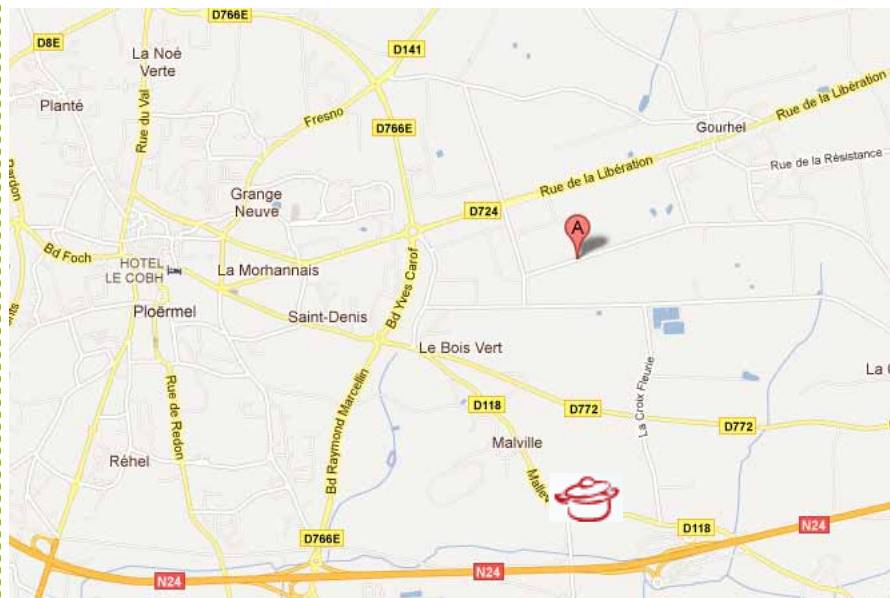




DES PLATS CUISINÉS BONS ET BIO!



P.A du Bois Vert - Rue Bernard Perrot - 56800 Ploërmel - sarl-bio-jsf@orange.fr



BIO JSF

DES PLATS CUISINÉS BONS ET BIO!  
UNE GAMME DE PLATS BIO ÉLABORÉE DANS LE MORBIHAN



P.A du Bois Vert - Rue Bernard Perrot - 56800 Ploërmel - 0297931681 - sarl-bio-jsf@orange.fr

## QUI SOMMES NOUS ?

- **UNE PME BRETONNE EN PAYS DE BROUÉLIANDE (56)**

Avec pour volonté de promouvoir notre **cuisine traditionnelle** et de créer une dynamique commerciale en partenariat avec les **producteurs régionaux**.

- **NOS POINTS FORTS:**

- Des matières premières rigoureusement sélectionnées et 100% **BIOLOGIQUES**: un choix exigeant.
- Des partenaires régionaux issus d'une agriculture économiquement viable, socialement équitable et écologiquement saine, sans OGM.
- Relocalisation de l'économie, limitation du transport.
- Eau de cuisson chauffée par récupération énergétique.
- Une expérience en restauration gastronomique.
- 20 ans d'expériences culinaires.
- Un défi pour le bien-être.
- **AUCUNE CUISSON DANS LES BARQUETTES**



## NOS PARTENAIRES

- **QUALITÉ FRANCE**: certifications
- **BIO VALEURS** et **BIO LOIRE POITOU**: porc, boeuf et volailles
- **VIVIERS DE ROSCOFF** et **AME HASLE**: produits de la mer
- **BIO REGARD** et **BRETAGNE BIO ÉQUITÉ**: fruits et légumes
- **LIMA, RAIPONCE, APPROBIO**: épicerie
- **EISENIA**: recyclage et compostage des matières organiques



## NOTRE GAMME INDIVIDUELLE

### • GAMME ACTUELLE:

- **Lasagnes** à la bolognaise traditionnelle 330g
- **Spaghettis** Carbonara, parmesan et basilic 320g
- **Couscous** et légumes confits 320g
- **Saumon**, poêlée de légumes, riz parfumé et crème d'aneth 300g

*DLC À 21 JOURS -*

## NOTRE GAMME TRAITEUR HIVER

### • GAMME VÉGÉTARIENNE

- **Choucroute** de la mer

### • GAMME CARNÉE:

- **Blanquette** de veau à l'ancienne
- Gamme- pour les restaurants et collectivités

*DLC À 21 JOURS -*

*Conditionnement de 1,5 à 3kg -*

## NOTRE GAMME TRAITEUR ANNUELLE

- **Lasagnes** à la bolognaise traditionnelle
- **Spaghettis** Carbonara, parmesan et basilic
- **Couscous** et légumes confits
- **Saumon**, poêlée de légumes, riz parfumé et crème d'aneth
- **Brandade** de poisson
- Emincé de **porc** à l'aigre douce
- **Riz** Madras
- Gamme pour les restaurants et collectivités

*DLC À 21 JOURS -*

*Conditionnement de 1,5 à 3kg -*



## NOTRE GAMME TRAITEUR PRINTEMPS

### • GAMME VÉGÉTARIENNE

- **Chop Suey** de crevettes et légumes à la vapeur

### • GAMME CARNÉE:

- **Paëlla** traditionnelle

Gammes pour les restaurants et collectivités

*DLC À 21 JOURS -*

*Conditionnement de 1,5 à 3kg -*



## NOTRE GAMME TRAITEUR ÉTÉ

- GAMME VÉGÉTARIENNE

- **Poisson** à la provençale

- GAMME CARNÉE:

- Sauté de **volaille** au curry

- Gammes pour les restaurants et collectivités

*DLC À 21 JOURS -*

*Conditionnement de 1,5 à 3kg -*

## NOTRE GAMME TRAITEUR AUTOMNE

- GAMME VÉGÉTARIENNE

- **Lasagnes** au légumes rôtis

- GAMME CARNÉE:

- Petit salé aux **lentilles**

- Gammes pour les restaurants et collectivités

*DLC À 21 JOURS -*

*Conditionnement de 1,5 à 3kg -*

## NOS VALEURS

- LE CIRCUIT COURT:

Nous privilégions au maximum un approvisionnement local et régional.

**LE BILAN CARBONE EST NOTRE PRIORITÉ.**

- LE DURABLE:

Un **contrat moral** avec nos partenaires, producteurs et fournisseurs est essentiel dans les fondements de BIO JSF, pour des **relations transparentes et prérennes** dans le temps.

- LE RECYCLAGE ET LE COMPOSTAGE: UN EMBALLAGE ÉCO-CONCU

Nos barquettes sont composées à 80% de carton compostable et 20% de plastique pour la sécurité alimentaire. Les deux parties sont séparables pour un recyclage fonctionnel. Du carton issu de l'exploitation durable des forêts, une impression sans solvants ( barquette PACK ALIM).

**Sans Bisphénol, sans phtalates.**

- LE PRIX:

Choix d'un prix décent pour le consommateur, avec une volonté d'accessibilité et de démocratisation du bio.

