Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

www.jean-routhiau.fr

Groupe
ROUTHIAU
PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !

LOS CARPACCIOS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Razas de carnes

CHAROLAIS • SALERS • ANGUS

Grosor del corte

Selección de los mejores despieces

Sugerencias de presentación

Disposición de las lonchas por encargo

Elaboración práctica

PARA CONFECCIONAR ENTRANTES FRÍOS Y PLATOS PRESENTADOS EN BANDEJAS.

En formato rosetón o rectangular

PARA ELABORAR ENSALADAS, SÁNDWICHES Y OTROS PLATOS.

Formatos en tira o individual

Consulte nuestras recetas y nuestros vídeos en

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

LOS CARPACCIOS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CÓDIGO DE PRO-DUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
2002	Carpaccio de buey 20 porciones de 70 g	1,400	5 estuches	Estuche	18 meses a -18 °C
2072	Carpaccio de buey raza Charolaise 20 porciones de 70 g	1,400	5 estuches	Estuche	18 meses a -18 °C
2080	Carpaccio de buey raza Salers 20 porciones de 70 g	1,400	5 estuches	Estuche	18 meses a -18 °C
2093	Carpaccio de buey raza Angus 20 porciones de 70 g	1,400	5 estuches	Estuche	18 meses a -18 °C
2077	Carpaccio de buey - Estuche de 80 lonchas individuales de 10 g	0,800	10 estuches	Caja	18 meses a -18 °C
2043	Carpaccio de buey Bolsa de 15 porciones de 50 g ***"carpaccio para el primer plato"***	0,750	3 bolsas	Caja	18 meses a -18 °C
2092	Carpaccio de buey Bolsa de 10 porciones de 130 g ***"el maxi carpaccio"***	1,300	6 bolsas	Estuche	18 meses a -18 °C
2067	Carpaccio de buey Bolsa de 20 porciones de 70 g ***"carpaccio rectángulo"***	1,400	7 bolsas	Estuche	18 meses a -18 °C

IFS Food

Congelado

EL PAVO

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN DE LA CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
567	Jamoncillo de pavo confitado Bolsa de 6 piezas		1,600	4 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
566	Jamoncillo de pavo confitado Bolsa de 6 piezas		1,600	4 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C

LA PINTADA

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN DE LA CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
800	Muslo de pintada confitado x6		0,950	4 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
798	Muslo de pintado confitado x6		0,950	4 bolsas al vacío	kg	12 meses a -18 °C

LAS CARNES COCIDAS Y CONFITADAS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Cocido ahumado, cocido asado o cocido tostado

Pieza entera, calibrada troceada o desmenuzada

Confitado

Natural o aromatizado

Bolsa al vacío en atmósfera protectora o IQF*

Selección de carnes

Refrigerado o congelado

PARA CONFECCIONAR PLATOS DEL DÍA O MENÚS

PARA ELABORAR SÁNDWICHES, ENSALADAS, HAMBERGUESAS, BAGELS, BUFÉS

Consulte nuestras recetas y nuestros vídeos en

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

LAS CARNES COCIDAS Y CONFITADAS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

EL POLLO

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN DE LA CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
306	Filete de pollo con piel, cocido ahumado Bolsa de 8 piezas		aprox. 1,700	2 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
381	Tiras de pechuga de pollo con piel, cocido ahumado IQF*		1,000	4 bolsas Zip	kg	12 meses a -18 °C
78	Tiras de pechuga de pollo sin piel, cocido asado IQF*		1,000	4 bolsas Zip	unidad	12 meses a -18 °C
394	Tiras de pollo cocido asado IQF* Carne de ave francesa		2,000	2 bolsas al vacío	kg	12 meses a -18 °C
85	Tiras de pollo cocido asado sabor kebab, bolsa IQF*		1,000	4 bolsas Zip	kg	12 meses a -18 °C
517	Jamoncillo de pollo confitado Bolsa de 16 piezas		aprox. 2,200	2 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
607	Muslo de pularda confitado en grasa de pato Bolsa de 6 piezas		1,200	4 bolsas al vacío	unidad	80 días entre 0 y +4 °C
445	Muslo de pularda confitado en grasa de pato Bolsa de 6 piezas		1,200	4 bolsas al vacío	unidad	18 meses a -18 °C

