



LE PORC SURGELÉ

LA GAMME
Restauration



SOLUTION VIANDE PIÉCÉE SURGELÉE IQF

UNE GAMME DE VIANDE DE PORC EN PROVENANCE DIRECTE DE NOS ABATTOIRS
POUR GARANTIR UNE TRANSFORMATION RAPIDE
ET UN CALIBRAGE DES PIÈCES OPTIMAL.

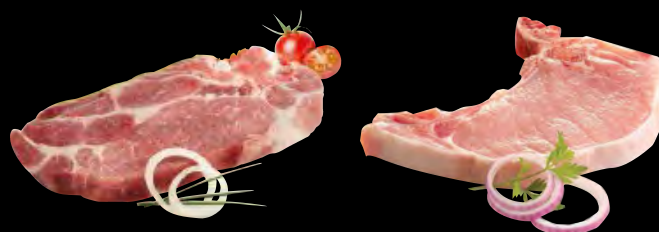
La solution viande et charcuterie alliée

Côte de porc

Produit phare de la gamme restauration, Jean Floc'h est le premier opérateur à vous proposer des côtes calibrées.

Côte carré : disponible en 130 et 150

Côte échine : disponible en 140 et 180



Sauté de porc

Précurseur dans la découpe de viande de porc au couteau, Jean Floc'h propose également de l'émincé, de la poitrine tranchée, du steak de longe...



Rôti de porc

Une gamme complète de rôtis en provenance directe de nos ateliers de découpe : rôti carré détalonné, rôti échine, rôti filet désossé ou non.

Steak haché de porc

Unique opérateur à commercialiser une version sans sel ajouté adaptée au secteur de la santé. Il rentre alors dans les 3 menus spécifiques.

Filet mignon

La pièce la plus noble du porc proposée soit entière soit en tête, idéale pour vos préparations en médaillon.



Boulette de porc

Deux saveurs : grill et ketchup,
2 grammages : 15 et 30g.



AVANTAGES PRODUIT JEAN FLOC'H SURGÉLATION :

- Transformation directe et intégrale sur site
 - Maîtrise du coût portion
- En carton de 5 kg (sachet ou vrac)
- DLUO de 18 à 24 mois



Garantie viande de porc française

SOLUTION CHARCUTERIE SURGELÉE IQF

UNE OFFRE GLOBALE DE CHARCUTERIE SURGELÉE POUR VOS MENUS ALLIANT SAVOIR FAIRE, QUALITÉ ET SERVICE CLIENT.

à l'expertise du métier Restauration

JEAN FLOC'H est l'acteur historique et majeur de la charcuterie en restauration hors foyer. A ce titre, son unité de SURGELATION propose la gamme de charcuterie surgelée la plus large du marché.

Le site dispose d'un équipement sophistiqué de cubage et de surgélation qui permet une restitution parfaite du produit pour l'utilisateur final et une DLUO optimale.



- Chipolata
- Merguez
- Saucisse de Toulouse
- Lardons crus et cuits
- Rondelles de knack
- Rondelles de saucisse fumée
- Boudin noir ou blanc
- Andouillette
- Jambon à griller
- Pâté
- Ribs
- ...etc



LES SOLUTIONS TOPPING SUR MESURE

Lardon fumé cru ou cuit, allumette, épaule en dé, jambon supérieur en dé, chorizo tranché, rondelles de knack,



Disponibles dans différentes coupes, nous répondons à vos demandes spécifiques.



LE CHOIX D'UNE ORIGINE TRACÉE

UNE OFFRE COMPLÈTE DE VIANDE EN DIRECT DE NOS PROPRES ABATTOIRS. UNE GARANTIE DE SÉCURITÉ ET DE TRAÇABILITÉ DE NOS PRODUITS CERTIFIÉS PAR DES ORGANISMES INDÉPENDANTS.



Le porc français

Viande issue de porcs nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.



Le porc Bleu Blanc Coeur

Porc français élevé avec une alimentation riche en graines de lin pour une amélioration du profil nutritionnel de la viande, les fameux Oméga 3.



Le porc Label Rouge

Le Label Rouge indique que le produit est de qualité gustative supérieure par rapport aux produits standards. Les différents maillons de la filière obéissent à un cahier des charges très strict, dont les exigences concourent à obtenir cette qualité supérieure. Pour la viande de porc, les critères portent sur l'alimentation du cheptel, les conditions d'élevage, l'âge d'abattage des animaux, le tri des viandes et la méthode d'élaboration des produits.



JEAN FLOCH surgélation vous propose également sa Gamme Gourmet

Une gamme unique conçue par des spécialistes du porc pour des professionnels passionnés : côte avec couenne, araignée, presa, pluma, secreto...etc.

N'hésitez pas à demander notre plaquette.



SURGÉLATION

ZI DE BONVALLON - 56150 guénin
Tél : +33(2) 97 51 19 00 - Fax : +33(2) 97 51 19 01
Email : jfs.cial@jean-floch.com

