

Maison Bonzom Éleveur Boucher Charcutier

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



Au pied du Canigou, véritable emblème en pays Catalan, le superbe élevage de porcs plein air de la Maison Bonzom évolue dans des conditions idéales en forêt de Serdinya. De l'air pur et de bonnes céréales confèrent aux réalisations charcutières qui en sont issues, des saveurs naturellement inimitables, signature de qualité de la maison.

Sur l'élevage sont également présent des porcs de race ibérique qui confèrent à la charcuterie qui en est issue un goût très typé.

Découvrez nos saucissons, jambons, boudins, pâtés...

Lot de viande de porc plein air à partir de 6 kilos.

Caractéristiques

De 8h à 12h30 et de 15h à 19h30.

Le dimanche de 8h30 à 12h30.

Jours de fermeture :

- Fermé le lundi et mercredi hors saison.
- Fermé le lundi en saison. (vacances scolaires département 66, nous consulter)

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Site de vente en ligne Charcuterie catalane Bonzom](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

Contact

Bernard Bonzom

[04 68 30 14 27](tel:0468301427)

bonzom.b@gmail.com

Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s'étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d'une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d'altitude.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)



automatisées.

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)

