Elivia
Professionnels
COLLECTION
2021
LE SPÉCIALISTE VIANDE À L'ÉCOUTE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DES ACTIONNAIRES
TERRENA ET DAWN MEATS 04

ELIVIA, N°2 FRANÇAIS
DE LA VIANDE DE BŒUF EN FRANCE 05

ELIVIA PROFESSIONNELS,
UNE NOUVELLE IDENTITÉ GRAPHIQUE
ET UNE NOUVELLE SEGMENTATION 06

LES COLLECTIONS 08

LE PRÊT À DÉCOUPER 10

LE PRÊT À CUISINER 14

NOTRE PARTENARIAT
AVEC LE CHEF SAMUEL ALBERT 18

SA RECETTE DE TATAKI DE BŒUF 19

NOTRE MODÈLE DE GOUVERNANCE EST BASÉ SUR UN ACTIONNARIAT ENTRE LE GROUPE TERRENA ET DAWN MEATS

TERRENA
LA NOUVELLE AGRICULTURE

1RE COOPÉRATIVE AGRICOLE POLYVALENTE EN FRANCE ET 2È EN EUROPE.

La coopérative est née en 1987, de la volonté des agriculteurs de valoriser durablement leurs productions animales et végétales et de partager une dynamique économique sur leur territoire.
La mission du Groupe TERRENA est d'inventer, expérimenter et diffuser des solutions pour une Nouvelle Agriculture, garante de bons niveaux de rendements mais aussi respectueuse des écosystèmes, économe en ressources naturelles et bénéfique pour la santé des consommateurs.

WWW.TERRENA.FR

Nos valeurs

- L'ENGAGEMENT ET LA SOLIDARITÉ
- LE RESPECT ET LA CONSIDÉRATION
- LA CRÉATION DE VALEUR À LONG TERME
- LA CULTURE DU CLIENT

21 280 exploitations agricoles	**13 838** collaborateurs	**5,2 M€** investis en R&D
4.8 MRD € de CA Groupe	**1 772 M€** de CA Coopérative	**46 300** emplois directs et indirects

Nos filières

- VOLAILLE
- SEMENCES, GRAINS & VÉGÉTAL
- VIANDE BOVINE
- ARBORICULTURE & PÉPINIÈRE
- LAPIN
- MARAÎCHAGE
- PORC
- VITICULTURE
- LAIT

DAWN MEATS

N°2 DE LA VIANDE ROUGE EN IRLANDE ET AU ROYAUME UNI.

Fondée en 1980 dans le comté de Waterford, cette société privée créée par 3 familles agricoles, transforme de la viande haut de gamme et fournit de nombreuses entreprises dans la grande distribution et la restauration. Elle s'approvisionne en bovins et agneaux auprès d'agriculteurs irlandais et d'éleveurs au Royaume Uni et exporte dans plus de 50 pays. La mission de Dawn Meats est de fournir des produits de qualité constante à partir de sources durables.

2 MRD € de CA en 2017	**7000** collaborateurs	**2,6 M** d'agneaux par an
25 usines de transformation	**30 000** agriculteurs / fournisseurs irlandais et britanniques	**900 000** bovins par an

WWW.DAWNMEATS.COM

Elivia

ENGAGÉS PAR NATURE, NOUS OFFRONS DES VIANDES DE QUALITÉ.

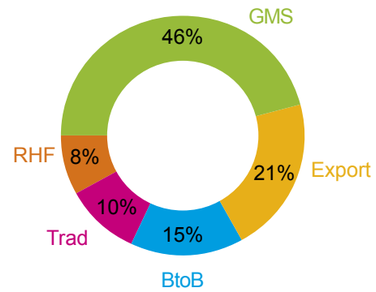
Numéro 2 français de la viande de Bœuf, premier fournisseur de viandes bovines issues de l'Agriculture Biologique, ELIVIA est une entreprise attachée à la valorisation des terroirs et à la préservation des territoires. Grâce au savoir-faire des femmes et des hommes qui y travaillent, ELIVIA transforme et commercialise des viandes de bœuf, porc, veau et agneau de qualité en phase avec les attentes des consommateurs.

Nos valeurs

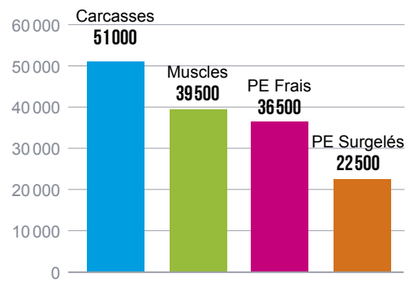
- PASSION
- QUALITÉ
- TRANSPARENCE
- CULTURE CLIENT

163 000 T de viandes commercialisées	+ de **2 400** salariés	**925 M€** de CA

RÉPARTION DU CA PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION



RÉPARTION DE LA PRODUCTION (EN TONNES/AN)



WWW.ELIVIA.FR

ISSUES DE FILIÈRES DURABLES, EN PHASE AVEC LES ATTENTES SOCIÉTALES.

