Huiles et assaisonnements pour cuisine et table gourmande

By Codefa

Codefa
Les huiles d'olives
MARSEILLE

De toutes les passions, la seule vraiment respectable me parait être la gourmandise. [Guy de Maupassant]



L'histoire d'une passiOn

CODEFA SA est une entreprise familiale créée en octobre 1959 par André Codaccioni qui en est le fondateur. Homme visionnaire et précurseur il met ses compétences à la disposition des producteurs du bassin méditerranéen et développe avec eux la notion de filière.

CODEFA MARSEILLE (les huiles d'olive) créée en 1990 par la deuxième génération de la famille Codaccioni donne un nouvel élan a la PME et lui permet d'étendre son expertise et de conquérir de nouveaux marchés.

Aujourd'hui CODEFA MARSEILLE est un acteur incontournable du secteur. Cette huilerie marseillaise négocie et conditionne des huiles d'olive du bassin méditerranéen sélectionnées par Fabienne Roux, élaïologue de la maison diplômée du Conseil Oléicole International (COI).

CODEFA MARSEILLE est certifiée IFS version 6 (depuis 2005), agréée Ecocert pour la filière biologique et dispose d'un agrément 1301 N/O pour conditionner les huiles d'origine.

UNE RENCONTRE DÉCISIVE…

Le début d'année 2016 marque un tournant dans la vie de l'entreprise CODEFA MARSEILLE avec la disparition des dirigeants fondateurs historiques.
Les 4 enfants du couple doivent prendre des décisions et se projeter dans l'avenir.

Rapidement, le groupe familial va faire une rencontre décisive en la personne de M. Maurice Roméo, PDG de HBS, une entreprise du même secteur, entrepreneur autodidacte, dirigeant atypique et passionné. Le courant passe et rapidement la collaboration devient une évidence.
CODEFA MARSEILLE et HBS sont complémentaires et les perspectives sont nombreuses.

Avec l'accord signé entre HBS et CODEFA, Maurice Roméo étoffe son organisation d'une usine pilote certifiée IFS V6 qui vient compléter l'orientation qualité/sécurité alimentaire qu'avait pris le groupe en développant l'ISO 22000 sur son site principal.



Les métiers de CODEFA

CODEFA MARSEILLE dispose d'une bonne capacité de stockage flexible qui lui permet de recevoir des huiles de differentes origines, types et variétés et de les utiliser en parfait état tout au long de la campagne en cuves d'acier inoxydable et sous temperature contrôlée.
Son savoir faire consiste à sélectionner différentes huiles et à les sublimer pour satisfaire les attentes de ses clients et des consommateurs. Un travail minutieux mené dans le respect des normes et règlementation et des attentes du marché et en collaboration avec des producteurs devenus, au fil du temps, acteurs de la filière.

3 lignes de conditionnement complètent la structure Marseillaise et en font une huilerie pilote qui crée des huiles sous sa marque ou pour le compte d'autrui. De grands groupes ou de plus petites sociétés nous font confiance.

Aujourd'hui la PME souhaite révéler sa veritable identité et partager son savoir faire en s'affirmant comme un acteur incontournable du marché des huiles et sauces et tous les moyens sont mis en œuvre pour atteindre cet objectif .
L'arrivée à la tête de l'entreprise de dirigeant et cadres plus jeunes de 30 ans que ne l'étaient les précédents ne sont pas pour rien dans cette nouvelle dynamique.

LES GAMMES CODEFA :

À table ! - Les huiles au quotidien.

Oh ? Innovation - Les sauces autrement.

La cave Terroirs de France et Méditerranée - L'artisanat contemporain.

Codefa Bio - C'est beau, c'est bon... C'est BION.

Le Rameau d'argent - La valeur sûre, l'huile a la portée de tous.



AU

LA CUISINE INSPIRÉE .



DÉLICATE | MODÉRÉE | PUISSANTE

LES HUILES MONOVARIÉTALES, EN TOUCHE FINALE

Il y a autant d'huiles d'olive que d'olives (1200 variétés dans le monde). Pour vous accompagner dans leur découverte, nous avons sélectionné 3 variétés d'olives emblématiques : Arbéquina, Hojiblanca, Picual et avons tiré de chacune d'elle la meilleure huile d'olive vierge extra.

