



**ENGAGÉS POUR LE MEILLEUR
DE LA VIANDE FRANÇAISE
ET SES FILIÈRES**



SOMMAIRE

NOTRE ACTIONNAIRE TERRENA	04
ELIVIA, N°2 FRANÇAIS DE LA VIANDE DE BŒUF EN FRANCE	05
L'IDENTITÉ ELIVIA PROFESSIONNELS ET LES GAMMES DE PRODUITS	06
LES COLLECTIONS	08
LE PRÊT À DÉCOUPER	12
LE PRÊT À CUISINER	17
LE PRÊT À SERVIR	19
LES GAMMES SURGELÉES	20





NOTRE MODÈLE DE GOUVERNANCE EST BASÉ SUR UN ACTIONNARIAT AVEC LE GROUPE TERRENA



WWW.TERRENA.FR

La coopérative est née en 1887, de la volonté des agriculteurs de valoriser durablement leurs productions animales et végétales et de partager une dynamique économique sur leur territoire. La mission du Groupe TERRENA est d'inventer, expérimenter et diffuser des solutions pour une Nouvelle Agriculture, garante de bons niveaux de rendements mais aussi respectueuse des écosystèmes, économe en ressources naturelles et bénéfique pour la santé des consommateurs.

1^{RE} COOPÉRATIVE AGRICOLE POLYVALENTE EN FRANCE ET 2^E EN EUROPE.

Nos valeurs

L'ENGAGEMENT
ET LA
SOLIDARITÉ

LE RESPECT
ET LA
CONSIDÉRATION

LA CRÉATION
DE VALEUR
À LONG TERME

LA CULTURE
DU CLIENT

20 117
exploitations
agricoles

12 366
collaboratrices et
collaborateurs

2^{ÈME}
coopérative agricole
polyvalente
française

5 402 M€
de CA
groupe

2 118 M€
de CA
coopérative

439
implantations
dont 97% dans le
Grand-Ouest

Nos filières





ENGAGÉS PAR NATURE, NOUS OFFRONS DES VIANDES DE QUALITÉ.

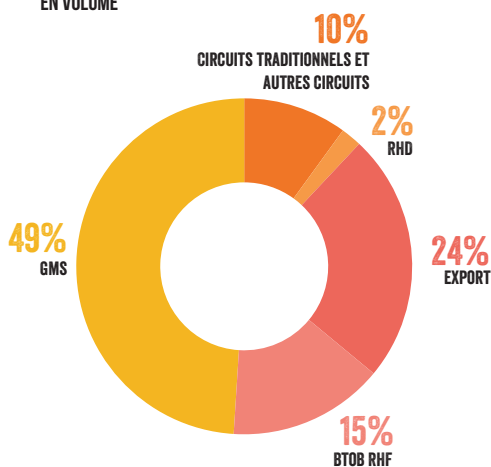
Numéro 2 français de la viande de Bœuf, premier fournisseur de viandes bovines issues de l'Agriculture Biologique, ELIVIA est une entreprise attachée à la valorisation des terroirs et à la préservation des territoires. Grâce au savoir-faire des femmes et des hommes qui y travaillent, ELIVIA transforme et commercialise des viandes de bœuf, porc, veau et agneau de qualité en phase avec les attentes des consommateurs.

Nos valeurs

PASSION QUALITÉ TRANSPARENCE CULTURE CLIENT



CIRCUIT DE DISTRIBUTION EN VOLUME



ISSUES DE FILIÈRES DURABLES, EN PHASE AVEC LES ATTENTES SOCIÉTALES.

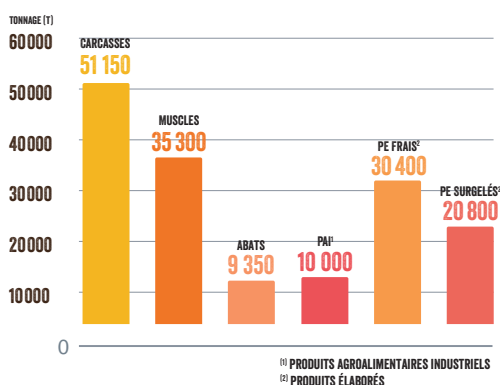
99% DES ANIMAUX ABATTUS CHEZ ELIVIA SONT NÉS ET ÉLEVÉS EN FRANCE

Le cahier des charges VBF s'applique aux viandes et abats, issus de gros bovins (à compter de 8 mois). Créée par l'INTERBEV (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes), fondée en 1979, le VBF garantit l'origine (élevé, abattu et transformé en France) de la viande commercialisée des éleveurs aux consommateurs.

ELIVIA GARANTIT UNE MAÎTRISE DE LA TRACABILITÉ

La traçabilité assure le lien entre la sécurité et la qualité de nos produits, depuis les élevages jusqu'aux consommateurs. Elle permet de remonter à leurs origines (éleveur, lieu de naissance et d'élevage, d'identification de chaque animal, race) grâce aux numéros de lots portés par chaque produit et aux données enregistrées tout au long de la chaîne de production.

