




JR
Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CATALOGUS 2020

—
www.jean-routhiau.fr
—

Groupe
ROUTHIAU

—  —
PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

EEN COMPLEET GAMMA

VOOR ALLE MOMENTEN
VAN EEN CONSUMPTIE
BUITENSHUIS.



CARPACCIO'S



GEKOOKTE
VLEESWAREN
EN GEKONFIJTE
VLEESWAREN



BEREIDE
PRODUCTEN



GEVULDE
PRODUCTEN



TRAITEUR
& SNACKING



VEGGIE
EN BIJGERECHTEN



DESSERTEN



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

40 jaar ervaring
in de foodservicemarkt

Het merk **Jean Routhiau®** biedt een aanbod
aan verse en diepgevroren producten,
van voorgerecht tot dessert, geproduceerd
in de gespecialiseerde sites van de Groep Routhiau

Als voorloper in zijn productcategorieën, zijn kwaliteit en innovatie zijn de belangrijkste doelen van het merk **Jean Routhiau®** op een dagelijkse basis. Het productaanbod antwoordt op elk moment aan een consumptie buitenshuis

- Ontbijt
- Lunch
- Snack
- Brunch
- Aperitief
- Avondeten



Door de aandacht voor het bieden van de beste service aan zijn klanten, brengt het merk **Jean Routhiau®** concrete winsten op

Bewaring en voorbereiding
van de producten

De verschillende mogelijkheden qua
gebruiksmoment, verpakkingen,
afgeleide producten en het
personaliseren van recepten

Jean Routhiau® vertrouwt op de knowhow, tools en
productietechnologieën van de Groep Routhiau.



CARPACCIO'S

Natuurlijke smaak

*Aanpasbare
presentatie*



RUNDSARPACCIO

Gemaakt van 100% pure rundvleespijs
van de fijnste geselecteerde
vleesrassen

Gepatenteerd fabricageproces dat meerdere
combinaties van formaten, presentaties en
plakdikte biedt

CARPA'CHAUD



GEKOOKTE
VLEESWAREN EN
GEKONFIJTE
VLEESWAREN

Authentieke smaak

*De kosten per
portie beheersen*



KIPPENMAAGJES

Confisage in eendenvet, zachtheid
en sappigheid van het vlees

Verpakken in portioneerbare
stukken vacuüm

PULLED VLEES



BEREIDE
GERECHTEN

*Traditioneel
recept*

*Respect
voor smaken*



RUNDWANGEN BEREID

Langzaam gekookt

Meesterschap van de
kooktijd/temperatuur van het bakproces

Verpakken in gepasteuriseerde zakken,
bacteriologische veiligheid

VEGGIE CHILI



DESSERTS

Vernieuwde traditie

*Ambachtelijk
bereid*



VERLOREN BRICHOE

Traditioneel recept uit de Vendée gedrenkt
in een recept gemaakt van eieren van
kippen verhoogd buiten en room

Gepatenteerd productieproces, perfecte
textuur en genereus uiterlijk

TRENDY CUP





VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Vleesrassen

CHAROLAIS • SALERS • ANGUS

Tijne snedes

Selectie van de beste spieren



Schikking van de sneden

Praktische uitvoering

OM UW KOUDE VOORGERECHTEN EN GERECHTEN OP UW BORD TE SCHIKKEN.

Rozetformaat of rechthoekige schikking



OM UW SALADES, BROODJES, EN GERECHTEN SAMEN TE STELLEN.

Strook- of soloformaat

















U vindt onze receptideeën en onze video's op www.jean-routhiau.fr







VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREENHEID	MHD*
2002	Rundscarpaccio Doos van 20 porties van 70 g 		1,400	5 dozen	Doos	18 maanden bij -18°C
2072	Rundscarpaccio Charolaise-ras Doos van 20 porties van 70 g 		1,400	5 dozen	Doos	18 maanden bij -18°C
2080	Rundscarpaccio Salers-ras Doos van 20 porties van 70 g 		1,400	5 dozen	Doos	18 maanden bij -18°C
2093	Rundscarpaccio Angus-ras Doos van 20 porties van 70 g 		1,400	5 dozen	Doos	18 maanden bij -18°C
2076	Rundscarpaccio 1 snede Zakjes van 10 sneden van 10 g 		0,800	8 zakjes	Pakje	18 maanden bij -18°C
2025	Rundscarpaccio - 6 sneden Zakje van 11 stroken van 60 g 		0,660	10 zakjes	Karton	18 maanden bij -18°C
2500	Carpa'chaud van rund Doos van 10 stukken van 150 g 		1,500	8 dozen	Doos	18 maanden bij -18°C
2501	Carpa'chaud van rund Doos van 8 stukken van 190 g 		1,520	8 dozen	Doos	18 maanden bij -18°C

