



PERFORMANCE
AND DILIGENCE

Exceldor

Depuis 1945, notre coopérative s'est concentrée sur la volaille, et rien d'autre. Nous nous sommes employés à valoriser les producteurs avicoles d'ici et la grande qualité de leurs produits. Aujourd'hui, 260 membres sont propriétaires Exceldor.

Nous préparons notre volaille de multiples manières pour que chacun puisse la servir comme il la préfère. Des découpes de volaille variées aux poitrines marinées, en passant par le dindon « Cuire congelé », la qualité prime dans tous nos produits, qu'ils soient destinés aux épiceries ou à la restauration.

Ces atouts ont fait d'Exceldor la marque la plus vendue au Québec et servie dans les plus grandes rôtisseries.

Exceldor répartit sa production entre ses usines québécoises de Saint-Damase, de Saint-Anselme, de Saint-Bruno-de-Montarville et de Saint-Agapit au Québec ainsi que de Hanover en Ontario. Nos installations figurent parmi les plus modernes en Amérique du Nord. Chaque semaine, nous transformons 1,5 million de poulets et de dindons, refroidis à l'air ou à l'eau et destinés au détail, au service alimentaire et à la surtransformation.