EL CERDO

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN DE LA CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
528	Carrilleras de cerdo confitado		aprox. 0,600	10 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
539	Carrilleras de cerdo confitado		aprox. 0,600	10 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
562	Carrilleras de cerdo confitado		1,500	2 bolsas al vacío	unidad	80 días entre 0 y +4 °C
564	Carrilleras de cerdo confitado		1,500	3 bolsas al vacío	unidad	18 meses a -18 °C
4537	Pulled pork barbecue		1,000	4 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C

IFS Food

Refrigerado
Congelado

Origen: Francia
Origen: Unión Europea

* IQF: Individually Quick Frozen (congelado rápido de forma individual)

LAS CARNES COCIDAS Y CONFITADAS

EL PATO

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
630	Filete de pato cocido ahumado entero		aprox. 0,280	12 láminas al vacío *skin*	kg	40 días entre 0 y +4 °C
70	Lonchas de pato cocido ahumado		0,500	4 bandejas en atmósfera protectora	unidad	21 días entre 0 y +4 °C
692	Lonchas de pato cocido ahumado		0,090	15 láminas al vacío *skin*	unidad	30 días entre 0 y +4 °C
626	Lonchas de pato cocido ahumado		aprox. 0,280	10 láminas al vacío *skin*	kg	18 meses a -18 °C
476	Confit de muslo de pato Bolsa de 6 piezas		1,600	4 bolsas al vacío	unidad	80 días entre 0 y +4 °C
584	Confit de muslo de pato Bolsa de 6 piezas		1,600	4 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
479	Confit de pato pequeño Bolsa de 6 piezas		aprox. 1,650	4 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
478	Confit de pato Bolsa de 1 pieza		aprox. 0,260	12 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
480	Muslo de pato confitado Bolsa de 1 pieza		aprox. 0,260	12 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
494	Muslo de pato pequeño confitado Bolsa de 8 piezas Carne de ave francesa		1,600	4 bolsas al vacío	unidad	80 días entre 0 y +4 °C
650	Muslo de pato pequeño confitado Bolsa de 8 piezas		1,600	4 bolsas al vacío	unidad	18 meses a -18 °C
283	Desmigado de pato confitado		1,000	3 bolsas al vacío	unidad	40 días entre 0 y +4 °C
628	Filete de pato cocido ahumado entero		0,300	12 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
778	Manchones de pato confitados 12 piezas		1,300	4 bolsas al vacío	unidad	80 días entre 0 y +4 °C
646	Desmigado de pato confitado, grandes trozos		1,000	4 bolsas al vacío	kg	80 días entre 0 y +4 °C
647	Desmigado de pato confitado, grandes trozos		1,000	4 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
301	Desmigado de pato confitado		1,000	4 bolsas al vacío	unidad	18 meses a -18 °C
454	Mollejas de pato confitadas, en rulo		1,000	6 piezas al vacío	unidad	30 días entre 0 y +4 °C

EL BUEY

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
1006	Pastrami de buey entero Forma anatómica, estilo NUEVA YORK		2,000	2 bolsas al vacío	unidad	60 días entre 0 y +4 °C
1007	Pastrami de buey loncheado Forma anatómica, estilo NUEVA YORK Bandeja de 25 lonchas		0,300	4 bandejas en atmósfera protectora	unidad	28 días entre 0 y +4 °C
1011	Lonchas de pastrami estilo NUEVA YORK, bolsa IQF*		0,300	4 bandejas en atmósfera protectora	unidad	28 días entre 0 y +4 °C
1012	Lonchas de pastrami estilo NUEVA YORK, bolsa IQF*		1,000	7 bolsas	unidad	12 meses a -18 °C
1004	Lonchas de Smoked Beef		0,300	9 bandejas en atmósfera protectora	unidad	28 días entre 0 y +4 °C

IFS Food

Refrigerado
Congelado

Origen: Francia
Origen: Unión Europea

* IQF: Individually Quick Frozen (congelado rápido de forma individual)

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Selección rigurosa de los ingredientes

Calibrado de las carnes

Asado o elaboración en confit antes de la cocción

Sugerencias de presentación

Cocción de los ingredientes por separado

Cocción larga y a baja temperatura

Receta tradicional

Refrigerado o congelado

PARA CONFECCIONAR PLATOS ESTILO «BISTROT» Y CAZUELITAS

Jarrete de cordero precocinado al romero, cocción lenta al vacío (5 h), carrilleras de buey precocinado en aceite de oliva virgen extra, cassoulet con muslitos de pato, cocción lenta en marmita