VOLUMES COMMERCIALISÉS



« TOUS ENGAGÉS PAR NATURE »

Parce que nous considérons que la qualité est un impératif, tout au long de notre chaîne de valeur, les femmes et les hommes travaillent avec passion et expertise pour vous offrir chaque jour des produits au goût savoureux.



ELIVIA PROFESSIONNELS, *une marque dédiée à la restauration*

*Un savoir-faire français valorisé
sur nos produits !*



Et une segmentation produits par usage

ELIVIA PROFESSIONNELS ORGANISE SES GAMMES SELON 3 CATÉGORIES :

MUSCLES,
PIÈCÉS
& ABATS

PRÊT À
DÉCOUPER



VIANDES
HACHÉES
& TARTARES

PRÊT À
CUISINER



VIANDES
CUISINÉES

PRÊT À
SERVIR



Elivia Professionnels, expert en filière et implanté au coeur des bassins de production, propose ses gammes de produits sous différentes collections en fonction des races et des filières.

Les Classiques



Les Collections



Une gamme de produits accessible et qualitative, en phase avec nos valeurs.



Races

Charolaise
Normande
Limousine
Rouge des Prés

Filières

Bio
Rubie*
Bleu-Blanc-Cœur

*Gamme Prêt à découper



LES COLLECTIONS QUI VALORISENT LES RACES emblématiques de France

Collection Charolaise

C'est la première race à viande en France et en Europe. Excellente race bouchère, appréciée pour la qualité de sa viande persillée. Son taux de matière grasse n'excède pas 15 %, comme la viande de volailles.



Collection Normande

La race Normande est emblématique du bocage Normand. Viande de très belle couleur, presque violette bien mûre, finement persillée avec une bonne jutosité et beaucoup de moelleux.



Collection Limousine

La race Limousine est originaire du Limousin, sur la partie occidentale du Massif Central. Très appréciée pour sa viande au grain particulièrement fin et réputée pour sa tendreté, la race limousine est finement persillée et peu grasse. C'est la première race en France à recevoir la distinction du Label Rouge.



Collection ROUGE DES PRÉS

Anciennement appelée Maine-Anjou, la race Rouge des Prés est une race robuste qui présente une viande colorée et persillée. La viande de Rouge des Prés fait l'unanimité auprès des gourmets grâce à sa tendreté, sa jutosité élevée en fin de bouche, l'intensité de ses saveurs, son moelleux et son persillé.



LES COLLECTIONS QUI VALORISENT LES FILIÈRES

COLLECTION RUBIE

Des muscles issus des meilleurs quartiers de bœuf pour les professionnels de la restauration.



TRI DES CARCASSES

EN FONCTION DE :

- Leur POIDS
- L'état d'engraissement
- La qualité de l'Aloyau
- Leur Classement

SÉLECTION DES MORCEAUX

- Vérification visuelle des quartiers puis des muscles

Qualité premium

grâce à une maturation optimale de 10 jours minimum sous-vide

Collection BIO

Elivia,
1^{er} fournisseur
de viande bovine BIO en France

Depuis plus de 10 ans, ELIVIA est engagé aux côtés de l'Union des Eleveurs Bio (UNEBO) et de ses 2800 adhérents pour valoriser et promouvoir l'élevage des bovins bio, un modèle vertueux d'agriculture. Ce partenariat permet à Elivia de vous proposer une offre complète de viandes bio en Prêt à découper et Prêt à cuisiner.



Collection B.B.C

La démarche Bleu-Blanc-Cœur améliore la qualité nutritionnelle et l'empreinte carbone de notre agriculture et de notre alimentation, avec plusieurs objectifs :

- Diversification de l'alimentation des animaux et amélioration de leur santé.
- Amélioration de la santé du sol.
- Amélioration de la santé animale avec moins de médicaments, moins d'antibiotiques.
- Diminution des émissions de gaz à effet de serre, diminution de la demande cumulative en énergie, diminution de la déforestation importée.





COLLECTION RUBIE

Des muscles sélectionnés par nos bouchers

Issus des meilleurs
quartiers de boeuf,
pour les professionnels
de la restauration.



TRI DES CARCASSES :

- Leurs poids
- L'état d'engraissement
- La qualité de l'aloïau
- Leurs classements

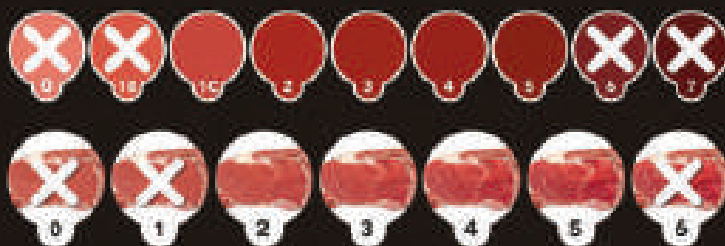
SÉLECTION DES MORCEAUX :

- Vérification visuelle des
quartiers puis des muscles
(couleur et tendreté)

QUALITÉ PREMIUM GRÂCE À UNE MATURATION OPTIMALE DE 10 JOURS MINIMUM SOUS VIDE.

