Solutions culinaires



L'expertise du groupe s'étend également aux solutions culinaires sur-mesure et prêtes à l'emploi : sauces et garnitures salées, beurres et assaisonnements, en frais ou en surgelés IQF.

Visitez notre site web : www.cap-culinaires.com

Notre engagement pour le Développement Durable



Nos engagements environnementaux

- Certification ISO 50 001 de notre système de management énergétique.
- Forte implication dans la société LIGER (www.liger.com), projet novateur de production d'énergies durables.

MAROT & CIE, Vannes - 09/2017. Document non contractuel. Photos D&A, IStock, Fotolia.

Votre Partenaire P.A.I.

Produits Alimentaires Intermédiaires

Viande
Charcuterie
Surgelés
Conserves
Solutions Culinaires



Innovation &
Performance
industrielle



JEAN FLOC'H - LOCMINÉ (56) - DÉPARTEMENT INDUSTRIE
Tél. +33 (0)2 97 61 66 01 - Fax +33 (0)2 97 61 66 02
bernard.cial@jean-floch.com

*www.**jean-floch**.com/fr/industrie*

VIANDE & CHARCUTERIE

La Solution SUR-MESURE

• PLATS CUISINÉS • TRAITEUR • SNACKING



Des process dédiés à vos besoins

Viande et charcuterie en frais ou surgelé pour des produits semi-finis ou prêts à l'emploi. Nous pouvons répondre à toutes vos spécifications. Réactivité et partenariat sont les maîtres mots de notre département industrie.

Les semi-finis

Le choix de conditionnements et de présentations est très vaste et adapté à vos installations et impératifs de production : vrac, pain surgelé, sous-vide, sous atmosphère modifiée, en saumure, en box ou sur palette plastique, technifil, bac, carton, box carton, seaux...

Les présentations

Les longueurs sont optimisées pour le tranchage, cubage, etc,... Nous proposons des calibres d'embossage de 15 à 300 mm et des formes de moules avec des sections très variées (8×8 cm, 5×10, 9×9, 10×10, 10×20, 9×13, 11×11, 13×13, 13×17, triangulaires). Ces formats spécifiques résultent tous d'une collaboration étroite avec nos partenaires industriels.

Rond

Carré

Demi-lune

Les prêts à l'emploi

Qu'ils soient crus, crus-salés, crus-séchés, cuits, cuits-braisés, cuits-marqués, fournis en frais ou IQF, les prêts à l'emploi faciliteront vos processus et donneront à vos produits le prix de l'excellence.

Nos équipements permettent encore des présentations très variées : chapelets, tranches, timbres, dés, frites, rondelles, formes cocktail et cocktail ball...

Vous avez un développement produit... sollicitez-nous ! Nous vous apporterons la solution d'un véritable expert P.A.I.

Cubes

Tranches

Lamelles

Frites

Rondelles

Cocktail









Réactivité & Partenariat du groupe JEAN FLOC'H

Notre groupe s'est doté en quelques années d'équipements de dernière génération. Nos installations sont complémentaires et flexibles, pour répondre à toutes les exigences de vos P.A.I.

- Réactivité pour le développement à façon de produits spécifiques.
- Qualité gustative.
- Sourcing en provenance directe de nos abattoirs.
- Capacité industrielle dimensionnée et performante.
- Usines certifiées IFS au niveau supérieur.
- Porc Bleu Blanc Cœur : une alimentation riche en graine de lin pour une amélioration du profil nutritionnel de la viande.

Une offre performante

Issue de nos propres fabrications, vous nous proposons une gamme très complète de produits carnés pour la réalisation d'un grand nombre de recettes et de mises en oeuvre :



Jambon & Épaule



Saucisserie



Viande de porc



Viande cuite



Lardon & poitrine



www.jean-floch.com/fr/industrie