Consulte nuestras recetas y nuestros vídeos en

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN DE LA CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
470	Carrillera de buey cocinada en aceite de oliva virgen extra		aprox. 0,275	12 bolsas al vacío	kg	65 días entre 0 y +4 °C
556	Carrillera de buey cocinada en aceite de oliva extra virgen		aprox. 0,275	12 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C
4521	Jarrete de cordero cocinada con romero	UE y fuera de la UE	aprox. 0,400	8 bolsas al vacío	kg	60 días entre 0 y +4 °C
4522	Jarrete de cordero cocinada con romero	UE y fuera de la UE	aprox. 0,400	8 bolsas al vacío	kg	18 meses a -18 °C

IFS Food

Refrigerado
Congelado

Origen: Francia
Origen: Unión Europea

* IQF: Individually Quick Frozen (congelado rápido de forma individual)

LAS CARNES RELLENAS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Selección rigurosa de los ingredientes

Despiece individual crudo y calibrado o pieza entera cruda

Sugerencias de presentación

Relleno charcutero grueso

Elaboración tradicional

Presentación cuidada

PARA CONFECCIONAR PLATOS PARA FIESTAS Y OCASIONES ESPECIALES

Codorniz semideshuesada rellena con foie gras de pato, pieza anatómica; muslo de pato relleno crudo, relleno con boletus, pieza calibrada y carne de ave francesa; fondant de pollo amarillo relleno crudo, relleno con verduritas y centro cremoso de boletus; souche de pollo amarillo con relleno charcutero grueso

Consulte nuestras recetas y nuestros vídeos en

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

LAS CARNES RELLENAS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN DE LA CARNE	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
1475	Codorniz semi deshuesada cruda rellena con foie gras de pato *(nueva receta)*		aprox. 0,190	20 piezas	kg	18 meses a -18 °C
1476	Codorniz semideshuesada cruda rellena con uvas		aprox. 0,190	20 piezas	kg	18 meses a -18 °C
215	Muslo de pato crudo relleno con setas +/- 20 piezas		aprox. 0,250	5,000 kg	kg	18 meses a -18 °C
224	Muslo de pollo deshuesado crudo relleno con setas boletus, +/- 30 piezas		aprox. 0,160	4,800 kg	kg	18 meses a -18 °C
1603	Muslo de pollo deshuesado crudo relleno con verduras		aprox. 0,160	4,800 kg	kg	18 meses a -18 °C
1452	Muslo de pavo deshuesado crudo relleno con setas del bosque +/- 38 piezas		aprox. 0,130	5,000 kg	kg	18 meses a -18 °C
1558	Muslo de pollo amarillo deshuesado crudo relleno con castañas y uvas		aprox. 0,160	4,800 kg	kg	18 meses a -18 °C