TRI SELON UN NUANCIER DE COULEUR

Et niveau de tendreté de la viande



Les muscles



L'ENTRECÔTE

Calibrée 3.5 à 5.5 kg
Conditionnement : 2 pièces par carton



LE 1/2 FAUX FILET

Issu de muscles calibrés 3 à 4,5kg
Conditionnement : 2 pièces par carton



LE FILET

De poids supérieurs à 3 kg
Conditionnement : 2 pièces par carton



LE CŒUR DE RUMSTECK

PAD éclaté
De poids supérieurs à 2,5kg
Conditionnement : 2 pièces par carton



LE CŒUR DE TENDE DE TRANCHE

PAD
De poids supérieurs à 6kg
Conditionnement : 1 pièce par carton



LA BAVETTE ALOYAU

PAD emballée à l'unité
Conditionnement : 2 pièces par carton



LE PALERON

Semi-paré emballé à l'unité
Conditionnement 3 pièces par carton

Le piécé **NOUVEAU**

BOURGUIGNON

cubes de 60g
Issu de collier et basse-côte
Conditionnement : 2 poches de 3kg dans un carton



> Retrouvez nos books sur le site Elivia Professionnels :
<https://www.elivia-professionnels.fr>



PRÊT À
DÉCOUPER



LES MUSCLES PRÊTS À DÉCOUPER

..... Disponibles dans toutes nos collections sur demande

Gamme
Standard

Collection
Limousine

Collection
Charolaise

Collection
Normande

Collection
ROUGE DES PRÉS

Collection
BIO

COLLECTION
RUBIE



1-CŒUR DE RUMSTECK



2-FILET



3-FAUX-FILET



4-TENDE DE TRANCHE



5-AIGUILLETTE BARONNE



6-ONGLET



7-HAMPE



8-BAVETTE D'ALOYAU



9-BAVETTE DE FLANCHET



10-ENTRECÔTE



11-CÔTE DE BŒUF



12-BASSE-CÔTE



13-COLLIER



14-PALERON



15-MACREUSE



16-JUMENTAU



17-JARRET

LES ABATS



18-JOUE
























































FOIE



LANGUE



ROGNONS

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	POIDS	CONDITIONNEMENT	DLC TOTALE	ORIGINE
MUSCLES PRÊTS À DÉCOUPER		<i>Disponibles dans toutes nos collections*</i>				FRAIS 
7005	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ 2.0-	1.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
7017	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ 2.0+	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
7029	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ 2.5+	2.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
7031	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ 3.0+	3.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
7011	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ 3.5+	3.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
8022	standard VBF	FILET PAD A/CH 1.5-	1.3 kg	Sous-vide x1	J+40	
8019	standard VBF	FILET PAD A/CH 1.5+	1.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
11407	standard VBF	FILET PAD A/CH 2.0+	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
13121	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ TAUREAU 3.0-	2.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
13123	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ TAUREAU 3.0+	3.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
13113	standard VBF	FILET SEMI-PARÉ TAUREAU 4.0+	4.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
57443	Collection RUBIE 	FILET SEMI-PARÉ RUBIE	3 kg	Sous-vide x1	J+40	
10102	standard VBF	FAUX FILET -4.0	4 kg	Sous-vide x1	J+40	
10114	standard VBF	FAUX FILET 4.0+	5 kg	Sous-vide x1	J+40	
10126	standard VBF	FAUX FILET 5.0+	5.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
10138	standard VBF	FAUX FILET 6.0+	6.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
10139	standard VBF	FAUX FILET 7.0+	7.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
10286	standard VBF	FAUX FILET 8.0+	8.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
10127	standard VBF	FAUX FILET PAD 3.0+	3.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
57444	Collection RUBIE 	1/2 FAUX-FILET SP RUBIE	3 à 4.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11458	standard VBF	1/2 FAUX-FILET 3.0+	3.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
10224	standard VBF	ENTRECÔTE 2.0+	3.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
10165	standard VBF	ENTRECOTE 3.0+	2.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
10177	standard VBF	ENTRECOTE 3.5+	3.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
10178	standard VBF	ENTRECOTE 4.0+	3.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
10285	standard VBF	ENTRECOTE 5.5+	4.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
57445	Collection RUBIE 	ENTRECÔTE RUBIE	3.5 à 5.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11446	standard VBF	CARRÉ DE COTE 4.0-	5.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
11447	standard VBF	CARRÉ DE COTE 4.0+	3.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
11199	standard VBF	CARRÉ DE COTE 7.0+	5.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
57446	Collection RUBIE 	CARRÉ DE COTE	6 kg	Sous-vide x1	J+40	
11700	standard VBF	BAVETTE ALOYAU PAD	3.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11597	standard VBF	BAVETTE FLANCHET PAD	1.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11663	standard VBF	RUMSTECK PAD ÉCLATÉ	5.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
18142	standard VBF	CŒUR DE RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ 2.5-	2.3 kg	Sous-vide x1	J+40	
18148	standard VBF	CŒUR RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ 2.5+	2.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
13403	Collection BBC	CŒUR RUMSTEAK BBC	2.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
57447	Collection RUBIE 	CŒUR RUMSTEAK PAD ÉCLATÉ RUBIE	2.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11698	standard VBF	AIGUILLETTE BARONNE PAD	2.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11712	standard VBF	AIGUILLETTE DE RUMSTECK PAD	2.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
10813	standard VBF	LANGUE DE CHAT PAD	0.7 kg	Sous-vide x2	J+40	
11676	standard VBF	TT TG PAD	12 kg	Sous-vide x1	J+40	
13460	Collection BBC	CŒUR DE TENDE DE TRANCHE PAD	10 kg	Sous-vide x1	J+40	
11530	standard VBF	CŒUR DE TENDE DE TRANCHE PAD BBC	6.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
57448	Collection RUBIE 	CŒUR DE TENDE DE TRANCHE	7 kg	Sous-vide x1	J+40	
10361	standard VBF	GROSSE POIRE (TT) PAD	4.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
8162	standard VBF	ROND DE TRANCHE GRASSE PAD OUVERT	3.5 kg	Sous-vide x2	J+40	
11320	standard VBF	PLAT DE TRANCHE GRASSE PAD	4.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11537	standard VBF	POIRE PAD	2.0 kg	Sous-vide x4	J+40	
11538	standard VBF	MERLAN PAD	0.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11695	standard VBF	ARAIGNÉE SP	0.3 kg	Sous-vide x2	J+40	
11583	standard VBF	ROND GITE PAD	2.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
11585	standard VBF	ROND GITE PAD	2.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11573	standard VBF	NOIX GITE PAD	3.7 kg	Sous-vide x2	J+40	
11586	standard VBF	OREILLE DE GITE PAD	1.5 kg	Sous-vide x2	J+40	
11282	standard VBF	COLLIER SEMI-PARÉ	8.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
7510	Collection BBC	COLLIER SEMI-PARÉ BBC	4.8 kg	Sous-vide x2	J+40	
11914	standard VBF	JARRET AR A/OS	3.2 kg	Sous-vide x1	J+40	
7510	Collection BBC	JARRET AV S/OSBBC	4.8 kg	Sous-vide x2	J+40	
7512	standard VBF	BOITE A MOELLE	5.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
7183	standard VBF	NERVEUX SP	5.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
70759	standard VBF	PLAT DE NERVEUX PAD	2.8 kg	Sous-vide x4	J+40	