99% DES ANIMAUX ABATTUS CHEZ ELIVIA SONT NÉS ET ÉLEVÉS EN FRANCE

Le cahier des charges VBF s'applique aux viandes et abats, issus de gros bovins (à compter de 8 mois).
Créée par l'INTERBEV (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes), fondée en 1979, le VBF garantit l'origine (élevé, abattu et transformé en France) de la viande commercialisée des éleveurs aux consommateurs.

ELIVIA GARANTIT UNE MAÎTRISE DE LA TRACABILITÉ

La traçabilité assure le lien entre la sécurité et la qualité de nos produits, depuis les élevages jusqu'aux consommateurs. Elle permet de remonter à leurs origines (éleveur, lieu de naissance et d'élevage, d'identification de chaque animal, race) grâce aux numéros de lots portés par chaque produit et aux données enregistrées tout au long de la chaîne de production.

NOTRE CÔTÉ « ENGAGÉS PAR NATURE »

Parce que nous considérons que la qualité est un impératif, tout au long de notre chaîne de valeur, les femmes et les hommes travaillent avec passion et expertise pour vous offrir chaque jour des produits au goût savoureux.

ELIVIA PROFESSIONNELS, *une marque dédiée à la restauration*

Une identité graphique innovante ...

Nouveau logo valorisant l'expertise et l'origine

Le geste du professionnel

Une fenêtre transparente pour un contrôle qualité efficace

Une segmentation produit plus claire

Catégorie + Collection

Une étiquette de tracabilité détachable

Informations techniques

Nos labels

Le pied-de-poule, pour reconnaître facilement notre offre !

... avec une segmentation produits clarifiée

ELIVIA PROFESSIONNELS ORGANISE SES GAMMES SELON 2 CATÉGORIES :

MUSCLES, PIÉCÉS & ABATS **PRÊT À DÉCOUPER**

VIANDES HACHÉES & TARTARES **PRÊT À CUISINER**

Et aussi des offres disponibles sous plusieurs collections que nous proposons grâce à notre implantation sur les principaux bassins de production et notre expertise des filières.

Les *Classiques*

Une gamme de produits accessible et qualitative, en phase avec nos valeurs.

Les *Collections*

Races
- Charolaise
- Normande
- Limousine

Filières
- Bio
- Rubie*
- Bleu Blanc Cœur

*Gamme Prêt à découper

Et de nouveaux outils

UN PARTENARIAT AVEC SAMUEL ALBERT,

gagnant de TOP CHEF 2019 pour mieux vous accompagner et vous conseiller (recettes, astuces,...).

UN SITE INTERNET

à la marque Elivia Professionnels 100% dédié aux professionnels de la restauration.
www.elivia-professionnels.fr

LES COLLECTIONS QUI VALORISENT LES RACES *emblématiques de France*

Collection Charolaise

C'est la première race à viande en France et en Europe. Excellente race bouchère, appréciée pour la qualité de sa viande persillée. Son taux de matière grasse n'excède pas les 5 %, comme la viande de volailles.

Collection Normande

La race Normande est emblématique du bocage Normand.
Viande de très belle couleur, presque violette bien mûre, finement persillée avec une bonne jutosité et beaucoup de moelleux.

Collection Limousine

La race Limousine est originaire du Limousin, sur la partie occidentale du Massif Central.
Très appréciée pour sa viande au grain particulièrement fin et réputée pour sa tendreté, la race limousine est finement persillée et peu grasse. C'est la première race en France à recevoir la distinction du Label Rouge.

LES COLLECTIONS QUI VALORISENT LES FILIÈRES

COLLECTION RUBIE

DES MUSCLES ISSUS DES MEILLEURS QUARTIERS DE BŒUF POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

TRI DES CARACASSES

- LEURS POIDS
- L'ÉTAT D'ENGRAISSEMENT
- LA QUALITÉ DE L'ALOYAU
- LEURS CLASSEMENTS

SÉLECTION DES MORCEAUX

VÉRIFICATION VISUELLE DES QUARTIERS PUIS DES MUSCLES

QUALITÉ PREMIUM

GRÂCE À UNE MATURATION OPTIMALE DE 10 JOURS MINIMUM SOUS-VIDE

Collection BIO

ELIVIA, 1ER FOURNISSEUR DE VIANDE BOVINE BIO EN FRANCE

Depuis plus de 10 ans, ELIVIA est engagé aux côtés de l'Union des Eleveurs Bio (UNEBIO) et de ses 2800 adhérents pour valoriser et promouvoir l'élevage des bovins bio, un modèle vertueux d'agriculture. Ce partenariat permet à Elivia de vous proposer une offre complète de viandes bio en Prêt à découper et Prêt à cuisiner.

