



Sinds 2015 begin van het jaar, werken wij uitsluitend met Ardens varkensvlees en everzwijn (in het seizoen).

Onder ons gedeponeed handelsmerk «sanglochon ®» produceren we onze vleeswaren met respect voor de Ardense traditie en volgens dezelfde ambachtelijke recepten.

De producten waarmee wij verkiezen te werken, zijn in de mate van het mogelijke, afkomstig van kleinschalige lokale producties, geleverd via een streekgebonden en solidair netwerk:

Biologische geitenkaas: 'Chêvrerie du Hayon' in Sommethome

Bio Mozzarella: 'Buffl'Ardenne' in Neufchâteau

Abdijkaas van Orval

De 'platte van Florenville' van bij Emond in Chassepierre

Biologische appelsap en appels: boomgaard 'Civanne' in Rossignol

Bio meel: David Hypolyte (Maas)

Aardappelen: 'Ferme de la Roussette'

Blauwe van Scailton: schapenmelkerij van Acremont

Ijs: van bij Edouard in Florenville

Honing: van bij Maziers te Bernimont

Groenten, aromatische planten, aardbeien ... van 'la main verte' in Ourt

en andere biologische producten zoals: citroenen, pompoenpitten, spruiten, bieten, ...

Sommige wijnen zijn bio (château le Parvis, Montmija Corbière) ; ook dienen wij lokale biersoorten: de 'Tchesté', de 'Corne du bois du pendu', Orval, de 'Bière des 4 châteaux', de 'Troufette', de 'Rulles', de 'Lupulus' ...

Deze winter hebben we WKK warmtekrachtkoppeling geïnstalleerd in het gebouw:

deze motor gaat, met gebruik van gas als brandstof, elektriciteit produceren; de hitte van deze productie wordt gerecupereerd voor de verwarming van sanitair water en gebouw.