* Sauf Collection Rubie mentionnée dans ce tableau dans la rubrique Muscles.
BBC : Bleu-Blanc-Cœur

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	POIDS	CONDITIONNEMENT	DLC TOTALE	ORIGINE
MUSCLES PRÊTS À DÉCOUPER (SUITE) Disponibles dans toutes nos collections*						FRAIS
7841	standard VBF	TRUPEAU SP	2.6 kg	Sous-vide x1	J+40	
11292	standard VBF	BASSE CÔTE A/OS SP	7.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11296	standard VBF	BASSE CÔTE S/OS AFFRANCHIE 4 FACES	4.8 kg	Sous-vide x1	J+40	
13407	Collection BBC	BASSE CÔTE S/OS AFFRANCHIE 4 FACES BBC	4.6 kg	Sous-vide x1	J+40	
58358	standard VBF	PLAT COTE A/OS SV	12.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
7486	standard VBF	PLAT COTE S/OS SV	4.0 kg	Sous-vide x10	J+40	
11256	standard VBF	PALERON SEMI-PARÉ	5.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
7186	standard VBF	PALERON SEMI-PARÉ	2.5 kg	Sous-vide x2	J+40	
10196	Collection RUBIE	PALERON SP	2.5 kg	Sous-vide x1	J+40	
11243	standard VBF	JUMENT SEMI-PARÉ	3.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
13430	Collection BBC	JUMENT SEMI-PARÉ BBC	3.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11244	standard VBF	JUMENT PAD	3.2 kg	Sous-vide x2	J+40	
11837	standard VBF	MACREUSE PAD OUVERTE	6.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
13432	Collection BBC	MACREUSE PAD OUVERTE BBC	5.2 kg	Sous-vide x2	J+40	
11218	standard VBF	MACREUSE PAD PATATE	6.0 kg	Sous-vide x2	J+40	
7575	standard VBF	BATEAU PAD	8.8 kg	Sous-vide x4	J+40	
11876	standard VBF	MERLAN DE DESSUS DE PALETTE	1.2 kg	Sous-vide x2	J+40	
11849	standard VBF	DESSUS DE PALETTE PAD	2.4 kg	Sous-vide x4	J+40	
25308	standard VBF	STERNUM A/OS	6.0 kg	Sous-vide x1	J+40	