Collection BLEU BLANC COEUR

Pour la Terre, les animaux et les hommes

LA DÉMARCHE BLEU-BLANC-CŒUR AMÉLIORE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET L'EMPREINTE CARBONE DE NOTRE AGRICULTURE ET DE NOTRE ALIMENTATION

- Diversifier et équilibrer l'alimentation des animaux et améliorer leur santé.
- Amélioration de la santé du sol.
- Amélioration de la santé animale avec moins de médicaments, moins d'antibiotiques.
- Diminution des émissions de gaz à effet de serre, diminution de la demande cumulative en énergie, diminution de la déforestation importée.

PRÊT À DÉCOUPER

Elivia Professionnels

LES MUSCLES PRÊTS À DÉCOUPER

..... Disponibles dans toutes nos collections sur demande .....

Gamme Standard · Collection Limousine · Collection Charolaise · Collection Normande · Collection BIO · Collection RUBIE

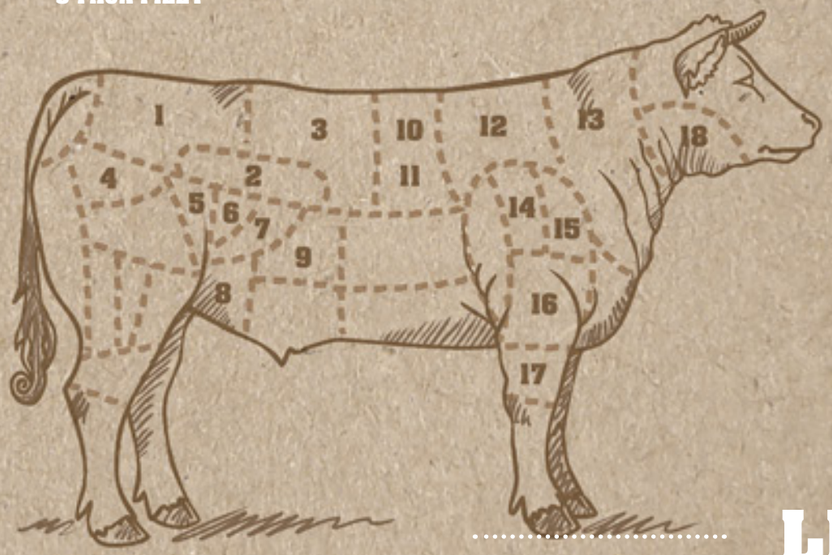
1-CŒUR DE RUMSTECK

2-FILET

3-FAUX-FILET

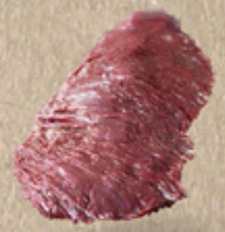
4-TENDE DE TRANCHE

5-AIGUILLETTE BARONNE



6-ONGLET

7-HAMPE


8-BAVETTE D'ALOYAU

9-BAVETTE DE FLANCHET

10-ENTRECÔTE

11-CÔTE DE BŒUF

12-BASSE-CÔTE

13-COLLIER

14-PALERON

15-MACREUSE

16-JUMEAU

17-JARRET

LES ABATS

18-JOUE

FOIE

LANGUE

ROGNONS

MUSCLES PRÊTS À DÉCOUPER *Disponibles dans toutes nos collections** FRAIS

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	POIDS	CONDITIONNEMENT	DLC	ORIGINE
7005	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ 2.0-**	1.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
7017	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ 2.0+**	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
7029	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ 2.5+**	2.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
7031	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ 3.0+**	3.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
7011	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ 3.5+**	3.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
8022	standard VBF	**FILET PAD A/CH 1.5-**	1.3 kg	Sous-vide x1	J+40	
8019	standard VBF	**FILET PAD A/CH 1.5+**	1.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
11407	standard VBF	**FILET PAD A/CH 2.0+**	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
13121	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ TAUREAU 3.0-**	2.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
13123	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ TAUREAU 3.0+**	3.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
13113	standard VBF	**FILET SEMI-PARÉ TAUREAU 4.0+**	4.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
57438	**Collection RUBIE**	**FILET SEMI-PARÉ RUBIE**	3 kg	Sous-vide x1	J+40	
10102	standard VBF	**FAUX FILET 4.5-**	4 kg	Sous-vide x1	J+40	
10114	standard VBF	**FAUX FILET 4.5+**	5 kg	Sous-vide x1	J+40	
10126	standard VBF	**FAUX FILET 5.5+**	5.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
10138	standard VBF	**FAUX FILET 6.0+**	6.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
10139	standard VBF	**FAUX FILET 7.0+**	7.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
10286	standard VBF	**FAUX FILET 8.0+**	8.4 kg	Sous-vide x1	J+40	
10127	standard VBF	**FAUX FILET PAD 3.0+**	3.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
57439	**Collection RUBIE**	**1/2 FAUX-FILET SP RUBIE**	3 à 4.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11458	standard VBF	**1/2 FAUX-FILET 3.5+**	3.70 kg	Sous-vide x1	J+40	
10224	standard VBF	**ENTRECÔTE 2.0+**	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
10165	standard VBF	**ENTRECÔTE 3.0+**	3.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
10177	standard VBF	**ENTRECÔTE 3.5+**	3.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
10178	standard VBF	**ENTRECÔTE 4.0+**	4.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
10285	standard VBF	**ENTRECÔTE 5.5+**	5.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
57440	**Collection RUBIE**	**ENTRECÔTE RUBIE**	3.5 à 5.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11446	standard VBF	**CARRÉ DE COTE 4.0-**	3.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
11447	standard VBF	**CARRÉ DE COTE 4.0+**	5.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11199	standard VBF	**CARRÉ DE COTE 7.0+**	8 kg	Sous-vide x1	J+40	
