%) et aux grandes et moyennes surfaces (13%).

Plusieurs gammes ont ainsi été élaborées au fil des années dans le respect de la **Qualité et de la Tradition.**

Nos recettes traditionnelles et l'utilisation d'une technologie de pointe, associées à une logistique souple, nous permettent de répondre immédiatement aux impératifs de nos clients. Des produits récompensés dans différents concours régionaux pour leurs qualités gustatives ;(saucissons et rillettes)

Notre entreprise traditionnelle multi produits a su s'adapter aux exigences croissantes de ces clients et propose les produits de charcuterie salaison à la coupe (79%) et en Libre-service (9%) ; la viande fraîche représentant 12% des fabrications.

1. Une large gamme de produits cuits faciles à mettre en œuvre pour élaborer des menus variés.
2. Des conditionnements adaptés aux nouveaux modes de consommation.
3. Une sécurité à tous les niveaux : des matières premières rigoureusement sélectionnées.
4. Des emballages hermétiques.

Reconnu depuis longtemps dans la restauration et le traditionnel pour ses produits de terroir et ses recettes sarthoises inimitables, FASSIER décline aujourd'hui sa gamme en frais emballée et libre service .