ABATS PRÊTS À DÉCOUPER						FRAIS
20104	standard VBF	LANGUE COUPE SUISSE	1.6 kg	Sous-vide x1	J+25	
20328	standard VBF	NOIX DE JOUES	1.0 kg	Sous-vide x2	J+21	
20166	standard VBF	ROGNONS BŒUF	1.1 kg	Sous-vide x2	J+25	
20222	standard VBF	ROGNON CUBE	1.5 kg	Sous-vide x2	J+18	
7501	standard VBF	QUEUE DE BŒUF	1.0 kg	Sous-vide x1	J+30	
20590	standard VBF	TRIPES COUPÉES	5.0 kg	Sous-vide x 5kg	J+25	
20632	standard VBF	FEUILLET	5.0 kg	Sous-vide x 5kg	J+8	
20027	standard VBF	FOIE ENTIER	7.0 kg	Sous-vide x1	J+25	
20229	standard VBF	FOIE TRANCHE	1.5 kg	Sous-vide x4	J+18	
20141	standard VBF	CŒUR ENTIER	2.0 kg	Sous-vide x 2 kg	J+25	
20217	standard VBF	COEUR TRANCHE	1.5 kg	Sous-vide x 4 kg	J+18	
7934	standard VBF	NERF DE CROSSE BOVIN	3.0 kg	Sous-vide x 3 kg	J+40	
11205	standard VBF	HAMPE SEMI-PARÉ	1.8 kg	Sous-vide x2	J+40	
11832	standard VBF	HAMPE PAD	1.6 kg	Sous-vide x2	J+40	
11109	standard VBF	ONGLET SEMI-PARÉ	1.0 kg	Sous-vide x1	J+40	
11107	standard VBF	ONGLET PAD	0.7 kg	Sous-vide x1	J+40	
20710	standard VBF	MILIEU DE PANSE BLANCHIE	10 kg	Non sous-vide	J+8	
27801	standard VBF	PANSE ENTIÈRE BOVIN	3.0 kg	Sous-vide	J+20	
24528	standard VBF	OS A MOELLE CANON	5.0 kg	Sous-vide x1	J+9	
20235	standard VBF	TETE D'OS	5.0 kg	Sous-vide x1	J+9	

CARCASSES PRÊTS À DÉCOUPER						FRAIS
2703	standard VBF	MLTC BRUT	15.0 kg	x1		
1597	standard VBF	DEH S/B	30.0 kg	x1		
1589	standard VBF	DEH A/B	45.0 kg	x1		
1667	standard VBF	ALOYAU S/B	50.0 kg	x1		
1768	standard VBF	ALOYAU A/B	50.0 kg	x1		
1382	standard VBF	ART8	70.0 kg	x1		
1746	standard VBF	AVD5	80.0 kg	x1		
1851	standard VBF	PLAT 8 COTE	25.0 kg	x1		

..... Disponibles dans toutes nos collections sur demande*



* Sauf Collection Rubie mentionnée dans ce tableau dans la rubrique Muscles.
BBC : Bleu-Blanc-Cœur





DESTINATIONS CULINAIRES DES DIFFERENTS MORCEAUX DU BŒUF

	POT AU FEU	BOURGUIGNON	BRAISÉ	HACHÉ	STEAK	PAVÉ	ROTI	FONDUE	BROCHETTES	EMINCÉ	FAÇON Tournedos	Tournedos	Carpaccio
Aiguillette baronne *		🔥		🔥	🔥					🔥			
Aiguillette RTK **					🔥	🔥				🔥			
Basse côte 4 faces	🔥	🔥	🔥	🔥									
Basse côte A/os	🔥		🔥										
Bavette aloyau ***					🔥					🔥			
Bavette Flanchet *					🔥					🔥			
Boite à moelle	🔥	🔥	🔥										
Coeur de RTK ***					🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥		
Coeur de TT ***					🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥		
Collier	🔥	🔥	🔥	🔥									
Côte de bf baguette							🔥						
Dessus de palette ***					🔥	🔥		🔥	🔥	🔥			🔥
Dessus de tranche *				🔥	🔥					🔥			
Entrecôte ***													
Filet SP ***					🔥		🔥					🔥	
Fx filet ***													
Fx filet PAD ***						🔥	🔥				🔥		
Gîte de noix *	🔥	🔥		🔥	🔥		🔥						🔥
Gros bout de poitrine	🔥	🔥	🔥	🔥									
Grosse poire ***					🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥		
Hampe PAD					🔥					🔥			
Jarret	🔥	🔥	🔥	🔥									
Joue	🔥	🔥	🔥										
Jumeau PAD *				🔥	🔥					🔥			
Jumeau S/P	🔥	🔥	🔥										
Langue	🔥		🔥										
Langue de chat ***					🔥	🔥		🔥	🔥	🔥			
Macreuse dessous **					🔥	🔥	🔥	🔥	🔥	🔥			
Merlan de tranche **					🔥	🔥		🔥	🔥	🔥			
Merlan de dessus de palette ***					🔥	🔥		🔥	🔥	🔥			
Nerveux S/P	🔥	🔥	🔥	🔥									
Onglet PAD					🔥				🔥	🔥			
Oreille/Aiguillette gîte de noix *		🔥		🔥									
Paleron S/P	🔥	🔥	🔥		🔥								
Plat de nerveux ***			🔥	🔥		🔥	🔥	🔥					🔥
Poire ***			🔥	🔥		🔥	🔥	🔥					🔥
Queue	🔥												
Rond de gîte *		🔥	🔥	🔥			🔥						🔥
Rond TG ***					🔥	🔥	🔥	🔥	🔥		🔥		🔥

PRÊT À
CUISSINER



Les Classiques

Parce que nous considérons que la qualité est un impératif, tout au long de notre chaîne de valeur, les femmes et les hommes travaillent avec passion et expertise pour vous offrir chaque jour des produits ELIVIA PROFESSIONNELS au goût savoureux.



