

Charcuterie PAULO L'OASIS

NOUVEAUX
EXPOSANTS
2024

CONTACT PAULO L'OASIS

RESPONSABLE
Giovanny Dorval

RAISON SOCIALE
Charcuterie PAULO L'OASIS

ADRESSE
28 Rue Banville
97420 LE PORT

MAIL
giovanny.dorval@gmail.com

0692 16 08 79 / 0692 66 09 93

 Charcuterie Paulo Oasis



NOS PRODUITS

- > Saucisses
- > Andouillettes
- > Boucanés
- > Fromage de tête
- > Boudins
- > Graton (couenne de porc)

« BON À SAVOIR »

Nos produits, élaborés de manière artisanale, sont de très haute qualité.

A ce titre, les boucanés et saucisses fumées de porc ou poulet n'ont pas besoin d'être bouillis à outrance.

Andouillettes et saucisses de porc et de poulet : 10mn pour les porcs et 5mn pour le poulet, plongées dans une eau frémissante.

Pour le boucané : une seule ébullition de 30 à 40 mn

La qualité et le goût seront ainsi préservés pour une explosion de saveurs à la dégustation



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous proposons une gamme de charcuterie artisanale de porc et de volaille. Notre savoir-faire est reconnu localement avec une fidèle clientèle qui nous suit depuis 12 ans. A ce jour, nous avons un partenariat avec COLIKADO pour l'envoi de colis de nos charcuteries à destination des particuliers. Nous finalisons la confection des colis avec la mise sous vide des produits.

LAURÉATS

En 2021, nous avons été gratifiés de la « Saucisse d'Argent », un concours culinaire organisé par le Journal de l'Île de la Réunion

« La passion du goût en héritage ».