



Sous les marmites toujours la même flamme

Plus de quarante ans que les mêmes recettes, les mêmes secrets sont soigneusement mijotés dans les marmites de **La Naucelloise**.

Tout a commencé en 1966, Charles Savy alors boucher-charcutier à Naucelle décroche le 1^{er} Grand Prix National du Meilleur Tripou à Rodez. Cette reconnaissance entraîne la création de la société **La Naucelloise**. C'est cette fameuse production de tripous qui donna à **La Naucelloise** ses lettres de noblesse ainsi qu'une notoriété nationale.

Depuis maintenant trois générations **La Naucelloise** perpétue le goût de la gastronomie régionale grâce à la diversité de ses gammes en produits traditionnels et bio.

Tripous, tripes, pâtés, jambonneaux, plats cuisinés composent aujourd'hui l'offre de **La Naucelloise** en associant respect de la tradition et innovation culinaire.

Sous les marmites la flamme de **La Naucelloise** s'anime avec toujours autant de vigueur pour le plaisir de tous ceux qui aiment les produits de nos régions.



La qualité connue et reconnue

Notre marque **La Naucelloise** est gage d'une confiance totale dans la qualité des produits. Les consommateurs le savent puisqu'ils nous sont fidèles depuis des années. Notre exigence dans la sélection des ingrédients, la maîtrise de notre savoir-faire, notre démarche de qualité globale font la réputation de notre conserverie de produits régionaux.

Présente sur les tables de prestigieux restaurants à travers la France, distribuée en épicerie fines et traiteurs, référencée par de grandes enseignes de distribution, **La Naucelloise** est une marque de satisfaction pour nos clients.

La reconnaissance par l'Académie du tripou, les nombreuses citations et reportages dans la presse spécialisée, TV et radios sont autant d'encouragements pour maintenir le cap.