11700	standard VBF	**BAVETTE ALOYAU PAD**	3.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11597	standard VBF	**BAVETTE FLANCHET PAD**	1.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11663	standard VBF	**RUMSTECK PAD ÉCLATÉ**	5.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
18142	standard VBF	**CŒUR DE RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ 2.5-**	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
18148	standard VBF	**CŒUR RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ 2.5+**	2.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
13403	**Collection BBC**	**CŒUR RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ BBC**	2.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
57441	**Collection RUBIE**	**CŒUR RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ RUBIE**	3.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11698	standard VBF	**AIGUILLETTE BARONNE PAD**	2.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11712	standard VBF	**AIGUILLETTE DE RUMSTECK PAD**	2.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
10813	standard VBF	**LANGUE DE CHAT PAD**	0.7 kg	Sous-vide x2	J+40	
11676	standard VBF	**TT TG PAD**	12 kg	Sous-vide x1	J+40	
13460	**Collection BBC**	**CŒUR DE TENDE DE TRANCHE PAD BBC**	10 kg	Sous-vide x1	J+40	
11530	standard VBF	**CŒUR DE TENDE DE TRANCHE PAD**	6.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
8162	standard VBF	**ROND DE TRANCHE GRASSE PAD OUVERT**	3.5 kg	Sous-vide x2	J+40	
11320	standard VBF	**PLAT DE TRANCHE GRASSE PAD**	4.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11537	standard VBF	**POIRE PAD**	2.0 kg	Sous-vide x4	J+40	
11538	standard VBF	**MERLAN PAD**	0.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11695	standard VBF	**ARAIGNÉE SP**	0.3 kg	Sous-vide x2	J+40	
11583	standard VBF	**ROND GITE PAD**	2.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11585	standard VBF	**ROND GITE PAD**	2.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11573	standard VBF	**NOIX GITE PAD**	3.7 kg	Sous-vide x2	J+40	
11586	standard VBF	**OREILLE DE GITE PAD**	1.5 kg	Sous-vide x2	J+40	
11282	standard VBF	**COLLIER SEMI-PARÉ**	8.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
13397	**Collection BBC**	**COLLIER SEMI-PARÉ BBC**	6.6 kg	Sous-vide x1	J+40	
7510	Standard VBF	**JARRET AV S/OS**	5.4 kg	Sous-vide x1	J+40	
13404	**Collection BBC**	**JARRET AR S/OS BBC**	3.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
13405	**Collection BBC**	**JARRET AV S/OS BBC**	5.4 kg	Sous-vide x2	J+40	
11914	standard VBF	**JARRET AR A/OS**	3.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
7512	standard VBF	**BOITE A MOELLE**	5.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
7183	standard VBF	**NERVEUX SP**	5.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
70759	standard VBF	**PLAT DE NERVEUX PAD**	2.8 kg	Sous-vide x4	J+40	

* Sauf Collection Rubie mentionée dans ce tableau dans la rubrique Muscles.
BBC : Bleu Blanc Cœur

MUSCLES PRÊTS À DÉCOUPER (SUITE) *Disponibles dans toutes nos collections** FRAIS

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	POIDS	CONDITIONNEMENT	DLC	ORIGINE
7841	standard VBF	**TRUMEAU SP**	2.6 kg	Sous-vide x1	J+40	
11292	standard VBF	**BASSE CÔTE A/OS SP**	7.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11296	standard VBF	**BASSE CÔTE S/OS AFFRANCHIE 4 FACES**	4.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
13407	**Collection BBC**	**BASSE CÔTE S/OS AFFRANCHIE 4 FACES BBC**	4.6 kg	Sous-vide x1	J+40	
11256	standard VBF	**PALERON SEMI-PARÉ**	5.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
7186	standard VBF	**PALERON SEMI-PARÉ**	2.5 kg	Sous-vide x2	J+40	
11243	standard VBF	**JUMEAU SEMI-PARÉ**	3.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
13430	**Collection BBC**	**JUMEAU SEMI-PARÉ BBC**	3.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11244	standard VBF	**JUMEAU PAD**	3.2 kg	Sous-vide x2	J+40	
11837	standard VBF	**MACREUSE PAD OUVERTE**	6.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
13432	**Collection BBC**	**MACREUSE PAD PATATE BBC**	5.2 kg	Sous-vide x2	J+40	
11218	standard VBF	**MACREUSE PAD PATATE**	6.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
7575	standard VBF	**BATEAU PAD**	8.8 kg	Sous-vide x4	J+40	
11849	standard VBF	**DESSUS DE PALETTE PAD**	2.4 kg	Sous-vide x4	J+40	
11876	standard VBF	**MERLAN DE DESSUS DE PALETTE**	0.9 kg	Sous-vide x2	J+40	

