

Le saviez vous ?



Concours IFFA 2016



18 médailles dont 15 médailles d'or,
pour 18 produits présentés par
Salaisons Meyer au concours IFFA 2016
(Coupe du Monde des produits de
boucherie-salaisons) ce qui valait
la mention de Grand Mérite du Jury.

Meyer
SALAISSONS
DEPUIS 1918

240A, av. de Luxembourg
L-4940 Bascharage
Tél.: 50 20 71-1 • Fax: 50 42 71
E-mail: meyer@meyer.lu
www.meyer.lu

Depuis Janvier 2017,
notre gamme de produits
est exclusivement fabriquée
à base de viande certifiée
"Marque Nationale".

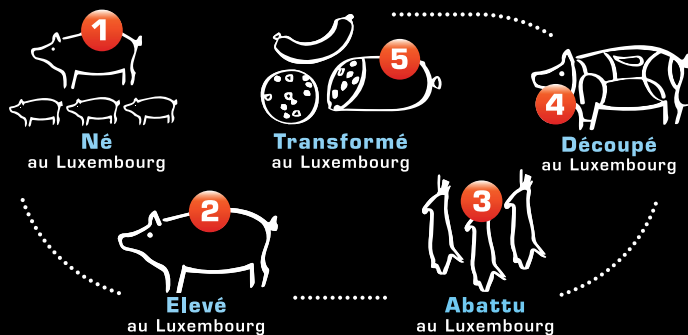
Meyer
SALAISSONS
DEPUIS 1918

Les arguments qui favorisent notre choix:

- Une viande d'origine garantie 100% luxembourgeois
- Une qualité supérieure sous le contrôle de l'État
- Un système de qualité qui intègre tous les maillons de la production depuis l'étable à la table
- Le soutien d'une agriculture nationale à développement durable
- Le respect du bien-être de l'animal
- Le respect de l'environnement
- La réduction des émissions CO2 par des transports à courte distance



Le "5xL" - Un vrai concept!



Nous connaissons l'origine de notre viande!

La viande de porc, une viande saine

La viande de porc est constituée de protéines d'une excellente qualité et facilement métabolisables par notre organisme.

La viande de porc présente une excellente digestibilité grâce à la nature des lipides et la faible teneur en collagène.

La viande de porc est riche en vitamines du groupe B. La vitamine B1 contribue au bon fonctionnement du système neuromusculaire.

Elle apporte également une quantité importante en besoin défense immunitaire, à savoir en Oligo-élément antioxydant, le zinc protège nos cellules du vieillissement prématuré et indispensable pour avoir une bonne défense immunitaire.

Le porc est une bonne source de fer, un élément nutritionnel important, ce qui permet la production des globules rouges du sang.

Le savoir-faire familial depuis 4 générations

Nos produits sont:



Ce choix confirme notre attachement et sensibilité aux valeurs de notre pays