 Diepgevroren

*MHD: Minimale houdbaarheidsdatum

 Herkomst Frankrijk

 Herkomst Europese Unie



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Gerookt, gebakken of gegrilde kip

Volledig stuk, gekalibreerd, versneden of "pulled"

Gekonfijt



Suggesties voor de presentatie

Natuur of gearomatiseerd

*Vacuüm zakje onder beschermende atmosfeer of IQF**

Selectie van de vleessoorten

Vers of diepgevroren

OM UW DAGSCHOTELS EN MENU'S SAMEN TE STELLEN



OM UW BROODJES, SALADES, BURGERS, BAGELS, BUFFETTEN SAMEN TE STELLEN



U vindt onze receptideeën en onze video's op www.jean-routhiau.fr



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

KIP

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREENHEID	MHD of UCD**
397	Kipfilet met vel, bereid gerookt Zakje van 8 stukken		ong. 1,700	4 vacuüm zakjes	kg	40 dagen Tussen 0 en +4°C
306	Kipfilet met vel, bereid gerookt Zakje van 8 stukken		ong. 1,700	2 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
362	Kipfilet met vel, bereid gerookt Zakje van 4 stukken		0,460	12 vacuüm zakjes	Stuk	40 dagen Tussen 0 en +4°C
349	Kipfilet met vel, bereid gerookt Zakje van 2 stukken		ong. 0,450	12 vacuüm zakjes	kg	40 dagen Tussen 0 en +4°C
385	Kipfilsneetjes met vel, bereid gerookt		0,500	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	21 dagen Tussen 0 en +4°C
381	Kipfilsneetjes met vel, bereid gerookt IQF*		1,00	4 hersluitbare zakjes	kg	12 maanden bij -18°C
136	Kipfilet met huid, bereid geroosterd Zakje van 10 stukken		ong. 1,350	6 vacuüm zakjes	kg	55 dagen Tussen 0 en +4°C
167	Kipfilet zonder vel, bereid geroosterd	Buiten EU	1,000	6 vacuüm zakjes	Stuk	40 dagen Tussen 0 en +4°C
186	Kipfilsneetjes zonder vel, bereid geroosterd		1,000	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	21 dagen Tussen 0 en +4°C
407	Kipfilsneetjes zonder vel, bereid geroosterd		0,500	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	21 dagen Tussen 0 en +4°C
108	Kipfilsneetjes zonder vel, bereid geroosterd		1,000	6 vacuüm zakjes	Stuk	30 dagen Tussen 0 en +4°C
78	Kipfilsneetjes zonder vel, bereid geroosterd IQF*		1,000	4 hersluitbare zakjes	Stuk	12 maanden bij -18°C
410	Kippensneetjes bereid geroosterd		0,500	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	21 dagen Tussen 0 en +4°C
110	Kippensneetjes bereid geroosterd IQF*		5,000	1 zak	kg	12 maanden bij -18°C
394	Kippensneetjes bereid geroosterd IQF*		2,000	2 vacuüm zakjes	kg	12 maanden bij -18°C
52	Kippensneetjes bereid geroosterd kebabsmaak		0,500	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	21 dagen Tussen 0 en +4°C
85	Kippensneetjes bereid geroosterd kebabsmaak IQF*		1,000	4 hersluitbare zakjes	Stuk	12 maanden bij -18°C
40	Kipfilet zonder vel, gegrild Zakje van 8 stukken	Buiten EU	ong. 1,025	6 vacuüm zakjes	kg	60 dagen Tussen 0 en +4°C
33	Malse kipfilet met vel, bereid geroosterd Zakje van 10 stukken		ong. 0,750	4 vacuüm zakjes	kg	40 dagen Tussen 0 en +4°C
322	Kipfilet bereid, goudkleurig	Buiten EU	2,500	3 vacuüm zakjes	Stuk	55 dagen Tussen 0 en +4°C
517	Gekonfijt hammetje van kip Zakje van 16 stukken		ong. 2,200	2 vacuüm zakjes	kg	80 dagen Tussen 0 en +4°C
453	Kippenmaagjes op grootmoeders wijze - Portioneerbaar		1,000	6 stukken vacuüm	Stuk	30 dagen Tussen 0 en +4°C