IFS Food

Refrigerado
Congelado

Origen: Francia
Origen: Unión Europea

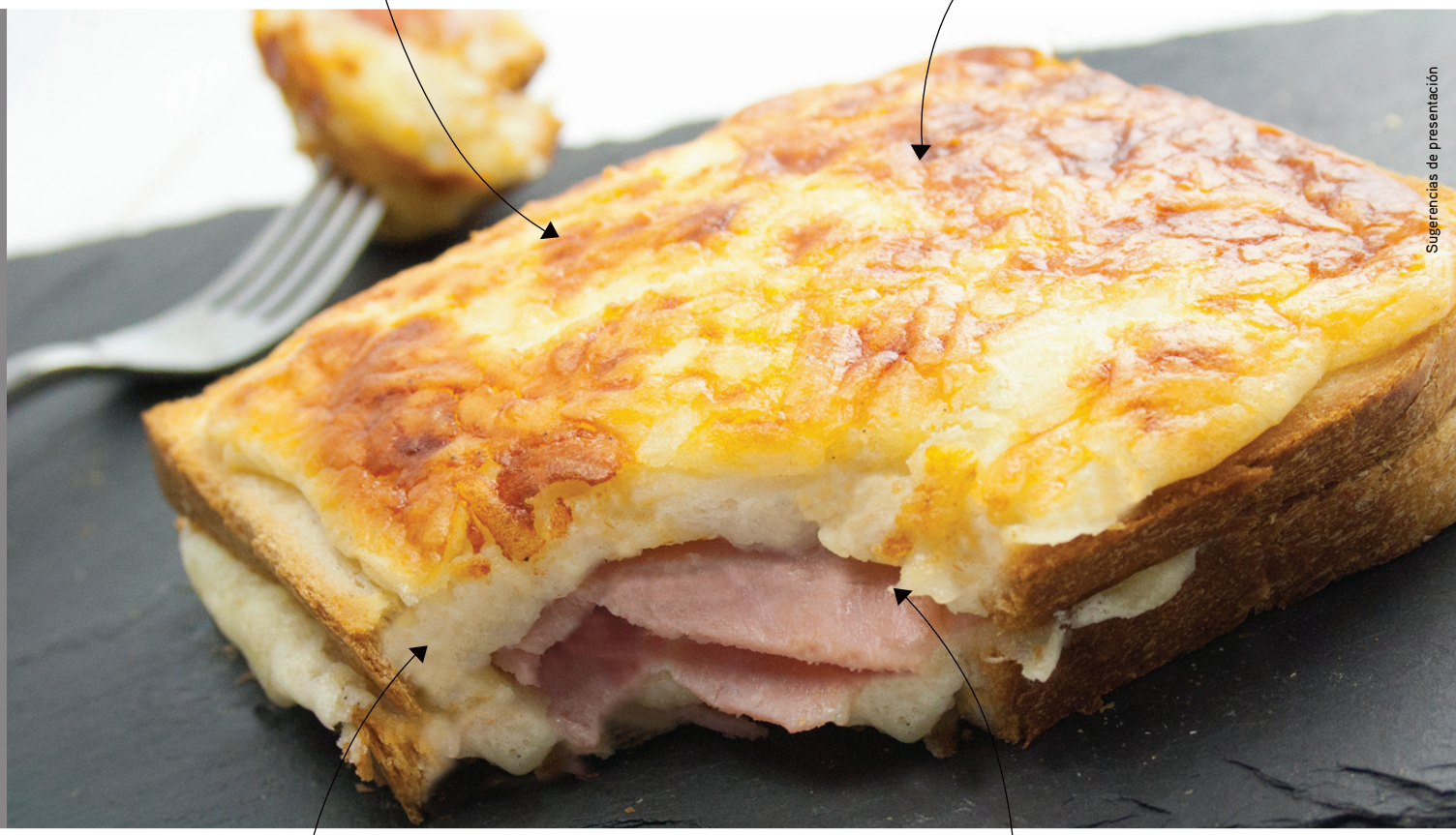
* IQF: Individually Quick Frozen (congelado rápido de forma individual)

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Selección rigurosa de los ingredientes

Montaje manual



Sugerencias de presentación

Imágenes generosas y cuidadas

Elaboración práctica

PARA CONFECCIONAR TENTEMPIÉS, RECEPCIONES, BANDEJAS, TABLAS DE APERITIVOS.

Croque monsieur con doble de jamón (ingredientes 100 % de origen francés), surtido de brochetas para cóctel de pato, pastrami, coppa y bresaola, carpaccio de buey cóctel a la albahaca en copita de degustación

Consulte nuestras recetas y nuestros vídeos en

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN INGREDIENTE PRINCIPAL	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
5414	Croque monsieur 12 piezas de 250 g		0,250	12 unidades	Caja	9 meses a -18 °C
5072	Surtido de mini brochetas de cóctel. Caja de 40 piezas de 13 g 4 recetas		0,520	4 bandejas	Estuche	12 meses a -18 °C

IFS Food

Refrigerado
Congelado

Origen: Francia
Origen: Unión Europea

* IQF: Individually Quick Frozen
(congelado rápido de forma individual)

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Selección rigurosa de los ingredientes

Ingredientes cocinados

Sugerencias de presentación

Recetas tradicionales conocidas

PARA CONFECCIONAR PLATOS DEL DÍA O MENÚS VEGGIE

Chili veggie, Parmentier veggie, Boloñesa veggie.

VÉGÉTARIEN

Consulte nuestras recetas y nuestros vídeos en

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CÓDIGO DE PRODUCTO	DENOMINACIÓN DE PRODUCTO	ORIGEN INGREDIENTE PRINCIPAL	PESO EN KG	CAJA DE	UNIDAD DE FACTURACIÓN	CADUCIDAD
6657	Chili veggie	UE y fuera de la UE	2,000	3 bolsas al vacío	Bolsa	18 meses a -18 °C
6658	Parmentier veggie	UE y fuera de la UE	2,500	2 bandejas	Bandeja	18 meses a -18 °C
6659	Boloñesa veggie	UE y fuera de la UE	2,000	3 bolsas al vacío	Bolsa	18 meses a -18 °C

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