Délicate, modérée ou puissante ces huiles sont à utiliser pour l'entrée, le plat ou le dessert.



à table

POUR LA CUISSON ET L'ASSAISONNEMENT

Nos organismes sont soumis au stress de la vie moderne et les nutritionnistes conseillent de varier les utilisations d'huiles.

C'est pourquoi *à table!* vous propose 4 huiles complémentaires à utiliser au fil des saisons et selon vos envies.

Automne : mélange 4 huiles
Hiver, en complément : huile spéciale fondue
Printemps : huile de pépins de raisin
Été : huile d'olive vierge extra.

Format : 75 cl et 1L Verre

CONSEIL CODEFA :
Nous recommandons une utilisation quotidienne et variée de nos huiles à table!



QUOTIDIEN...

... AU JOUR LE JOUR !



LES AIDES CULINAIRES À BASE D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Prêtes à l'emploi ces préparations culinaires permettent d'assaisonner immédiatement vos poissons, grillades, pizzas…

Quelques gouttes suffisent pour relever et donner à vos repas une touche aromatique personnelle.

Idéales pour les marinades et barbecues.



Existent aussi en préparation à base d'huiles végétales, bouteilles PET 25 cl

POUR DES ASSAISONNEMENTS CRÉATIFS

Qu'ils soient natures, huile de noix ou de noisette, en préparations créatives 5 parfums — citron, basilic, piment, ail et truffe — les assaisonnements *à table!* sont prêts à l'emploi. Ils donnent du goût à votre cuisine et s'utilisent sur plats chauds ou préparations froides.

CONSEIL CODEFA : nous recommandons de ne pas les faire chauffer mais de les utiliser en touche finale.





LE TERROIR



LE CHOIX DE NOS ÉLAÏOLOGUES

(EXPERTS EN HUILES D'OLIVE)

AOC : Appellation d'origine contrôlée.

AOP : reconnaissance européenne d'une AOC.

TERROIRS DE FRANCE

La France est un petit pays producteur d'huiles d'olive dont la zone de production est située sur le pourtour méditerranéen. 75 % de la production française donne des huiles d'olive vierge extra labélisées origine France et 25 % de la production est en démarche AOC ou AOP.

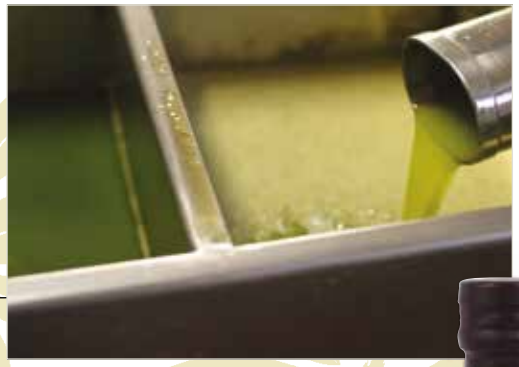
Seules certaines appellations offrent suffisamment de volumes pour permettre une commercialisation étendue et nos élaïologues ont fait le choix de vous proposer quatre huiles d'appellation issue de la plus grande zone de production française, la Provence : une huile d'olive vierge extra AOP Vallée des Baux de Provence, une AOP Haute Provence, une AOP Nyons Drôme Provençale, une AOC Provence et une huile d'olive vierge extra labélisée «origine France» qui représente les autres régions productrices (Le Var, les Alpes maritimes, le Languedoc Roussillon, etc.). Ces huiles sont artisanales et permettent de sauvegarder notre patrimoine oléicole.

Deux huiles aromatisées complètent notre collection, sur base d'huile d'olive française : herbes de Provence et herbes du maquis corse.



CONSEIL CODEFA : très concentrées quelques gouttes de ces huiles suffisent à donner à votre cuisine une touche méridionale.







LA SÉLECTION DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

UN VOYAGE GUSTATIF

La France représente 0.2 % de la production mondiale d'huile d'olive donc 99.8 % des huiles d'olive que nous consommons viennent d'ailleurs.

C'est pourquoi, nos élaïologues ont créé pour vous cette collection, voyage initiatique et gustatif dans les principaux bassins de production : Grèce, Italie, Tunisie* et Espagne mais également en régions.

CONSEIL CODEFA : à utiliser en ingrédient ou condiment en variant les huiles et les plaisirs.





