

Notre Gamme Traditionnelle



CGF Charcuterie

MAISON FONDÉE EN 1982

CGF Charcuterie - 10, rue Clément Ader
Z.I. du Beau Marais - 62100 Calais
www.cgf-charcuterie.com

La Qualité, on y prend goût !

Histoire & Savoir-faire



Créée en 1982, l'entreprise CGF, c'est l'histoire de 3 copains dont 2 frères.

Tout commence à Coulogne dans l'atelier familial.

Depuis le début de l'activité, notre politique est axée sur 2 points :

- La qualité produit.
- L'approvisionnement des matières premières en région.

(100 % porcs nés et élevés en Hauts-de-France)

Nos recettes sont des recettes simples de notre terroir qui sont toujours les mêmes depuis 3 générations.

En 2008 Manuel et Romain intègrent l'entreprise dans le but de la reprendre.

L'histoire continue...

Après avoir participé à la création du label régional Nord-Pas-de-Calais en 1986 puis Saveurs en Or en 2004, nous avons en 2018 mis en place la traçabilité en ligne de tous nos produits.

C'est une première dans le monde de la charcuterie.

En 2020 nous obtenons le label PME+ pour nos démarches responsables et sociétales.



Nos Produits Traditionnels



Notre gamme est composée de 9 produits repartis sous 3 familles

- Les patés avec la bourgeoise du Nord, le pâté à la Louche et le pâté de Calais.
- Les salaisons avec le saucisson de porc fumé au bois de hêtre, le saucisson sec artisanal, la poitrine fumée également au bois de hêtre ainsi que la poitrine cuite en gelée.
- Enfin les spécialités de notre région avec le Potjevlesch La Flamande ainsi que le petit salé Lillois.



Nos Valeurs



Un produit chez CGF Charcuterie c'est :

- De la qualité
- Du respect
- De l'expérience
- De l'exigence
- De la transparence
- Beaucoup d'esprit d'équipe.

Pour plus de détails rendez-vous
sur notre site web :
www.cgf-charcuterie.com



Des Recettes Authentiques de notre Région



La Qualité, on y prend goût !

Nos Pâtés Traditionnels



Cette gamme est composée
de 3 produits authentiques :

La bourgeoise du Nord pâté de foie,

Le pâté à la Louche,

Le pâté de Calais.



Le Pâté à la Louche



LE PÂTÉ À LA LOUCHE

Présenté en terrine.
Des foies de porc frais, du sel, des épices.
Une saveur d'antan retrouvée.



La Bourgeoise du Nord



LA BOURGEOISE DU NORD

Présentée en terrine et en frais emballé
Saveur rustique, aspect moelleux et cuisson en terrine.
C'est toute l'originalité de la Bourgeoise du Nord.



Le Pâté de Calais



LE PÂTÉ DE CALAIS

Présenté en terrine.
Un mélange subtil, de foie et de viande de porc,
confère à ce produit un fondant irrésistible.





La Qualité, on y prend goût !

Nos Spécialités Régionales



Cette gamme est composée
de 2 produits :

La Flamande Potjevlesch,
un produit traditionnel
de notre région Nord,
ainsi que le
petit salé Lillois.



La Flamande Potjevlesch



LA FLAMANDE POTJEVLESCH

Présentée en terrine et en frais emballé.
Ce produit traditionnel doit sa saveur au mélange harmonieux
du porc, du poulet, du lapin et du veau cuits dans leur bouillon.
Il se consomme en plat principal.



Le Petit Salé Lillois



LE PETIT SALÉ LILLOIS

Présenté en terrine et en frais emballé.
Cette recette typique du Nord-Pas-de-Calais, est préparée à partir de viandes maigres de porc. Coupé en morceaux et cuit dans un bouillon aromatisé, ce plat s'accompagne de frites ou de pommes de terre et d'une salade.



Nos Salaisons



Cette gamme est composée
de 4 produits :

Le saucisson courbe,
un produit traditionnel
fumé au bois de hêtre,
un saucisson sec
de fabrication artisanale
et notre poitrine fumée
ou cuite en gelée.



La Qualité, on y prend goût !

Le Saucisson Fumé au Bois de Hêtre



SAUCISSON COURBE

Présenté par 5 et en frais emballé.
Un produit traditionnel fumé au bois de hêtre,
doublé d'une présentation séduisante.



Le Saucisson Sec de Fabrication Artisanale



SAUCISSON SEC

Fabriqué à partir des meilleurs morceaux de viande de porc fraîche, dont le jambon.
Sans ajout de nitrates et nitrites.



La Poitrine Fumée au Bois de Hêtre



POITRINE FUMÉE

Une salaison lente et un fumage au bois de hêtre.
Toute une tradition.



La Poitrine Cuite en Gelée



POITRINE CUIE EN GELÉE

Une cuisson lente au bouillon, un parfum inégalable.
A consommer froid ou chaud.



La Bière Blonde Brassée à l'Ancienne



BIÈRE DE GARDE BLONDE

Une longue période de garde de plusieurs semaines au calme et à la fraîcheur des cuves lui garantit équilibre, finesse et saveur. Donnant naissance à une bière dorée, moelleuse aux arômes fins et délicats.