ABATS PRÊTS À DÉCOUPER FRAIS

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	POIDS	CONDITIONNEMENT	DLC	ORIGINE
20104	standard VBF	**LANGUE COUPE SUISSE**	1.6 kg	Sous-vide x1	J+25	
20328	standard VBF	**NOIX DE JOUES**	1.0 kg	Sous-vide x2	J+21	
20166	standard VBF	**ROGNONS BŒUF**	1.1 kg	Sous-vide x2	J+25	
7501	standard VBF	**QUEUE DE BŒUF**	1.0 kg	Sous-vide x1	J+30	
20590	standard VBF	**TRIPES COUPÉES**	5.0 kg	Sous-vide x 5kg	J+25	
20632	standard VBF	**FEUILLET**	5.0 kg	Sous-vide x 5kg	J+8	
20027	standard VBF	**FOIE ENTIER**	7.0 kg	Sous-vide x1	J+25	
20141	standard VBF	**CŒUR ENTIER**	2.0 kg	Sous-vide x 2 kg	J+25	
7934	standard VBF	**NERF DE CROSSE BOVIN**	3.0 kg	Sous-vide x 3 kg	J+40	
11205	standard VBF	**HAMPE SEMI-PARÉ**	1.8 kg	Sous-vide x2	J+40	
11832	standard VBF	**HAMPE PAD**	1.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11109	standard VBF	**ONGLET SEMI-PARÉ**	1.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
11107	standard VBF	**ONGLET PAD**	0.7 kg	Sous-vide x1	J+40	

Avantages produits

UNE SÉLECTION RIGOUREUSE avec un cahier des charges pour une régularité tout au long de l'année.

MISE EN SAC THERMOFORMÉ pour une meilleure conservation de la viande. Chaque muscle a son étiquette individuelle sur laquelle figure l'ensemble des information légales et de traçabilité.

MATURATION SOUS-VIDE pour révéler toutes les saveurs de la viande.

MUSCLES PARÉS OU SEMI-PARÉS pour optimiser les temps de préparation.

> DLC LONGUE (J + 40)

> PARAGE IDÉAL

> CONFORMITÉ DES CARCASSES

> CARTONS MONO ET MULTIPRODUITS

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

100 % MUSCLE

*Disponibles dans toutes nos collections sur demande**

Collection Limousine · Collection Charolaise · Collection Normande · Collection BIO · COLLECTION RUBIE

* Sauf Collection Rubie mentionée dans ce tableau dans la rubrique Muscles.
BBC : Bleu Blanc Cœur