Les Collections

Notre implantation sur les principaux bassins de production de viande bovine et notre expertise des filières nous permettent de vous proposer des produits sélectionnés pour valoriser votre savoir-faire.



Nouveau

Les Steaks hachés ronds façon bouchère

LES + PRODUITS :

- ✓ 100% pur boeuf
- ✓ Forme ronde, idéale pour la préparation des burgers
- ✓ Hachage gros grain façon bouchère pour une texture moelleuse
- ✓ Technologie basse pression et longue conservation
- ✓ Plusieurs grammages et races disponibles



Format ROND

NOUVELLE BARQUETTE

- ✓ Meilleure tenue des steacks pendant le transport



NOUVEAUTÉ

dans la
Collection
Charolaise

PRÊT À
SERVIR



VIANDE DE BOEUF CUIE *Recette bolognaise*

Nouveauté 2024



LES + PRODUITS :

- ✓ *Viande de boeuf 100% française*
- ✓ *Savoureuse recette bolognaise*
- ✓ *Un produit gain de temps : viande cuisinée et déjà cuite, prête à assembler*
- ✓ *Zéro perte : coût portion maîtrisé*
- ✓ *Des multiples usages :*

VIANDES CUISINÉE CUIE ET PRÊTE À ASSEMBLER :



✓ *Pâtes*



✓ *Lasagnes*



✓ *Pizzas*

PRODUIT CONDITIONNÉ DANS UN CARTON PRÊT-À- VENDRE

- ✓ *Facilité d'implantation et de réassort dans le rayon*
Conditionnement : carton de 6 poches



Référence internes	Ean	Désignation	Poids net	DLC	PCB
15419	3265980154199	Viande de boeuf cuite bolognaise	Poche de 1 Kg	25j	6 Poches par carton

PRÊT À
CUISSINER



Les
gammes
Surgelées !



Steaks hachés
**façon bouchère
ronds**

- ✓ *Hachage façon bouchère pour une texture moelleuse même cuite à coeur*
- ✓ *Un diamètre de 11 cm pour réaliser de maxi burgers et une bonne couverture d'assiette*



- ✓ *Disponibles en offre Classique et Collections*



























































les égrenés

- ✓ Des usages produits identifiés et testés par un conseiller culinaire, à retrouver sur nos packagings
- ✓ Rapidité de cuisson à cœur et conservation du moelleux
- ✓ Idéal pour la maîtrise du coût portion

