Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

www.jean-routhiau.fr

Groupe
ROUTHIAU
PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Fleischrassen

CHAROLAIS • SALERS • ANGUS

Hauchzarter Schnitt

Auswahl von bestem Muskelfleisch

Serviervorschläge

Individuelle Anordnung der Scheiben

Praktische Zubereitung

FÜR IHRE KALTEN VORSPEISEN UND SPEISEN MIT TELLERPRÄSENTATION.

Rosettenförmiges oder rechteckiges Format

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER SALATE, SANDWICHES UND FERTIGMAHLZEITEN.

Streifen- oder Einzelformat

Unsere Rezeptideen und Videos finden Sie in
www.jean-routhiau.fr/de

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD*
2002	Carpaccio vom Rind Schachtel mit 20 Portionen à 70 g	1,400	5 Schachteln	Schachtel	18 Monate bei -18°C
2072	Carpaccio vom Charolais-Rind Schachtel mit 20 Portionen à 70 g	1,400	5 Schachteln	Schachtel	18 Monate bei -18°C
2080	Carpaccio vom Salers-Rind Schachtel mit 20 Portionen à 70 g	1,400	5 Schachteln	Schachtel	18 Monate bei -18°C
2093	Carpaccio vom Angus-Rind Schachtel mit 20 Portionen à 70 g	1,400	5 Schachteln	Schachtel	18 Monate bei -18°C
2077	Carpaccio vom Rind 1 Scheibe VBF Schachtel mit 80 Scheiben à 10 g	0,800	10 Schachteln	Karton	18 Monate bei -18°C
2043	Carpaccio vom Rind VBF Beutel mit 15 Portionen à 50 g ***«carpaccio entrée»***	0,750	3 Beutel	Karton	18 Monate bei -18°C
2092	Carpaccio vom Rind Beutel mit 10 Portionen à 130 g ***«le maxi carpaccio»***	1,300	6 Beutel	Schachtel	18 Monate bei -18°C
2067	Carpaccio vom Rind VBF Beutel mit 20 Portionen à 70 g ***«carpaccio rectangle»***	1,400	7 Beutel	Schachtel	18 Monate bei -18°C
2105	GERÄUCHERTES Rindercarpaccio Schachtel mit 20 Portionen à 70 g	1,400	5 Schachteln	Schachtel	18 Monate bei -18°C

IFS Food

Tiefgekühlt

*MHD: Mindesthaltbarkeitsdatum

GEGARTES FLEISCH UND CONFIT FLEISCH

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Gegart und geräuchert, gegart und gebraten oder gegart und gegrillt

Teilstück ganz, kalibriert, geschnetzelt oder zerfasert

Confiert

Serviervorschläge

Natur oder aromatisiert

Vakuumbeutel, unter Schutzatmosphäre verpackt oder IQF*

Fleischauswahl

Frisch oder tiefgekühlt

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER TAGESGERICHTE UND MENÜS

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER SANDWICHES, SALATE, BURGER, BAGELS UND BÜFFETS

IFS Food

Unsere Rezeptideen und Videos finden Sie auf

www.jean-routhiau.fr/de

GEGARTES FLEISCH UND CONFIT FLEISCH

ENTE

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HER-KUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
630	Entenbrust gegart und geräuchert, ganz		ca. 0,280	12 Platten mit Vakuum-Skin-Verpackung	kg	40 Tage zwischen 0 und +4°C
628	Entenbrust gegart und geräuchert, ganz		ca. 0,300	12 Platten mit Vakuum-Skin-Verpackung	Stück	18 Monate bei -18°C
70	Entenbruststreifen gegart und geräuchert		0,500	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
692	Entenbrust gegart und geräuchert, in Scheiben		0,090	15 Platten mit Vakuum-Skin-Verpackung	Stück	30 Tage zwischen 0 und +4°C
626	Entenbrust gegart und geräuchert, in Scheiben		ca. 0,280	10 Platten mit Vakuum-Skin-Verpackung	kg	18 Monate bei -18°C
476	Entenkeule confiert Beutel mit 6 Stück		1,600	4 Vakuumbeutel	Stück	80 Tage zwischen 0 und +4°C
584	Entenkeule confiert Beutel mit 6 Stück		1,600	4 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
479	Entenkeule mager, confiert Beutel mit 6 Stück		ca. 1,650	4 Vakuumbeutel	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
478	Entenkeule mager, confiert Beutel mit 1 Stück		ca. 0,260	12 Vakuumbeutel	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
480	Entenkeule mager, confiert Beutel mit 1 Stück		ca. 0,260	12 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
646	Entenkeule confiert ohne Haut und Knochen		1,000	4 Stück vakuumverpackt	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
647	Entenkeule confiert ohne Haut und Knochen		1,000	4 Stück vakuumverpackt	kg	18 Monate bei -18°C
494	Entenkeule confiert Beutel mit 8 Stück		1,600	4 Vakuumbeutel	Stück	80 Tage zwischen 0 und +4°C
650	Entenkeule confiert Beutel mit 8 Stück		1,600	4 Vakuumbeutel	Stück	18 Monate bei -18°C
778	Entenunterschenkel mager, confiert Beutel mit 12 Stück		1,300	4 Vakuumbeutel	Stück	80 Tage zwischen 0 und +4°C
441	Entenmägen mager, confiert		1,000	4 Schalen	Stück	40 Tage zwischen 0 und +4°C
460	Entenmägen mager, confiert		0,300	15 Schalen	Stück	40 Tage zwischen 0 und +4°C
454	Entenmägen confiert Portionierbare Rolle		1,000	6 Rollen vakuumverpackt	Stück	30 Tage zwischen 0 und +4°C
458	Entenmägen mager, confiert 300 g Beutel		0,300	12 Vakuumbeutel	Stück	40 Tage zwischen 0 und +4°C
283	„Pulled Duck"- Entenconfit		1,000	3 Vakuumbeutel	Stück	40 Tage zwischen 0 und +4°C
301	„Pulled Duck"- Entenconfit		1,000	4 Stück vakuumverpackt	kg	18 Monate bei -18°C
500	Entenfett		0,800	4 Schalen	Stück	90 Tage zwischen 0 und +4°C