PRÊT À CUISINER

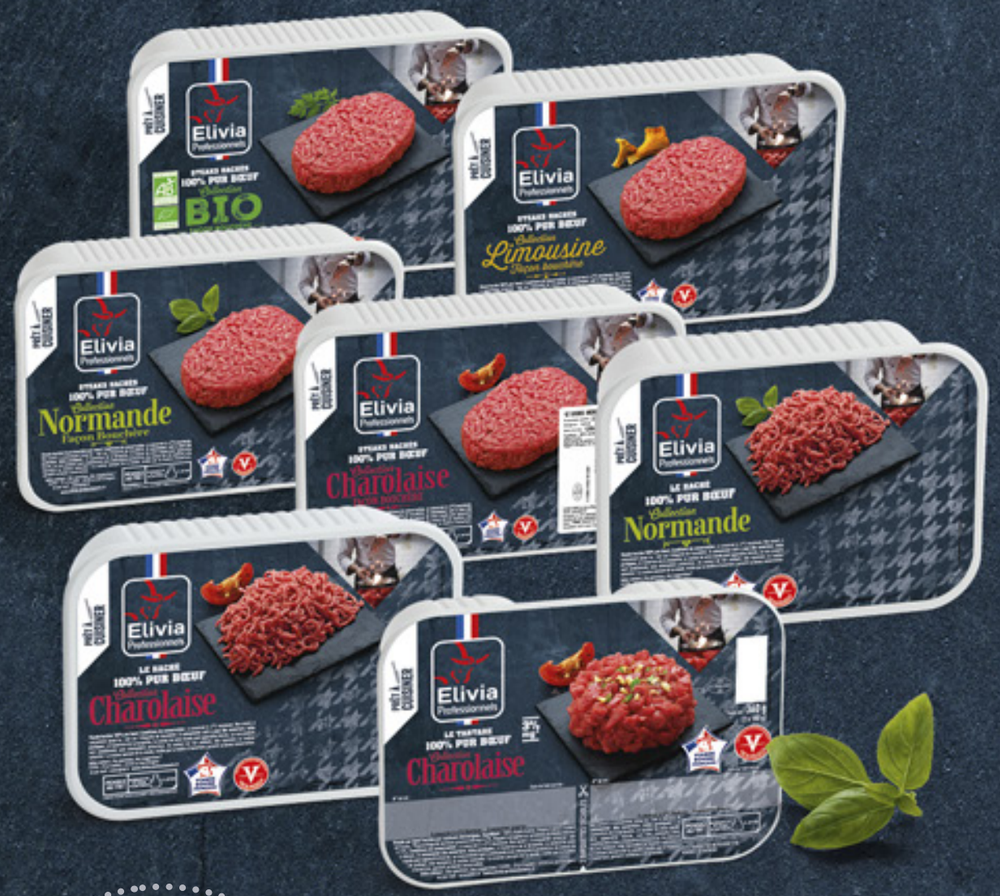
Elivia Professionnels

Les Classiques

Parce que nous considérons que la qualité est un impératif, tout au long de notre chaîne de valeur, les femmes et les hommes travaillent avec passion et expertise pour vous offrir chaque jour des produits ELIVIA PROFESSIONNELS au goût savoureux.

Les Collections

Notre implantation sur les principaux bassins de production de viande bovine et notre expertise des filières nous permettent de vous proposer des produits sélectionnés pour valoriser votre savoir-faire.



Retrouvez tous les produits «PRÊTS À CUISINER» EN SURGELÉ
dans les tableaux pages suivantes

STEAKS HACHÉS — FRAIS

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	FORME	CONDITIONNEMENT	DLC	ORIGINE
12403	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% MG 12X100 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
13287	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% MG 12X120 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
13288	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% MG 12X150 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
13289	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% MG 8X175 G	Oblong	Barquette de 8	J+14	
12243	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% MG 8X150 G GRAND EST	Oblong	Barquette de 8	J+14	
13300	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 20% MG 12X100 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
LES COLLECTIONS RACES ET FILIÈRES						
13312	Collection Normande	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF NORMAND 15% MG 12X100 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
13310	Collection Normande	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF NORMAND 15% MG 12X120 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
13308	Collection Normande	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF NORMAND 15% MG 12X150 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12325	Collection Charolaise	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% MG 12X100 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12476	Collection Charolaise	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% MG 12X120 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12477	Collection Charolaise	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% MG 12X150 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12478	Collection Charolaise	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% MG 8X175 G	Oblong	Barquette de 8	J+14	
12246	Collection Limousine	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF LIMOUSIN 15% MG 12X150 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12192	Collection Bio	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF BIO 15% MG 12X110 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12520	Le spécial Burger - VBF	STEAK HACHÉ ROND FIBRES VERTICALES 15% MG 6X150 G	Rond*	Barquette de 6	J+9**	
LES CLASSIQUES STRIÉS						
12480	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% MG 12X100 G	Rond*	Barquette de 12	J+14	
12354	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ OVALE STRIE VBF 15% MG 12X125 G	Oblong	Barquette de 12	J+14	
12324	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% MG 8X125 G EXPRESS	Rond*	Barquette de 8	J+14	
12356	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% MG 8X150 G	Rond*	Barquette de 8	J+14	
12357	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% MG 6X175 G	Rond*	Barquette de 6	J+14	
12481	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% MG 6X200 G	Rond*	Barquette de 6	J+14	

VIANDES HACHÉES — FRAIS

12387	Standard VBF	LE HACHÉ VRAC 100% PUR BŒUF 15% MG 700 G		Barquette de 700g	J+14	
12251	Collection Charolaise	LE HACHÉ VRAC 100% PUR BŒUF CHAROLAIS 15% MG 700 G		Barquette de 700g	J+14	
13309	Collection Normande	LE HACHÉ VRAC 100% PUR BŒUF NORMAND 15% MG 1 KG		Barquette de 1 kg	J+14	

TARTARES — FRAIS

12475	Standard VBF	LE TARTARE 100% PUR BŒUF 5% MG 2X180 G		Barquette de 360g	J+14	
12483	Collection Charolaise	TARTARE AUX COUTEAUX 100% PUR BŒUF CHAROLAIS 3% MG 2X180 G		Barquette de 360g	J+14	
12316	Standard VBF	TARTARE AUX COUTEAUX 100% PUR BŒUF 3% MG 2X180 G		Barquette de 360g	J+10	