- ✓ Disponibles en offre Classique et Collections



CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	FORME	CONDITIONNEMENT	DLC GARANTIE	ORIGINE
STEAKS HACHÉS FRAIS						FRAIS 
LES STEAKS HACHÉS FAÇON BOUCHÈRE						
14624	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 80GX10	Rond	Barquette de 10	J+8	
14625	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 100GX10	Rond	Barquette de 10	J+8	
14618	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 125GX8	Rond	Barquette de 8	J+8	
14626	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 150GX8	Rond	Barquette de 8	J+8	
14623	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 180GX6	Rond	Barquette de 6	J+8	
14627	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 200GX6	Rond	Barquette de 6	J+8	
14619	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% CHAROLAIS 125GX8	Rond	Barquette de 8	J+8	
14646	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% CHAROLAIS 150GX8	Rond	Barquette de 8	J+8	
13528	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 180G X6	Rond	Barquette de 6	J+8	
12403	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% 100GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13287	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% 120GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13285	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% VBF LGDLC 120GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13284	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 8% 150GX8	Oblong	Barquette de 8	J+6	
13288	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% 150GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13289	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% 175GX8	Oblong	Barquette de 8	J+8	
13300	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 20% 100GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
12325	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% 100GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
12476	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% 120GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
12477	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% 150GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
12478	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF CHAROLAIS 15% 175GX8	Oblong	Barquette de 8	J+8	
12246	COLLECTION LIMOUSINE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF LIMOUSIN 15% 150GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
12192	COLLECTION BIO	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF BIO 15% 110GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
12393	COLLECTION BIO	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% BIO 120GX12	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13518	VIANDE GRAND EST	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE ROND VBF 15% 150G X8 VIANDE GRAND EST	Rond	Barquette de 8	J+8	
13516	VIANDE GRAND EST	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% 100G X12 VIANDE GRAND EST	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13517	VIANDE GRAND EST	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE VBF 15% 120G X12 VIANDE GRAND EST	Oblong	Barquette de 12	J+8	
13519	VIANDE GRAND EST	HACHÉ VRAC 15% 700G VBF	Vrac	Barquette de 700g	J+8	
LES STEAKS HACHÉS STRIÉS						
12480	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% 100GX12	Rond	Barquette de 12	J+8	
12324	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% 125GX8 EXPRESS	Rond	Barquette de 8	J+8	
12356	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% 150GX8	Rond	Barquette de 8	J+8	
12357	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 15% 175GX6	Rond	Barquette de 6	J+8	
13306	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 20% 62GX24 SMASH BURGER	Rond	Barquette de 24	J+8	
12485	Le classique - VBF	STEAK HACHÉ ROND STRIE VBF 20% 175GX6	Rond	Barquette de 6	J+8	
VIANDES HACHÉES						FRAIS 
12387	Standard VBF	LE HACHÉ VRAC 100% PUR BŒUF 15% 700G		Barquette de 700g	J+8	
12251	COLLECTION CHAROLAISE	LE HACHÉ VRAC 100% PUR BŒUF 15% CHAROLAIS 700G		Barquette de 700g	J+8	
12397	Standard VBF	LE HACHÉ VRAC 100% PUR BŒUF 20% 700G		Barquette de 700g	J+8	
TARTARES						FRAIS 
12475	Standard VBF	TARTARE PUR BŒUF 5% 180GX2		Barquette de 360g	J+8	
12316	Standard VBF	TARTARE PUR BŒUF AUX COUTEAUX 3% 180GX2		Barquette de 360g	J+8	
12483	COLLECTION CHAROLAISE	TARTARE PUR BŒUF AUX COUTEAUX 3% CHAROLAIS 180GX2		Barquette de 360g	J+8	
12482	COLLECTION CHAROLAISE	TARTARE PUR BŒUF 5% 180GX2 CHAROLAIS		Barquette de 360g	J+8	
PIÈCES						FRAIS 
18338	Standard VBF	BAVETTE ALOYAU 140GR		Poche de 140gr x 5	J+8	
18327	Standard VBF	BAVETTE ALOYAU 140GR		Poche de 140gr x 4	J+8	
18234	Standard VBF	BAVETTE ALOYAU 180GR		Poche de 180gr x 5	J+8	
18966	Standard VBF	BAVETTE FLANCHET 140GR		Poche de 140gr x 5	J+8	
18337	Standard VBF	EMINCÉ DE BŒUF À GRILLER		Poche de 2 kg environ	J+8	
19126	Standard VBF	EMINCÉ DE BŒUF MIJOTER / CUISSON LENTE		Poche de 2 kg environ	J+8	
18952	Standard VBF	FAUX FILET 140GR		Poche de 140gr x 5	J+8	
18351	Standard VBF	FAUX FILET 200GR		Poche de 200gr x 5	J+8	
18356	Standard VBF	CÔTE DE BŒUF 700GR		Poche de 700gr x 1	J+8	
18221	Standard VBF	ENTRECÔTE 200GR		Poche de 200gr x 5	J+8	
18354	Standard VBF	ENTRECÔTE 230GR		Poche de 230gr x 2	J+8	
18342	Standard VBF	ENTRECÔTE 330GR		Poche de 330gr x 2	J+8	

*Forme ronde après cuisson **Les produits à J+6 sont conditionnés sous atmosphère protectrice en présence d'oxygène, ceux à J+8 sont conditionnés sous atmosphère protectrice SANS oxygène ce qui leur confère une durée de vie plus longue et une couleur brune à l'ouverture.

CODE	GAMME / COLLECTION	DÉSIGNATION	FORME	CONDITIONNEMENT	DLC GARANTIE	ORIGINE
PIÈCES (SUITE)						FRAIS
18367	Standard VBF	PAVÉ DE RUMSTECK 140GR		Poche de 140gr x 5	J+8	
18368	Standard VBF	PAVÉ DE RUMSTECK 180GR		Poche de 180gr x 5	J+8	
18959	Standard VBF	ROTI DE BŒUF TT/RTK		Poche de 2kg x1	J+8	
18624	Standard VBF	STEAK TT/MACREUSE 100GR		Poche de 100gr x 5	J+8	
18971	Standard VBF	STEAK TT/MACREUSE 120GR		Poche de 120gr x 5	J+8	
19351	Standard VBF	BOURG COLLIER 60G		Poche de 3kg	J+12	
19352	Standard VBF	BOURG BASSE COTE 60G		Poche de 3kg	J+12	
19354	Standard VBF	BOURG PLAT DE COTE 1.2KG		Poche de 1,2kg	J+12	