IFS Food

Frisch
Tiefgekühlt

Herkunft Frankreich
Herkunft Europäische Union

*IQF: Individually Quick Frozen
**MHD: Verbrauchsdatum

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

HÄHNCHEN

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
397	Hähnchenbrustfilet mit Haut, gegart und geräuchert Beutel mit 8 Stück	EU	ca. 1,700	4 Vakuumbeutel	kg	40 Tage zwischen 0 und +4°C
306	Hähnchenbrustfilet mit Haut, gegart und geräuchert Beutel mit 8 Stück	EU	ca. 1,700	2 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
362	Hähnchenbrustfilet mit Haut, gegart und geräuchert Beutel mit 4 Stück	EU	0,460	12 Vakuumbeutel	Stück	40 Tage zwischen 0 und +4°C
349	Hähnchenbrustfilet mit Haut, gegart und geräuchert Beutel mit 2 Stück	EU	ca. 0,450	12 Vakuumbeutel	kg	40 Tage zwischen 0 und +4°C
385	Streifen mit Haut, gegart und geräuchert	EU	0,500	4 Beutel unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
381	Streifen mit Haut, gegart und geräuchert IQF*	EU	1,00	4 Zip-Beutel	kg	12 Monate bei -18°C
167	Hähnchenbrustfilet ohne Haut, gegart und gebraten	EU	1,000	6 Vakuumbeutel	Stück	40 Tage zwischen 0 und +4°C
186	Streifen ohne Haut, gegart und gebraten	EU	1,000	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
407	Hähnchenbrustfilet ohne Haut, gegart und gebraten	EU	0,500	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
231	Streifen ohne Haut, gegart und gebraten	EU	1,000	6 Vakuumbeutel	kg	40 Tage zwischen 0 und +4°C
78	Streifen ohne Haut, gegart und gebraten IQF*	EU	1,000	4 Zip-Beutel	Stück	12 Monate bei -18°C
410	Hähnchengeschnetzeltes gegart und gebraten	EU	0,500	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
394	Streifen gegart und gebraten IQF*	FR	2,000	2 Vakuumbeutel	kg	12 Monate bei -18°C
52	Streifen gegart und gebraten nach Kebab-Art	EU	0,500	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
85	Streifen gegart und gebraten nach Kebab-Art IQF*	EU	1,000	4 Zip-Beutel	Stück	12 Monate bei -18°C
33	Zartes Hähnchenfleisch mit Haut, gegart und gebraten Beutel mit 10 Stück *(neues Rezept)*	FR	ca. 0,750	4 Vakuumbeutel	kg	40 Tage zwischen 0 und +4°C
322	Hähnchenbrust gegart und gebräunt	Außerhalb EU	2,500	3 Vakuumbeutel	Stück	55 Tage zwischen 0 und +4°C
90	Hähnchenwürfel gegart	Außerhalb EU	0,500	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	21 Tage zwischen 0 und +4°C
445	Hähnchenkeule confiert Beutel mit 6 Stück	FR	1,200	4 Vakuumbeutel	Stück	18 Monate bei -18°C
607	Hähnchenkeule confiert Beutel mit 6 Stück	FR	1,200	4 Vakuumbeutel	Stück	80 Tage zwischen 0 und +4°C
517	Hähnchenkeule confiert Beutel mit 16 Stück	FR	ca. 2,200	2 Vakuumbeutel	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
453	Hähnchenmägen confiert nach Hausmacherart - Portionierbare Rolle	EU	1,000	6 Stück vakuumverpackt	Stück	30 Tage zwischen 0 und +4°C