Vers

Diepgevroren

Herkomst Frankrijk

Herkomst Europese Unie

* IQF: Individually Quick Frozen

** MHD: Minimale houdbaarheidsdatum
UCD: Uiterste consumptiedatum



KALKOEN

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREEN-HEID	MHD of UCD**
567	Hammetje van gekonfijte kalkoen Zakje van 6 stukken		1,600	4 vacuüm zakjes	kg	80 dagen Tussen 0 en +4°C
566	Hammetje van gekonfijte kalkoen Zakje van 6 stukken		1,600	4 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
399	Gekookte kalkoenfilet Frans gevogelte		2,800	2 stukken vacuüm	Stuk	75 dagen Tussen 0 en +4°C
275	Bereide kalkoenham		4,600	2 stukken vacuüm	Stuk	90 dagen Tussen 0 en +4°C

VARKENSVLEES

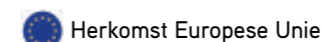
PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREEN-HEID	MHD of UCD**
528	Gekonfijte varkenswangetjes		ong. 0,600	10 vacuüm zakjes	kg	80 dagen Tussen 0 en +4°C
539	Gekonfijte varkenswangetjes		ong. 0,600	10 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
562	Gekonfijte varkenswangetjes		1,500	2 vacuüm zakjes	Stuk	80 dagen Tussen 0 en +4°C
564	Gekonfijte varkenswangetjes		1,500	3 vacuüm zakjes	Stuk	18 maanden bij -18°C

RUNDEVLEES

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREEN-HEID	MHD of UCD**
1006	Volledige runds pastrami Anatomische vorm, New Yorks recept		2,000	2 vacuüm zakjes	Stuk	28 dagen Tussen 0 en +4°C
1007	Runds pastrami in sneetjes Anatomische vorm, New Yorks recept Schaaltje van 25 sneden		0,300	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	28 dagen Tussen 0 en +4°C
1011	Stukjes pastramirund New Yorks recept		0,300	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	28 dagen Tussen 0 en +4°C
1012	Stukjes pastramirund New Yorks recept		1,000	7 zakjes	Stuk	12 maanden bij -18°C
1004	Smoked beef in sneden		0,300	9 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	28 dagen Tussen 0 en +4°C