STEAKS HACHÉS — SURGELÉ

LES 20% DE MATIÈRES GRASSES						
31226	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ GAUFRÉ 20% 60X100 G	Rond	Carton 6 kg	M+12	EU
31267	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% MG 30X180 G	Rond	Carton 5.4 kg	M+12	
31268	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% MG 40X140 G	Oblong	Carton 5.6 kg	M+12	
31269	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ STRIÉ OBLONG 20% MG 60X100 G VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
31262	Le traditionnel - UE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% MG 20X150 G	Rond	Carton 3 kg	M+12	EU
31300	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% MG 40X150 G	Rond	Carton 6 kg	M+12	
31310	Le classique - UE	STEAK HACHÉ HALAL 20% MG 30X100 G UE	Rond	Carton de 3 kg	M+12	EU
31291	Le classique - UE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% MG 20X150 G BLACK ANGUS	Rond	Carton de 3 kg	M+12	EU
LES 15% DE MATIÈRES GRASSES						
31066	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 48X125 G	Oblong	Carton 6 kg	M+12	
31067	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 60X100 G	Oblong	Carton 6 kg	M+12	
31068	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 40X150 G	Oblong	Carton 6 kg	M+12	
31085	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 35X180 G	Oblong	Carton 6.3 kg	M+12	
31336	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 60X100 G	Rond	Carton 3.24 kg	M+12	
36175	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 24X125 G	Rond	Carton 3 kg	M+12	
31296	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 20X150 G	Rond	Carton 3 kg	M+12	
31289	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG GROS GRAIN 5MM 40X150 G	Rond	Carton 6 kg	M+12	
38373	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 38X150 G	Rond	Carton 5.7 kg	M+12	
38374	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 32X180 G	Rond	Carton 5.76 kg	M+12	
38366	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 18X180 G	Rond	Carton 3.24 kg	M+12	
31235	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE HALAL 15% MG 24X125 G VBF	Rond	Carton de 3 kg	M+12	

*Forme ronde après cuisson **Les produits à J+9 sont conditionnés sous atmosphère protectrice en présence d'oxygène, ceux à J+14 sont conditionnés sous atmosphère protectrice SANS oxygène ce qui leur confère une durée de vie plus longue et une couleur brune à l'ouverture.

STEAKS HACHÉS (SUITE) — SURGELÉ

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	FORME	CONDITIONNEMENT	DLC	ORIGINE
LES COLLECTIONS RACES ET FILIÈRES						
31334	Collection Normande	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 20X150 G	Rond	Carton 3 kg	M+12	
38321	Collection Charolaise	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 24X125 G CHAROLAIS	Rond	Carton de 3 kg	M+12	
31237	Collection Charolaise	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 20X150 G CHAROLAIS	Rond	Carton de 3 kg	M+12	
31333	Collection Limousine	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 20X150 G LIMOUSIN	Rond	Carton 3 kg	M+12	
34910	Collection Bio	STEAK HACHÉ STRIÉ 15% MG 60X100 G BIO	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
34914	Collection Bio	STEAK HACHÉ STRIÉ 15% MG 50X120 G BIO	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
36009	Collection Bio	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 50X120 G BIO VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
30120	Collection Bio	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MG 24X125 G BIO SOURIRES DE CAMPAGNE	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
31099	Collection BBC	STEAK HACHÉ STRIÉ BBC 15% MG 50X120 G VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
31324	Collection BBC	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE BBC 15% MG 50X120 G VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
LES CLASSIQUES STRIÉS						
38301	Le classique - VBF	Steak haché Strié 15% MG 60x100 g VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
38302	Le classique - VBF	Steak haché Strié 15% MG 50x120 g VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	
38303	Le classique - VBF	Steak haché Strié 15% MG 40x150 g VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+12	

ÉGRENÉS — SURGELÉ

36045	Standard VBF	ÉGRENÉ PUR BŒUF 15% MG 1 KG		Sachet de 1 kg	M+12	
36151	Standard VBF	ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% MG 1 KG		Sachet de 1 kg	M+12	
36194	Standard VBF	ÉGRENÉ PROTÉINÉ (70% DE VIANDE) 15% MG		Sachet de 1 kg	M+12	
31098	Collection BBC	ÉGRENÉ PUR BŒUF 15% MG 1 KG BBC		Sachet de 1 kg	M+12	
36070	Collection Bio	ÉGRENÉ PUR BŒUF 15% MG BIO		Sachet de 1 kg	M+12	
34954	Standard UE	ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% MG UE 1KG		Sachet de 1 kg	M+12	EU
35904	Standard UE	ÉGRENÉ PUR BŒUF 70% DE VIANDE 20% MG UE		Sachet de 1 kg	M+12	EU
31307	Standard UE	ÉGRENÉ PUR BŒUF 20% MG RACE ANGUS 1KG UE		Sachet de 1 kg	M+12	EU

BOULETTES — SURGELÉ

36526	Collection Bio	BOULETTES PUR BŒUF VRAC 15% MG 200X30 G BIO		Sachet de 6 kg	M+12	
31172	Collection Bio	BOULETTES 70% VIANDE 15% MG 200X30 G BIO		Sachet de 6 kg	M+12	
31299	Collection BBC	BOULETTES 70% VIANDE 15% MG 170X30G BBC		Sachet de 6 kg	M+12	

Avantages produits

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE :

Hachage façon bouchère pour une texture moelleuse même cuite à cœur.
Existe en diamètre rond de 11cm pour réaliser des maxi burgers et pour une bonne couverture d'assiette.