*Existe aussi en bidon aluminium de 5 L

INNOVATION



LES BRUMES DE SAVEURS

LES SPRAY DOSEURS

Le spray doseur est dans l'air du temps il répond aux attentes de nos comtemporains.
A la maison ou en dehors, pour 50% des consommateurs, la préparation des repas est une attitude conviviale.

La nourriture et les repas sont considérés avant tout comme une cohésion sociale, un moyen de se faire plaisir et de faire plaisir aux autres (amis, famille,...).



FLACONS TRAITÉS ANTI-UV POUR UNE PRÉSERVATION OPTIMALE DES CONTENUS

OH?



LE COFFRET

Huile d'olive et vinaigre balsamique

Le coffret 2 sprays 25 cl Huile d'Olive et Vinaigre balsamique répond à la demande de multi-utilisations.

Sur la totalité des utilisateurs, le mode de consommation des sprays doseurs est ainsi réparti :
36% l'utilise exclusivement à froid, 56% à froid et à chaud, 8% en cuisson.



Parfumer les préparations



Soigner la présentation



Sublimer les créations



LES BULLES DE SAVEURS

Destructurer les sauces, surprendre… Et surtout se faire plaisir !

Si les français passent de moins en moins de temps à table, ils n'en ont pas pour autant perdu le goût des bonnes choses.
Ils préfèrent désormais faire la cuisine durant leurs loisirs plutôt que «faire à manger» au quotidien.

Une décoration d'assiette esthétique et savoureuse. CODEFA a sélectionné 10 parfums pour ses bulles de saveurs : huile d'olive, vinaigre, citron, truffe, piment, wakamé, pesto, fruits de la passion, soja , café.



CONSEIL CODEFA :
à utiliser à l'apéritif ou lors de repas de fête pour surprendre les convives.





SÉLECTION

ÉCOLOGIE, DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DIÉTÉTIQUE...

DES HUILES VIERGES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'huile vierge est un jus de fruit. «Extraite à froid» fait référence au moulin et aux techniques utilisées.
Aujourd'hui, la plupart des producteurs est consciente de l'impact de l'environnement sur notre santé et les consommateurs en redemandent.

«Issue de l'agriculture biologique» signifie huiles produites dans des conditions contrôlées d'un bout à l'autre de la chaîne.
L'attention des producteurs, dans les champs, tout au long de l'année et le contrôle de toutes les étapes-clés (floraison, nouaison, veraison) sont prises en compte dans la gamme CODEFA BIO. De plus, chaque année, nos matières premières et notre fabrication sont contrôlés par un organisme certificateur.

Pour garantir le respect des consignes, notre gamme bio est naturellement sans pesticides et sous contrôle des métaux lourds.

CONSEILS D'UTILISATION :

L'INTENSE : cette huile de caractère au fruité prononcé parfumera vos préparations chaudes ou froides.
LA DÉLICATE : cette huile onctueuse au fruité plus subtil, est l'ingrédient incontournable de vos recettes.

CONSEIL CODEFA :
Les huiles CODEFA BIO peuvent remplacer le beurre dans toutes préparations y compris les desserts. Diviser la portion par 10 soit 150 g de beurre = 15 ml d'huile d'olive (1 cuillère à soupe).



BIO

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01
Agriculture Non UE



Pour sa gamme d'huiles issues de l'agriculture biologique, CODEFA a fait le choix d'un contenant innovant et hautement protecteur :

- **Nos bouteilles sont totalement opaques, garantissant ainsi la bonne conservation de l'huile.**
- **Toutes nos bouteilles sont équipées d'un bec verseur rétractable.**

LES HUILES ARÔMATISÉES : DETOX !



Composants incontournables de la cuisine moderne, les préparations culinaires à base d'huile d'olive arômatisée se devaient de faire partie de la gamme CODEFA BIO.

Nous avons opté pour deux herbes -le basilic et le fenouil- et deux fruits -l'ail et le citron- emblématiques de la cuisine méditerranéenne pour leurs propriétés médicinales et anti-oxydantes.

CONSEIL CODEFA : ne pas chauffer. Utiliser en touche finale sur préparation froide ou chaude.