EEND

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREEN-HEID	MHD of UCD**
630	Volledige gerookte eendenfilet		ong. 0,280	12 plakjes vacuüm skin	kg	40 dagen Tussen 0 en +4°C
628	Volledige gerookte eendenfilet		ong. 0,300	12 plakjes vacuüm skin	Stuk	18 maanden bij -18°C
70	Stukjes gerookte eendenfilet		0,500	4 schaaltes onder beschermende atmosfeer	Stuk	21 dagen Tussen 0 en +4°C
692	Eendenfilet gekookt, gerookt, versneden		0,090	15 plakjes vacuüm skin	Stuk	30 dagen Tussen 0 en +4°C
626	Eendenfilet gekookt, gerookt, versneden		ong. 0,280	10 plakjes vacuüm skin	kg	18 maanden bij -18°C
476	Gekonfijte vette eendenbout Zakje van 6 stukken		1,600	4 vacuüm zakjes	Stuk	80 dagen Tussen 0 en +4°C
584	Gekonfijte vette eendenbout Zakje van 6 stukken		ong. 1,450	4 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
479	Gekonfijte magere eendenbout Zakje van 6 stukken		ong. 1,650	4 vacuüm zakjes	kg	80 dagen Tussen 0 en +4°C
478	Gekonfijte magere eendenbout Zakje met 1 stuk		ong. 0,260	12 vacuüm zakjes	kg	80 dagen Tussen 0 en +4°C
480	Gekonfijte magere eendenbout Zakje met 1 stuk		ong. 0,260	12 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
646	Gekonfijte eendenbout zonder vel, uitgebeend		1,000	4 stukken vacuüm	kg	80 dagen Tussen 0 en +4°C
647	Gekonfijte eendenbout zonder vel, uitgebeend		1,000	4 stukken vacuüm	kg	18 maanden bij -18°C
494	Gekonfijte wijfjeseendenbout Zakje van 8 stukken		1,600	4 vacuüm zakjes	Stuk	80 dagen Tussen 0 en +4°C
650	Gekonfijte wijfjeseendenbout Zakje van 8 stukken		1,600	4 vacuüm zakjes	Stuk	18 maanden bij -18°C
525	Gekonfijte magere eendenvleugels Zakje van 12 stukken		1,300	4 vacuüm zakjes	Stuk	80 dagen Tussen 0 en +4°C
441	Gekonfijte magere eendenmagen		1,000	4 schaaltes	Stuk	40 dagen Tussen 0 en +4°C
460	Gekonfijte magere eendenmagen		0,300	15 schaaltes	Stuk	40 dagen Tussen 0 en +4°C
454	Gekonfijte eendenmagen Portioneerbaar		1,000	6 broden vacuüm verpakt	Stuk	30 dagen Tussen 0 en +4°C
458	Gekonfijte magere eendenmagen Zak van 300 g		0,300	12 stukken vacuüm	Stuk	40 dagen Tussen 0 en +4°C
283	Gekonfijte pulled eend		1,000	3 vacuüm zakjes	Stuk	40 dagen Tussen 0 en +4°C
301	Gekonfijte pulled eend		1,000	4 stukken vacuüm	kg	18 maanden bij -18°C
500	Eendenvet		0,800	4 schaaltes	Stuk	90 dagen Tussen 0 en +4°C



** MHD: Minimale houdbaarheidsdatum
UCD: Uiterste consumptiedatum

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Strenge selectie
van grondstoffen*

*Kalibratie
van de vleessoorten*

*Geroosterd of gekonfijt
vóór bereiding*



Suggesties voor de presentatie

*Aparte bereiding
van de ingrediënten*

*Lange bereiding
op lage temperatuur*

*Traditioneel
recept*

*Vers
of diepgevroren*

OM UW BISTROGERECHTEN EN STOFPOTJES SAMEN TE STELLEN

Lamsschenkel met rozemarijn, trage bereiding onder vacuüm (5 uur), rundwang bereid met extra vierge olijfolie, cassoulet van eendenvleugels, trage bereiding in kookketel, couscous (vlees, groenten en griesmeel in aparte zakjes)



U vindt onze receptideeën en
onze video's op

www.jean-routhiau.fr

BEREIDE GERECHTEN



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT		HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREEN-HEID	MHD* of UCD*
470	Rundwangen bereid met extra vierge olijfolie			ong. 0,275	12 vacuüm zakjes	kg	65 dagen Tussen 0 en +4°C
556	Rundwangen bereid met extra vierge olijfolie			ong. 0,275	12 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
4521	Lamsschenkel met rozemarijn			ong. 0,400	8 vacuüm zakjes	kg	60 dagen Tussen 0 en +4°C
4522	Lamsschenkel met rozemarijn			ong. 0,400	8 vacuüm zakjes	kg	18 maanden bij -18°C
4424	Cassoulet met eendenvleugels			2,880	2 vacuüm zakjes	Stuk	18 maanden bij -18°C
4403	Couscous : vlees - groenten - griesmeel in aparte zakjes			4,800	3 zakjes	Stuk	25 dagen Tussen 0 en +4°C
4423	Couscous : vlees - groenten - griesmeel in aparte zakjes			4,800	3 zakjes	Stuk	18 maanden bij -18°C
6001	Royale paella			2,000	2 vacuüm zakjes	Stuk	60 dagen Tussen 0 en +4°C
4312	Royale paella			2,000	2 vacuüm zakjes	Stuk	18 maanden bij -18°C

Herkomst Frankrijk

Herkomst Europese Unie

Vers

Diepgevroren

* MHD: Minimale houdbaarheidsdatum

UCD: Uiterste consumptiedatum

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Strenge selectie
van grondstoffen*

