

Encore trois produits 100% « clean label » de plus chez Cactus

Windhof, le 16 juin 2021 – La boucherie Cactus élargit son offre de produits faits maison avec trois nouvelles références « clean label ». En effet, les trois nouvelles variétés de Grillwurst intègrent parfaitement la démarche de Cactus de rendre ses productions maison de plus en plus « clean ».

Proposer une offre responsable, qualitative et naturelle n’a jamais été aussi important. C’est pourquoi, depuis plusieurs années, la boucherie Cactus s’engage dans une politique dite de « clean label » visant à proposer des produits 100% naturels parmi son offre de viandes faites maison signées Cactus Hausgemaacht.

Après la viande hachée, la boucherie Cactus continue dans cette lignée avec trois nouvelles références de Grillwurst garanties elles aussi « clean label ». Produites dans les ateliers de Cactus par les maîtres-bouchers et préparées exclusivement avec des épices et ingrédients naturels, les Grillwurst sont ainsi dépourvues d’additifs, d’arômes artificiels et de conservateurs. Elles sont déclinées en trois goûts : nature, au curry ou à la sauce barbecue. Idéal pour les repas et barbecues de cet été !

La volonté de Cactus est, et a toujours été, d’offrir le meilleur en termes de qualité et de goût. Favoriser des produits naturels, respectueux de l’environnement et de notre santé est donc une évidence pour aller toujours plus loin. Avec ces Grillwurst 100% « clean label », la boucherie Cactus vous propose un retour au naturel et aux pures saveurs : authentiques, sans artifices, et pas moins délicieuses.

Contact Presse – Cactus S.A.

Service Relations Publiques

Tel. : (+352) 2828 3469

E-mail : pr@cactus.lu