

Catalogue
libre Service
Saveur & Passion



SAVEUR
& PASSION



TANCOGNE DISTRIBUTION



Catalogue libre Service



SAVEUR ET PASSION
est le premier groupement
d'indépendants passionnés
ayant eu le souhait de se
réunir pour sélectionner,
distribuer et partager des
gammes et des idées pour
dynamiser vos rayons
libre-service et frais emballé.

Nous partageons depuis 1978
des valeurs de qualité,
services, proximité,
réactivité au sein de nos PME
chacune ancrée dans son
terroir.

Ce catalogue réunit notre
sélection de produits destinés
à compléter votre offre.



Une gamme produit
sans cesse renouvelée



Nos conseillers
vous accompagne



Une logistique
adaptée plus proche
de vous



Plus de services online





LA QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX

GSP propose par l'intermédiaire de ses adhérents toute une gamme de produits allant de la charcuterie aux plats cuisinés en passant par les salades et la charcuterie pâtisnière.

Nous développons une politique marketing dynamique avec nos marques.



TANCOGNE
DISTRIBUTION

NOTRE MARQUE ET LES LABELS

Le porc français

Le label «Le Porc Français» identifie la viande de porc d'origine française. ...

Le Porc Français certifie les porcs nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il atteste de modes de production respectant l'environnement et le bien-être animal.



Label Rouge

Le Label rouge est un sigle national vous permettant d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires.



Maître artisan

La qualité d'Artisan et le titre de Maître Artisan sont des titres de qualification.

Leur attribution atteste à la fois la formation et l'expérience professionnelle qui caractérisent le savoir-faire du secteur des métiers.

Les titres sont des atouts commerciaux pour le chef d'entreprise artisanale, vis à vis de ses clients et des consommateurs.

La qualité d'artisan d'art est attribuée aux personnes qui exercent une activité répertoriée dans la classification des métiers d'art.



L'Agriculture Biologique

correspond à des pratiques soucieuses du respect des équilibres naturels :

la non utilisation de produits de synthèse, la limitation des intrants, la lutte biologique (utilisation des prédateurs naturels des insectes).



La Certification de Conformité Produits

atteste que le produit est conforme aux exigences que la filière s'est fixées. Ces exigences concernent les aliments donnés aux porcs, les conditions d'élevage, les caractéristiques de la viande (pourcentage de maigre, couleur, etc.).



L'Indication géographique

protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Le signe européen STG

protège la recette et/ou les ingrédients traditionnels d'un produit afin de garantir à celui-ci un même goût quelque soit son lieu de fabrication.







Sommaire

- La Charcuterie Tranchée
- La Juste Rémunération des Producteurs
- Les Saucissons
- La Charcuterie Cuite
- Les Plats Cuisinés
- La Gamme Hiver
- Les Salades
- La Gamme Été
- Gamme Saurisserie