*Individuele versnijding, gekalibreerd
rauw of volledig rauw stuk*



*Vulling fijne vleeswaren
grofkorrelig*

*Traditionele
verwerking*

Verzorgde presentatie

OM UW FEESTGERECHTEN EN RECEPTIES SAMEN TE STELLEN

Rauwe, half-uitgebeende kwartel met vulling van foie gras van eend, anatomische vorm, rauwe, gevulde eendendij met vulling van boleten, gekalibreerd stuk en Frans gevogelte, rauw, mals stuk maïskip met groentevulling, vloeibare kern met boleten, maïskip grofkorrelig vulling fijne vleeswaren



Ontdek onze receptideeën
en onze video's op

www.jean-routhiau.fr

Suggesties voor de presentatie

GEVULDE GERECHTEN



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST VLEES	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREENHEID	MHD*
1475	Rauwe, half-uitgebeende, gevulde kwartel Vulling met foie gras van eend	 	ong. 0,190	20 kwartels	kg	18 maanden bij -18°C
1476	Rauwe, half-uitgebeende, gevulde kwartel Vulling met rozijnen	 	ong. 0,190	20 kwartels	kg	18 maanden bij -18°C
215	Rauwe, gevulde eendenbout Vulling met eekhoorntjesbrood, Frans gevogelte 20 stuks	 	ong. 0,250	5,000 kg	kg	18 maanden bij -18°C
1604	Rauwe parelhoenbout Vulling met eekhoorntjesbrood en hazelnoten	 	0,230	20 stuks	kg	18 maanden bij -18°C
224	Rauwe, malse, gevulde kip Vulling met eekhoorntjesbrood 30 stuks	 	ong. 0,160	4,800 kg	kg	18 maanden bij -18°C
1603	Rauwe, malse, gevulde maïskip Vulling met groenten, kern met eekhoorntjesbrood	 	0,160	30 stuks	kg	18 maanden bij -18°C
1602	Rauwe, malse, gevulde maïskip Royale vulling (foie gras en eekhoorntjesbrood)	 	0,160	30 stuks	kg	18 maanden bij -18°C
1452	Rauwe, malse, gevulde kalkoen Vulling met bospaddenstoelen 38 stuks	 	ong. 0,130	5,000 kg	kg	18 maanden bij -18°C
1535	Bereide, malse, gevulde kip Vulling met eekhoorntjesbrood	 	ong. 0,120	4,800 kg	kg	18 maanden bij -18°C
1542	Bereide, malse, gevulde kalkoen Vulling met crème van morieltjes	 	ong. 0,100	5,000 kg	kg	18 maanden bij -18°C
1558	Rauwe, malse, gevulde maïskip Vulling met kastanjes en rozijnen	 	ong. 0,160	4,800 kg	kg	18 maanden bij -18°C

 Diepgevroren

*MHD: Minimale houdbaarheidsdatum

 Herkomst Frankrijk

 Herkomst Europese Unie

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Streng selectie
van grondstoffen*

Manuele samenstelling



*Gul en verzorgd visueel
materiaal*

*Praktische
uitvoering*

**OM UW TUSSENDOORTJES,
RECEPTIES, MAALTIJDEN,
APERITIEFSCHOTELS
SAMEN TE STELLEN.**

Croque monsieur dubbele ham
(grondstoffen 100% Franse herkomst),
assortiment van cocktailspiesjes,
pastrami, coppa en bresaola,
rundcarpaccio cocktail met basilicum in
degustatie cups










Ontdek onze receptideeën
en onze video's op

www.jean-routhiau.fr




VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST HOOFDINGREDIËNT	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREENHEID	MHD*
5414	Croque monsieur dubbele ham 12 stukken van 250 g 		0,250	12 stuks	Pakje	9 maanden bij -18°C
2058	Rundcarpaccio cocktail met basilicum Schaal van 20 kuipjes van 16 g 		0,640	2 schalen	Pakje	12 maanden bij -18°C
5072	Assortiment van minispiesjes cocktail, doos van 40 stuks van 13 g 4 recepten 		0,520	4 schalen	Doos	12 maanden bij -18°C

 Diepgevroren

*MHD: Minimale houdbaarheidsdatum

 Herkomst Frankrijk

JeanRouthiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Streng selectie
van grondstoffen*