IFS Food

Frisch
Tiefgekühlt
Herkunft Frankreich
Herkunft Europäische Union

*IQF: Individually Quick Frozen
**MHD: Verbrauchsdatum

GEGARTES FLEISCH UND CONFIT FLEISCH

PUTE

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
567	Putenkeule confiert Beutel mit 6 Stück		1,600	4 Vakuumbeutel	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
566	Putenkeule confiert Beutel mit 6 Stück		1,600	4 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
399	Putenbrust gekocht Französisches Geflügel		2,800	2 Stück vakuumverpackt	Stück	75 Tage zwischen 0 und +4°C
275	Putenschinken gekocht		4,600	2 Stück vakuumverpackt	Stück	90 Tage zwischen 0 und +4°C
1350	Putenschinken gekocht (10cmx10 cm)		2,500	3 Stück vakuumverpackt	Stück	90 Tage zwischen 0 und +4°C
104	Mortadella mit geschälten und gehackten Pistazien Französisches Geflügel		2,500	2 Stück vakuumverpackt	Stück	70 Tage zwischen 0 und +4°C
155	Mortadella mit Oliven Französisches Geflügel		2,500	2 Stück vakuumverpackt	Stück	70 Tage zwischen 0 und +4°C

SCHWEIN

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
528	Schweinebacken-Nüsschen confiert		ca. 0,600	10 Vakuumbeutel	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
539	Schweinebacken-Nüsschen confiert		ca. 0,600	10 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
562	Schweinebacken-Nüsschen confiert		1,500	2 Vakuumbeutel	Stück	80 Tage zwischen 0 und +4°C
564	Schweinebacken-Nüsschen confiert		1,500	4 Vakuumbeutel	Stück	18 Monate bei -18°C
4537	Pulled Pork barbecue		1,000	4 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C

PERLHUHN

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
800	Confit Perlhuhnkeule x6		0,950	4 Vakuumbeutel	kg	80 Tage zwischen 0 und +4°C
798	Confit Perlhuhnkeule x6		0,950	4 Vakuumbeutel	kg	360 Tage bei -18°C

RIND

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
1006	Pastrami vom ganzen Rind Anatomisch geformt, New York-Style		2,000	2 Vakuumbeutel	Stück	60 Tage zwischen 0 und +4°C
1007	Pastrami-Scheiben vom Rind Anatomisch geformt, New York-Style Schale mit 25 Scheiben		0,300	4 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	28 Tage zwischen 0 und +4°C
1011	Streifen von Rinder-Pastrami New York-Style		0,300	4 Schalen unter Schutzatmosphäres	Stück	28 Tage zwischen 0 und +4°C
1012	Streifen von Rinder-Pastrami IQF* New York-Style		1,000	7 Beutel	Stück	12 Monate bei -18°C
1004	Smoked Beef in Scheiben		0,300	9 Schalen unter Schutzatmosphäre	Stück	28 Tage zwischen 0 und +4°C

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Strenge Auswahl der Rohstoffe

Kalibrierung des Fleisches

Braten oder Konfieren vor dem Garen

Serviervorschläge

Separates Garen der Zutaten

Lange Garzeit bei niedriger Temperatur

Traditionelles Rezept

Frisch oder tiefgekühlt

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER GERICHTE IM BISTRO-STIL UND IHRER SCHMORGERICHTE

Lammhaxe mit Rosmarin, langsam vakuumgegart (5 Stunden), Ochsenbäckchen mit nativem Olivenöl extra, Cassoulet-Bohneneintopf mit Entenunterschenkeln, langsam im Kessel gegart, Couscous (Fleisch, Gemüse und Hartweizengrieß in separaten Beuteln)

Unsere Rezeptideen und Videos finden Sie auf

www.jean-routhiau.fr/de

IFS Food

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HER-KUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD**
470	Ochsenbäckchen mit nativem Olivenöl extra		ca. 0,275	12 Vakuumbeutel	kg	65 Tage zwischen 0 und +4°C
556	Ochsenbäckchen mit nativem Olivenöl extra		ca. 0,275	12 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
4521	Lammhaxe mit Rosmarin	EU & nicht EU	ca. 0,400	8 Vakuumbeutel	kg	60 Tage zwischen 0 und +4°C
4522	Lammhaxe mit Rosmarin	EU & nicht EU	ca. 0,400	8 Vakuumbeutel	kg	18 Monate bei -18°C
4403	Couscous: Fleisch – Gemüse – Hartweizengrieß in separaten Beuteln	EU & nicht EU	4,800	3 Beutel	Stück	25 Tage zwischen 0 und +4°C
6001	Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten	EU & nicht EU	2,000	2 Vakuumbeutel	Stück	60 Tage zwischen 0 und +4°C