INITIATION

LE RAMEAU D'ARGENT

Gamme d'initiation le Rameau d'Argent s'adresse à tous les publics. Sélectionnée rigoureusement pour découvrir le goût de l'huile d'olive, cette gamme est distribuée depuis plus de 25 ans.

Elle est reconnue par les professionnels comme répondant aux exigences de la restauration collective et commerciale.

Elle est également proposée en promotion pour le grand public dans les hyper et supermarchés et offre la possibilité de découvrir l'huile d'olive vierge extra à moindre coût.

CONSEIL CODEFA : pour les petits budgets et en utilisation quotidienne. Idéale pour les préparations de sauces composées (vinaigrette, rouille, aïoli, mayonnaise…). Existe en différents formats : du 50 cl au 5 L.









CONTENANT			PALETTISATION — type de palette : 80x120 Europe —					
			UVC			COLIS		COUCHE
			/ carton	/ couche	/ palette	/ couche	/ palette	/ palette
	1 L	BOUTEILLE VERRE - MARASCA	6	108	540	18	90	5
	75 CL	BOUTEILLE VERRE - MARASCA	6	156	780	26	130	5
	50 CL	BOUTEILLE VERRE - MARASCA	6	174	696	29	116	4
	25 CL	BOUTEILLE VERRE - MARASCA	6	282	1410	47	235	5
	50 CL	BOUTEILLE VERRE - BORDELAISE	6	174	870	29	145	5
	25 CL	BOUTEILLE VERRE - BORDELAISE	6	282	1410	47	235	5
	1 L	BOUTEILLE VERRE - RONDE	6	108	540	18	90	5
	1 L	BOUTEILLE VERRE - CARRÉE	6	108	540	18	90	5
	5 L	BIDON ALUMINIUM	4	44	176	11	44	4
	75 CL	BOUTEILLE MÉTAL	6	156	780	26	130	5
	50 CL	BOUTEILLE MÉTAL	6	204	1224	34	204	6
	25 CL	BOUTEILLE MÉTAL	12	312	1560	26	130	5
	5 L	BOUTEILLE PET	3	33	132	11	44	4
	3 L	BOUTEILLE PET	6	54	270	9	45	5
	2 L	BOUTEILLE PET	6	90	360	15	60	4
	1 L	BOUTEILLE PET	15	135	810	9	54	5
	25 CL	BOUTEILLE PET	12	348	2436	29	203	7
	25 CL	SPRAY PET	12	348	2436	29	203	7
	25+25 CL	COFFRET 2 SPRAYS PET	6	162	972	27	162	6

à table !

	Mélange 4 huiles	3 451080 150937
	Huile de pépin de raisin	3 451080 150944
	Huile d'olive vierge extra	3 451080 150951
	HOVE Arbéquina Espagne	3 451080 150968
	HOVE Hojiblanca Espagne	3 451080 150975
	HOVE Picual Espagne	3 451080 150982
	Huile spéciale fondue	3 451080 150999
	Huile de noisette	3 451080 151019
	Huile de noix	3 451080 151002
	HOVE + piment	3 451080 151064
	HOVE + citron	3 451080 151071
	HOVE + basilic	3 451080 151057
	HOVE + ail	3 451080 151088
	HOVE + truffe	3 451080 151095
	HOVE pour poisson	3 451080 151101
	HOVE pour grillade	3 451080 151118
	HOVE pour pizza	3 451080 151125
	Préparation huiles poisson	3 451080 151040
	Préparation huiles grillade	3 451080 151033
	Préparation huiles pizza	3 451080 151026

LA CAVE TERROIRS DE FRANCE

	HOVE Nyons AOP	3 451080 000171
	HOVE Haute Provence AOP	3 451080 000270
	HOVE Baux de Provence AOP	3 451080 000294
	HOVE Provence AOC	3 451080 150579
	HOVE Oliveraies de France	3 451080 103032
	HO herbes maquis corse	3 760 024 790048
	HO herbes de Provence	3 451080 150654

LA CAVE MEDITERRANEE

	HOVE Origine Grèce	3 451080 000997
	HOVE Origine Italie	3 451080 000256
	HOVE Origine Espagne	3 451080 000416
	HOVE Origine Tunisie	3 451080 150883
	HOVE IGP Hania Crète	3 451080 150906
	HOVE IGP Toscane	3 451080 150913
	HOVE AOP Espagne	3 451080 150890
	HOVE AOP Tunisie	3 451080 150920
	HOVE Origine Tunisie	3 451080 000461

