



CONTACT

Eric et Nicolas ANDRIEUX
Dirigeants
05.55.00.31.20
andrieux-sa2@wanadoo.fr
www.charcuterie-
andrieux.com
3, ROUTE DE ROCHE-
CHOUART
87440 SAINT MATHIEU

PRODUITS

- Produits cuits : Andouillette pur porc, Boudins noir (nature et aux châtaignes) Côtes et rôtis de porc, Grillons, Mousse de foie, Pâtés, Jambons et jambonneaux Saucisson à l'ail, Tripes

- Produits salés : Andouilles de viande, Palette et Plat de côtes, Jambonneaux

- Produits saucisserie Chipolatas et Merguez, Saucisses de Toulouse, Chair et Farce

- Produits frais : Côtes de porc Filet mignon, Rôti, Rouelle, Ventrèche, Sauté de porc

- Produits secs : Jambons, Saucissons, Saucisses

ANDRIEUX



Depuis des générations, la famille Andrieux perpétue son savoir-faire savoureux et authentique.

Entreprise d'abattage de porcs en 1949, la société Andrieux s'est naturellement orientée, en 1954, vers la charcuterie traditionnelle. Elle n'a eu de cesse, depuis, de transmettre le meilleur de son savoir-faire, en combinant tradition et modernisme. Cette adaptation réussie lui a permis de devenir une entreprise innovante et pérenne, fière de ses racines, et résolument tournée vers l'avenir. La qualité et la diversité de ses produits sont le fruit de cette expérience et de ce développement harmonieux.

Le choix de la matière, les gestes, respectueusement transmis de génération en génération, la patience et le temps, tels sont les secrets infailibles et subtils qui entourent un bon jambon.

Andrieux les partage et propose sous sa marque "le Mathuséen" un jambon sec et savoureux, affiné entre 6 et 9 mois.