STEAK HACHÉ STRIÉ :

Facile à remettre en œuvre, c'est un indispensable de la restauration commerciale et collective et il se tient très bien à la cuisson.

TARTARE :

Le tartare est un incontournable de la brasserie française, grâce à son aspect visuel qualitatif, il permet une belle mise en scène dans l'assiette. C'est aussi un produit extrêmement fragile c'est pourquoi ELIVIA PROFESSIONNELS sélectionne rigoureusement les viandes mises en œuvre et réalise des analyses microbiologiques sur chaque fabrication. Pour que le tartare soit toujours un moment de pur plaisir.

LES HACHÉS À CUISINER :

- Multiples possibilités de remise en œuvre.
- Idéal pour la maîtrise du coût portion.
- Rapidité de cuisson à cœur et conservation du moelleux.

*Forme ronde après cuisson

UN CHEF À NOS CÔTÉS POUR MIEUX VOUS ACCOMPAGNER.

SAMUEL ALBERT,
gagnant de Top chef 2019

C'est dans les cuisines angevines de ses grands-mères que Samuel Albert a acquis le goût des produits de qualité. Revenu dans sa région d'origine, le créatif gagnant de la saison 10 de Top Chef exprime aujourd'hui sa passion du bon dans son restaurant Les Petits Prés*. Honorant une cuisine authentique, inspirée par « les produits d'ici et les idées d'ailleurs », Samuel dédie une place de choix à une viande savoureuse et de qualité.

Le Chef a noué un partenariat de confiance avec ELIVIA PROFESSIONNELS. Ensemble, comme avec de nombreux autres restaurateurs, ils partagent des valeurs enracinées dans la passion, la qualité, la transparence et la culture client. Ainsi, ils valorisent le travail d'éleveurs impliqués qui veillent à obtenir le meilleur du bœuf dans le respect du bien-être animal.

De ce partenariat est née l'envie de co-signer un livret de recettes illustrant leur vision partagée d'une bonne viande. Il invite à se nourrir de l'expertise culinaire Elivia Professionnels, à défendre des valeurs communes au travers de recettes variées, répondant à plusieurs types de restauration.
À votre tour de vous en inspirer pour satisfaire vos clients !

RETROUVEZ TOUTES LES RECETTES ET ASTUCES DE SAMUEL SUR NOTRE SITE
WWW.ELIVIA-PROFESSIONNELS.FR

*Restaurant ouvert fin 2019, 6 place du Ralliement à Angers

TATAKI DE BŒUF
et ses Spaghettis de courgettes

PAR SAMUEL ALBERT

LES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES — Préparation : 20 min. — Cuisson : 4 min.

MARINADE
- Tende de Tranche : 1 kg
- Sauce de soja : 20 cl
- Gingembre (râpé ou en pulpe) : 20 g
- Sucre : 10 g
- Ail (râpé ou en pulpe) : 20 g
- Feuilles de basilic : 10 pièces

ACCOMPAGNEMENT
- Huile de sésame : 10 cl
- Courgettes : 3 pièce(s)
- Sel / Poivre
- Pignon de pin : 20 g

LA DÉCOUPE
Tailler la viande en pavés de 3 cm d'épaisseur (entre 180 g et 200 g).

LA MARINADE
Mélanger la sauce soja, le gingembre, le sucre, l'ail et les feuilles de basilic afin de former une marinade. Verser la marinade sur la viande et laisser mariner pendant au moins 6 heures.

LA CUISSON
Ensuite, égoutter la viande au-dessus d'un saladier pour conserver la marinade. Griller la viande de chaque côté pendant 2 minutes maximum afin de garder l'intérieur cru mais chaud. Tailler les courgettes en spaghettis à la mandoline et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile de sésame et les pignons de pin.

LE DRESSAGE
Dresser dans l'assiette les spaghettis de courgette avec un peu de feuilles de basilic, disposer dessus le tataki et arroser avec la marinade.

L'astuce du Chef

À la fin du dressage, vous pouvez ajouter quelques feuilles de basilic, un trait d'huile d'olive et quelques zestes de citron sur le dessus pour renforcer la fraîcheur.

Elivia Professionnels

WWW.ELIVIA-PROFESSIONNELS.FR

ZI LA COUDÈRE
49220 LE LION D'ANGERS
FRANCE
TÉL. 02 41 21 21 21