IFS Food

Frisch
Tiefgekühlt
Herkunft Frankreich
Herkunft Europäische Union

*IQF: Individually Quick Frozen
**MHD: Verbrauchsdatum

GEFÜLLTES FLEISCH

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Strenge Auswahl der Rohstoffe

Individueller Zuschnitt roh kalibriert oder ganzes Teilstück roh

Serviervorschläge

Grob zerkleinerte Fleischfüllung

Traditionelle Verarbeitungstechnik

Stilvolle Präsentation

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER FESTGERICHTE UND EMPFÄNGE

Halbausgelöste Wachtel roh, gefüllt mit Entenstopfleber, anatomisches Teilstück, Entenkeule roh, gefüllt mit Steinpilzen, kalibriertes Teilstück und französisches Geflügel, zartes gelbes Hähnchenfleisch roh, gefüllt mit grob zerkleinertem Fleisch, gefülltes zartes Putenfleisch

Unsere Rezeptideen und Videos finden Sie auf

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

GEFÜLLTES FLEISCH

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT FLEISCH	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD*
1475	Halbausgelöste Wachtel roh, gefüllt mit Ente foie gras *(neues Rezept)*		ca. 0,190	20 cailles	kg	18 Monate bei -18°C NEU
1476	Halbausgelöste Wachtel roh, gefüllt mit Weintrauben		ca. 0,190	20 cailles	kg	18 Monate bei -18°C
215	Entenkeule roh, gefüllt mit Steinpilzen, französisches Geflügel 20 Stück +/- 1		ca. 0,250	5,000 kg	kg	18 Monate bei -18°C
224	Zartes Hähnchenfleisch roh, gefüllt mit Steinpilzen 30 Stück +/- 1		ca. 0,160	4,800 kg	kg	18 Monate bei -18°C
1603	Zartes gelbes Hähnchenfleisch roh, gefüllt mit jungem Gemüse, Steinpilzkern		0,160	4,800 kg	kg	18 Monate bei -18°C
1452	Zartes Putenfleisch roh, gefüllt mit Waldpilzen 38 Stück +/- 2		ca. 0,130	5,000 kg	kg	18 Monate bei -18°C
1558	Zartes gelbes Hähnchenfleisch roh, gefüllt mit Maronen und Weintrauben		ca. 0,160	4,800 kg	kg	18 Monate bei -18°C

IFS Food

Tiefgekühlt

Herkunft Frankreich

Herkunft Europäische Union

*IQF: Individually Quick Frozen

**MHD: Verbrauchsdatum

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Strenge Auswahl der Rohstoffe

Manuelle Zusammenstellung

Serviervorschläge

Aufwändige und stilvolle Präsentation

Praktische Zubereitung

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER SNACKS, EMPFÄNGE, FERTIGMAHLZEITEN UND FINGERFOODPLATTEN.

Croque-Monsieur mit doppeltem Schinken (Rohstoffe 100 % Herkunft Frankreich), Carpaccio vom Rind mit Basilikum-Cocktail in Probierschalen

Unsere Rezeptideen und Videos finden Sie auf

www.jean-routhiau.fr/de

IFS Food

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT HAUPTZUTAT	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD*
5414	Croque-Monsieur mit doppeltem Schinken 12 Stück à 250 g		0,250	12 Stück	Karton	9 Monate bei -18°C

Tiefgekühlt

Herkunft Frankreich

Herkunft Europäische Union

**MHD: Verbrauchsdatum

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Strenge Auswahl der Rohstoffe

Fertigzutaten

Servievorschläge

Bekannte und traditionelle Rezepte

FÜR DIE ZUBEREITUNG IHRER TAGESGERICHTE ODER VEGETARISCHEN MENÜS

Vegetarisches Chili, Gemüseauflauf, vegetarische Bolognese

VÉGÉTARIEN

Unsere Rezeptideen und Videos finden Sie auf

www.jean-routhiau.fr/de

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

ARTIKEL-NUMMER	PRODUKTBEZEICHNUNG	HERKUNFT HAUPTZUTAT	GEWICHT IN KG	KARTON VON	ABRECH-NUNGSEINHEIT	MHD*
6657	Vegetarisches Chili	EU & nicht EU	2,000	3 Beutel vakuumverpackt	Beutel	18 Monate bei -18°C
6658	Gemüseauflauf	EU & nicht EU	2,500	2 Schalen	Schale	18 Monate bei -18°C
6659	Vegetarische Bolognese	EU & nicht EU	2,000	3 Vakuumbeutel	Beutel	18 Monate bei -18°C

IFS Food

Tiefgekühlt

Herkunft Frankreich

Herkunft Europäische Union

*MHD: Verbrauchsdatum

Mis à jour: Janvier 2023

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