



El símbolo de una alianza...

A principios de 2007, los productores criadores de Saint Sozy quisieron acercarse a la agrupación de productores La QUERCYNOISE. De esta alianza nació una nueva marca: Clos Saint Sozy. Tranquilizadora e impactante, esta marca se beneficia de códigos de colores fácilmente identificables y muy evocadores de nuestra actividad y nuestra tierra regional.

La historia de una tierra dedicada a la gastronomía...

No es una casualidad que La QUERCYNOISE, agrupación de productores, se instalara hace 30 años en Gramat, en el Lot (Suroeste de Francia).

“Aquí, todo es auténtico y de tamaño natural... Todo es tradición y amor por el buen gusto”.

En este país del buen vivir, uno sabe tomarse el tiempo necesario para conseguir lo mejor de la oca y del pato graso.



Los productores, la memoria del gusto...

En el corazón de esta tierra, casi 200 criadores apasionados ponen su experiencia al servicio de la calidad y el gusto

“Todos se sienten orgullosos de su oficio y lo desarrollan en el respeto por las tradiciones del Suroeste.”

La calidad, la base del éxito...

“Elaborar productos de la tierra finos y sabrosos...”

Esta es la voluntad de La QUERCYNOISE”

Por este motivo el control global de la producción es esencial. Desde la selección de los animales hasta la expedición de los productos, rigurosos controles (internos y externos por organismos oficiales) se realizan en todas las etapas. De este modo, le aseguramos un origen del Suroeste de Francia a todos nuestros productos.

Una calidad reconocida

La Quercynoise obtuvo más de 15 Medallas en el Concurso Agrícola General de París por la calidad y el sabor de sus productos.

Su unidad de producción competitiva combina tecnología y fiabilidad: certificación de conformidad de producto y respecto por la norma HACCP.

Después de la obtención del certificado medio de ambiente ISO 14001 en 2005 y del certificado IFS en 2006, La Quercynoise ha conseguido a principio de junio 2008 nuevos certificados: el certificado de la satisfacción del cliente ISO 9001 y el certificado de salud y seguridad del personal OHSAS 18001. Así La Quercynoise es una de las primeras empresas del sector agroalimentario en Francia a obtener 4 certificados de calidad y a convertirse en una empresa emblemática de la gastronomía francesa.



El placer, ante todo...

Entre tradición e innovación, La Quercynoise le ofrece una amplia gama de foies gras y especialidades en conserva, crudo o en semi conserva. Nuestros chefs de cocina trabajan cada día para aportarle lo mejor y sorprenderle...

“Desde hace 30 años, la investigación de la experiencia de la excelencia por el gusto anima a nuestros equipos.”

Para responder lo mejor posible a las expectativas de nuestros clientes, se han creado dos marcas: Clos Saint Sozy destinada a los circuitos tradicionales y a la exportación, y maestros OCCITANS a las redes de la gran distribución.



Zone artisanale du Périé – BP 30051
46500 GRAMAT - FRANCE
Tél : +33 (0)5 65 10 15 15
Fax : +33 (0)5 65 10 15 28
E-mail : infos@laquercynoise.com
www.laquercynoise.com