Bereide ingrediënten



Suggesties voor de presentatie

Gekende traditionele recepten

**OM UW DAGSCHOTELS OF
VEGGIEMENU'S
SAMEN TE STELLEN**

Veggie-chili, Veggie Parmentier,
Veggie bolognaiseaus,
BIO Ratatouille, BIO Bereide linzen,
BIO aardappelpuree



VÉGÉTARIEN



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



U vindt onze receptideeën en
onze video's op

www.jean-routhiau.fr

VEGGIES EN BIJGERECHTEN



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT		HERKOMST HOOFDINGREDIËNT	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREENHEID	MHD of UCD*
6657	Veggie chili			2,000	3 vacuüm zakjes	Zakje	18 maanden bij -18°C
6658	Veggie Parmentier			2,500	2 schaalpjes	Schaaltje	18 maanden bij -18°C
6659	Veggie bolognaisesaus			2,000	3 vacuüm zakjes	Zakje	18 maanden bij -18°C
6492	Bio ratatouille			1,500	2 schaalpjes	Schaaltje	30 dagen Tussen 0 en +4°C
6491	Bio bereide linzen			1,500	2 schaalpjes	Schaaltje	30 dagen Tussen 0 en +4°C
6489	Bio aardappelpuree			1,500	2 schaalpjes	Schaaltje	30 dagen Tussen 0 en +4°C

Vers

Diepgevroren

* MHD: Minimale houdbaarheidsdatum
UCD: Uiterste consumptiedatum

Herkomst Frankrijk

Herkomst Europese Unie



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

*Selectie
van grondstoffen*

*Ambachtelijk
bereid*

*Vernieuwde
traditie*



*Vrijgevigheid
& fijnproeverij*

*Praktische
uitvoering*

Suggesties voor de presentatie

**OM UW KAART VOOR DESSERTS,
ONTBIJT, BRUNCH EN VIERUURTJES
UIT TE BREIDEN**

Goudkleurige en malse brioche in sneden, gedrenkt met een bereiding op basis van eieren van kippen met vrije uitloop en room, knapperig, fijn bladerdeegtaartje met appelen, chocolade mousse, smeulige, en luchtige, textuur, trendy dessert cups



U vindt onze receptideeën en onze video's op
www.jean-routhiau.fr

DESSERTS



VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !


PRODUCT-CODE	NAAM PRODUCT	HERKOMST HOOFDINGREDIËNT	GEWICHT IN KG	PAKJE VAN	FACTUUREENHEID	MHD*
5401	Brioche in sneden Zakjes van 10 sneden van 105 g Zuivere boter en eieren van kippen met vrije uitloop		1,050	3 zakjes	Stuk	24 maanden bij -18°C
5404	Brioche in sneden Zakjes van 12 sneden van 85 g Zuivere boter en eieren van kippen met vrije uitloop		1,020	3 zakjes	Stuk	24 maanden bij -18°C
5413	Sticks van brioche Zak met ongeveer 40 stuks van 20 g Zuivere boter en eieren van kippen met vrije uitloop		0,800	3 zakjes	Stuk	24 maanden bij -18°C
5395	Fijn appeltaartje Doos van 10 taartjes van 100 g individueel verpakt Flow Pack, zuivere boter		1,000	10 stuks	kg	18 maanden bij -18°C
5503	Trendy potje chocomousse Doos met 15 potjes van 80 g	Buiten EU	0,080	15 stuks	kg	12 maanden bij -18°C
5501	Trendy potje karamel Doos met 15 potjes van 80 g		0,080	15 stuks	kg	12 maanden bij -18°C
5500	Trendy potje citroen Doos met 15 potjes van 80 g		0,080	15 stuks	kg	12 maanden bij -18°C
5424	Chocoladefondant met vloeibare kern Doos van 24 stukken van 90g	Buiten EU	0,090	24 stuks	kg	18 maanden bij -18°C

Diepgevroren

* MHD: Minimale houdbaarheidsdatum

Herkomst Frankrijk

Herkomst Europese Unie



www.jean-routhiau.fr

JEAN ROUTHIAU
24, Avenue de la Métairie
85250 Saint-Fulgent · France
Standard : +33 (0)2 51 42 72 28
Service commercial : +33 (0)2 51 42 70 70