DIMENSIONS (mm)									
UVC				COLIS			PALETTE		
Haut.	Larg.	Long.	Diam.	Haut.	Larg.	Long.	Haut.	Larg.	Long.
28	8	8	—	28	16	25	1560	800	1200
285	65	65	—	295	145	210	1625	800	1200
270	58	58	—	275	128	190	1320	800	1200
210	48	48	—	230	100	197	1350	800	1200
280	—	—	65	290	135	205	1580	800	1200
225	—	—	50	225	106	161	1275	800	1200
284	—	—	85	290	185	280	1630	800	1200
284	—	—	85	290	185	280	1630	800	1200
315	120	150	—	315	250	310	1410	800	1200
260	—	—	67	260	145	210	1625	800	1200
220	—	—	67	220	135	180	1750	800	1200
145	—	—	67	220	135	180	1750	800	1200
360	—	—	160	365	165	470	1680	800	1200
300	—	—	130	315	265	395	1800	800	1200
350	—	—	90	370	210	305	1600	800	1200
270	—	—	80	275	235	400	1785	800	1200
215	—	—	48	225	150	195	1700	800	1200
215	—	—	48	225	150	195	1700	800	1200
220	52	105	—	235	110	145	1560	800	1200

POIDS (kg)					
UVC		COLIS		PALETTE	
Net	Brut	Net	Brut	Net	Brut
0,916	1,414	5,5	8,6	495	798
0,687	1,185	4,1	7,3	533	971
0,458	0,873	2,8	5,4	325	648
0,230	0,492	1,8	4,1	360	842
0,458	0,825	2,8	5,2	406	776
0,230	0,456	1,4	2,9	329	704
0,916	1,306	5,5	8	495	742
0,916	1,306	5,5	8	495	742
4,580	5,028	18,3	20,3	805	915
0,687	0,798	4,1	5	533	665
0,458	0,525	2,8	3,3	561	695
0,458	0,525	2,8	3,3	561	695
4,580	4,650	13,7	14,2	603	647
2,748	2,856	16,5	17,3	743	801
1,832	1,892	11,0	11,6	660	718
0,916	0,940	13,7	14,3	740	794
0,229	0,276	2,8	3,5	568	733
0,229	0,276	2,8	3,5	568	733
0,504	0646	5,0	6,7	420	585

OH?

Huile olive vierge extra	3 451080	000324
Vinaigre balsamique	3 451080	000331
Vinaigrette	3 451080	150029
HOVE + piment	3 451080	150869
HOVE + citron	3 451080	150586
HOVE + basilic	3 451080	150319
HOVE + ail	3 451080	150609
HOVE + truffe	3 451080	150555
HOVE + fenouil	3 451080	150845
HOVE pour poisson	3 451080	150562
HOVE pour grillade	3 451080	150852
HOVE pour pizza	3 451080	150616
Coffret HOVE + Vinaigre bals.	3 451080	150357

CODEFA BIO

HOVE intense	3 451080	150685
HOVE délicate	3 451080	150661
Huile vierge de tournesol	3 451080	150784
Huile vierge de colza	3 451080	150791
HOVE & fenouil	3 451080	150814
HOVE & basilic	3 451080	150821
HOVE & ail	3 451080	150838
HOVE & citron	3 451080	150807

Le Rameau d'Argent

Huile olive vierge extra	3 451080	000119
Huile olive vierge extra	3 451080	000072
Huile olive vierge extra	3 451080	000010
Huile olive vierge extra	3 451080	000027
Huile olive vierge extra	3 451080	000034
Huile olive vierge extra	3 451080	000034
Huile olive vierge extra	3 451080	000034
Huile olive vierge extra	3 451080	102493
Huile olive vierge extra Bio	3 451080	000157
Huile olive vierge extra	3 451080	150876



Codefa
Les huiles d'olives
MARSEILLE

718 MIN des Arnavaux - 13323 MARSEILLE CEDEX 14

Tél. 33 (0) 495 051 070 - Fax 33 (0) 495 051 075

ventes@codefa-orca.com

Une société du groupe Maurice Roméo