

BLOG DU LAPIN LEONARD

Le lapin Léonard, une tradition d'élevage breton

Vous êtes ici à **Bourg-Blanc**, dans le **Nord-Finistère**, à 15 km de Brest dans mon élevage de lapins.

Ma famille, les **MARCHADOUR**, sont dans la production de lapins de chair depuis 1972. Ici nous nous employons produire, transformer, livrer notre sélection de lapins vendus sous la marque **Le lapin léonard**.

Nos objectifs sont de perpétuer une tradition de l'élevage breton pour obtenir un lapin qui corresponde au goût du consommateur.

Nous vous proposons des lapins en carcasse entière autour de 1,3 à 1,5 kilo, de la découpe de lapins présentée en barquette et sous film, ainsi que très prochainement une présentation originale : le lapin en morceaux avec la recette et sa sauce d'accompagnement.

Pour assurer toute la saveur de nos produits, nous sommes très attentifs aux conditions d'élevage et en particulier à l'alimentation de notre lapin. Nous avons un partenariat étroit avec notre fabricant d'aliment local pour vous garantir l'origine naturelle des matières premières qui rentrent dans l'alimentation de nos animaux.

Le bien-être de nos lapins ainsi que le respect de l'environnement est notre priorité. Nous assurons un minimum de stress aux animaux qui sont nés, élevés et transformés sur le même site chez nous à Bourg-Blanc.

Aujourd'hui nos produits sont commercialisés sur une cinquantaine de points de ventes du Finistère ainsi que sur les autres départements bretons.

Le Lapin léonard est apprécié pour ses grandes qualités gustatives, ainsi que pour les conseils apportés par nos distributeurs auprès des consommateurs les plus exigeants, autant préparer traditionnellement ou avec les recettes nouvelles que nous vous proposerons prochainement.

Toujours à la recherche d'une qualité irréprochable du produit et du service, toute l'équipe du **Lapin Léonard** se tient à votre disposition pour répondre à vos questions sur ce blog.

Copyright : Batiot Henri - 2007-11-30 11:39:27