STEAKS HACHÉS

SURGELÉ

GAMME TRADITIONNELLE

38301	Le Classique - VBF	STEAK HACHÉ STRIÉ 15% 100 GX60 VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+8	
38302	Le Classique - VBF	STEAK HACHÉ STRIÉ 15% 120 GX50 VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+8	
38303	Le Classique - VBF	STEAK HACHÉ STRIÉ 15% VRAC 150 GX40 VBF	Oblong	Carton de 6 kg	M+8	
38319	Le Classique - VBF	STEAK HACHÉ STRIÉ 20% 65 GX90 VBF	Rond	Carton de 5.85kg	M+8	
31067	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 100 GX60 VBF	Oblong	Carton 6 kg	M+8	
31066	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 125 GX48 VBF	Oblong	Carton 6 kg	M+8	
31068	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 150 GX40 VBF	Oblong	Carton 6 kg	M+8	
36009	COLLECTION BIO	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% VRAC BIO VBF 120 GX50	Oblong	Carton de 6 kg	M+8	
31375	COLLECTION BIO	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 100 GX60 BIO	Oblong	Carton de 6 kg	M+8	
31324	COLLECTION B.B.C	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% BLEU-BLANC-CŒUR 120 GX50	Oblong	Carton de 6 kg	M+8	
36175	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 125 GX24 VBF	Rond	Carton 3kg	M+8	
38373	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 150 GX38 VBF	Rond	Carton 5.7kg	M+8	
31291	Race Angus	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 20% ANGUS UE 150 GX20 BLACK	Rond	Carton de 3 kg	M+8	
31265	Le Classique	STEAK HACHE STRIE ROND 20 % 80 G	Rond	Poids 6kg	M+8	
31226	Le Classique	STEAK HACHE LISSE ROND 20 % 100 G	Rond	Poids 6kg	M+8	
31262	Le Classique	STEAK HACHE FACON BOUCHERE ROND 20 % 150 G	Rond	Poids 3kg	M+8	
31296	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 150 GX20 VBF	Rond	Carton 3kg	M+8	
38329	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHE FACON BOUCHERE 15 % 125 GX48 VBF	Rond	Poids 6kg	M+8	
38374	Le traditionnel - VBF	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% 180 GX32 VBF	Rond	Carton 5.76 kg	M+8	
31237	COLLECTION CHAROLAISE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% CHAROLAIS 150 GX20	Rond	Carton de 3 kg	M+8	
31334	COLLECTION NORMANDE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% NORMAND 150 GX20	Rond	Carton de 3kg	M+8	
31333	COLLECTION LIMOUSINE	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% LIMOUSIN 150 GX20	Rond	Carton de 3kg	M+8	
31352	COLLECTION BIO	STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% VRAC BIO VBF 125 GX24	Rond	Carton de 3 kg	M+8	

LES BOULETTES

SURGELÉ

36526	COLLECTION BIO	BOULETTES PUR BŒUF 15% BIO 30 GX200		Sachet de 6 kg	M+8	
31299	COLLECTION B.B.C	BOULETTES 70% VIANDE 15% BBC 30 GX170		Sachet de 6 kg	M+8	
31340	COLLECTION CHAROLAISE	BOULETTES PUR BŒUF 15% CHAROLAIS 30 GX167		Sachet de 5kg	M+8	

LES ÉGRÉNÉS

SURGELÉ

36045	Traditionnel VBF	ÉGRÉNÉ PUR BOEUF 15% 1 KG VBF		Sachet de 1 kg	M+8	
35904	Traditionnel VBF	ÉGRÉNÉ PROTÉINÉ (67% DE VIANDE) 20% 1KG		Sachet de 1 kg	M+8	
36194	Traditionnel VBF	ÉGRÉNÉ PROTÉINE 15% (70% DE VIANDE) VBF		Sachet de 1 kg	M+8	
36070	COLLECTION BIO	ÉGRÉNÉ PUR BŒUF 15% BIO VBF		Sachet de 1 kg	M+8	
31098	COLLECTION B.B.C	ÉGRÉNÉ PUR BŒUF 15% 1 KG BBC		Sachet de 1 kg	M+8	
31234	COLLECTION CHAROLAISE	EGRENÉ PUR BOEUF 15% 1KG CHAROLAIS		Sachet de 1 kg	M+8	

Avantages produits



STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE

Hachage façon bouchère pour une texture moelleuse même cuite à cœur.
Existe en diamètre rond de 11cm pour réaliser des maxi burgers et pour une bonne couverture d'assiette.



STEAK HACHÉ STRIÉ

Facile à remettre en œuvre, c'est un indispensable de la restauration commerciale et collective et il se tient très bien à la cuisson.



TARTARE

Le tartare est un incontournable de la brasserie française, grâce à son aspect visuel qualitatif, il permet une belle mise en scène dans l'assiette. C'est aussi un produit extrêmement fragile c'est pourquoi ELIVIA PROFESSIONNELS sélectionne rigoureusement les viandes mises en œuvre et réalise des analyses microbiologiques sur chaque fabrication. Pour que le tartare soit toujours un moment de pur plaisir.



LES HACHÉS À CUISINER

- Multiples possibilités de remise en œuvre.
- Idéal pour la maîtrise du coût portion.
- Rapidité de cuisson à cœur et conservation du moelleux.



WWW.ELIVIA-PROFESSIONNELS.FR



ZI LA COUDÈRE
49220 LE LION D'ANGERS
FRANCE
TÉL. 02 41 21 21 21

