



CONTACT

Joël RIVIERE - Commercial
05.55.30.35.05 ou
06.82.81.06.16

j.riviere@coulaud-penaud.com

Karel LEROSIER - Commerciale
06.89.42.26.02

k.lerosier@coulaud-penaud.com

4 IMPASSE DE LA PÉLISSERIE
87000 LIMOGES

COULAUD - PENAUD



Le savoir-faire principal de l'entreprise Coulaud-Penaud réside dans la découpe de porcs et notamment de porcs du Limousin mais aussi dans la fabrication de charcuterie traditionnelle.

Coulaud-Penaud développe également une gamme de charcuterie dénommée « Le mignon », issue de porcs élevés et transformés en Limousin (Filière Bleu-BlancCœur : alimentation riche en graines de lin).

Effectif : 48 salariés

PRODUITS

- Porc « Le Mignon »
- Saucisserie « Le Mignon »
- Jambon cuit « Le Mignon »
 - Roti cuit
 - Rillettes pur porc
- Porc label rouge et découpe
 - Saucisserie Label rouge
 - Pâté de campagne « Le Mignon »
 - Boudin aux oignons
 - Boudins aux châtaignes
 - Jambonneaux cuit
 - Grillon Limousin
- Tête de veau sauce tortue
- Jambon sec 9 mois « Le Mignon »
- Porc « cul noir du Limousin »



Born to be
LIMOUZI*

* Né pour être Limousin