

O'GUSTE

LE SAVOIR-FAIRE VIANDES



MANGER MIEUX AUTREMENT

« Offrir une alimentation équilibrée, durable et accessible à tous »





SOMMAIRE

O'	Qui sommes nous ?.....	2
O'	La Team O'Guste.....	3
O'	Agir ensemble pour le bien de tous.....	4
O'	La loi Égalim.....	5
O'	Le projet Manger Mieux Autrement.....	6
O'	Les avantages du surgelé.....	7
O'	Nos gammes produits.....	8
O'	Le Bio.....	10
O'	Le Label Rouge.....	12
O'	Le Bleu-Blanc-Cœur.....	14
O'	Les viandes de nos régions.....	16
O'	Les viandes racées.....	18
O'	L'Interview de David LEBRUN - Boucher.....	20
O'	Idée recette.....	21
O'	Zoom produits.....	22
O'	Tableau récapitulatif produits BIO.....	24
O'	Tableau récapitulatif produits LABEL ROUGE.....	26
O'	Tableau récapitulatif produits BLEU-BLANC-CŒUR.....	27
O'	Tableau récapitulatif produits LES VIANDES DE NOS RÉGIONS.....	28
O'	Tableau récapitulatif produits LES VIANDES RACÉES.....	29

QUI SOMMES-NOUS ?



Entreprise humaine et innovante, O'GUSTE est le reflet d'un projet global d'entreprise mobilisant l'ensemble des collaborateurs. Nous sommes convaincus, que la richesse de notre entreprise, ce sont les hommes et les femmes qui la constituent ; c'est pourquoi nous propulsons l'Homme au cœur de notre stratégie. Dans un souci de remise en question constante, c'est en 2016, que nous décidons de nous réinventer en prenant le nom d' « O'GUSTE », symbole de modernité, sympathie, proximité et savoir-faire français.

Nous continuons d'innover et de bousculer les méthodes traditionnelles pratiquées dans le milieu de l'agroalimentaire, pour être toujours plus réactif !

L'histoire d'O'GUSTE ne date pas d'hier, car l'entreprise a été créée en 1974, au cœur du bocage vendéen à Mortagne-sur-Sèvre (85). En effet, nous élaborons avec passion depuis près de 50 ans des produits carnés surgelés multi-espèces de qualité.



Chez O'GUSTE, nous travaillons au quotidien pour offrir à nos clients des solutions viandes sur-mesure de qualité.



FILIERE & TRAÇABILITE
Chez O'GUSTE, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des partenaires qui partagent les mêmes engagements et valeurs que nous. C'est pourquoi nous travaillons avec des éleveurs et abattoirs français ou européens référencés et agréés afin d'assurer à nos clients une qualité et une traçabilité irréprochables. La sélection des animaux s'effectue selon des cahiers des charges rigoureux.



SECURITE
L'ensemble de nos démarches ainsi que notre unité de production sont certifiés **IFS** (International Featured Standards), attestant d'un haut niveau de maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire. Elle repose sur de nombreuses procédures et contrôles tout au long du processus de fabrication de nos produits (détection des substances nocives ou corps étrangers). Également l'audit de nos fournisseurs et l'analyse des matières premières et des produits finis. Nous pouvons par exemple retrouver des plans de contrôles sur l'aspect microbiologique, chimique, mais également au niveau de l'authenticité des produits à l'aide de tests ADN sur les matières premières.

LA TEAM O'GUSTE SE PRÉSENTE



Alexandre ANDRIES
Directeur Général



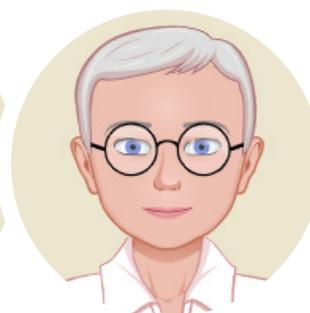
Jérôme ARRUEGO
Commercial
France NORD



Brice DUBOS
Commercial
France SUD



Sébastien SIRET
Acheteur & Commercial
Grand Compte



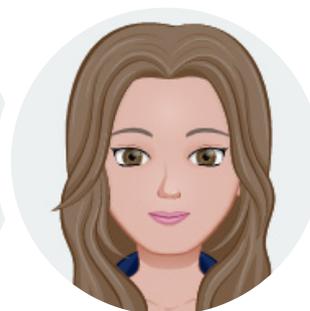
Laurent VALLAIS
Commercial
Export



Laura PAGEOT
Chargée de Relation
Clients



Géraldine GARNIER
Assistante
Commerciale France



Lucile MORIN
Assistante
Commerciale Export



Christine ROGER
Responsable
Recherche
& Développement



Charline MENARD
Chargée de
Communication &
Marketing Digital

AGIR ENSEMBLE POUR LE BIEN DE TOUS

La [Responsabilité Sociétale des Entreprises \(R.S.E.\)](#), est un concept fondamental chez O'GUSTE. Nous portons une attention particulière au respect de nos engagements vis-à-vis de nos différentes parties prenantes. C'est pourquoi, nous mettons un point d'honneur à allier la croissance de l'entreprise avec le bien-être des collaborateurs, le développement du territoire et la protection de la planète.

Notre démarche RSE est fondée sur 5 piliers :



ACCOMPAGNER nos collaborateurs

« Sans ses femmes et ses hommes, O'GUSTE ne serait pas là. » Ce que nous voulons, c'est permettre à chacun d'être acteur de la transformation d'O'GUSTE et d'apporter une attention particulière au bien-être de nos collaborateurs.

RESPECTER l'environnement et ses ressources

Parce que le développement durable fait partie de notre identité, nous avons la volonté de mettre en œuvre toutes les actions possibles pour permettre de préserver notre environnement. Notre objectif au quotidien est de produire en limitant notre impact pour les générations futures.



S'ENGAGER sur notre territoire

Notre souhait est de participer activement au développement économique et culturel de notre département, notre région et de notre pays.

PÉRENNISER notre entreprise

Nous sommes persuadés que chaque individu possède des compétences qui, additionnées les unes aux autres, peuvent nous permettre de résoudre n'importe quel problème et ainsi innover pour l'avenir. C'est pourquoi, nous avons adopté une vision transverse qui mise sur l'humain, les compétences et la confiance.



VEILLER à la santé de l'Homme

Notre objectif, est d'être irréprochable en matière de sécurité alimentaire, afin de garantir le meilleur de la viande à nos clients. La qualité, la traçabilité et l'hygiène sont au cœur de nos préoccupations. Nous mettons en place au sein d'O'GUSTE, un maximum d'actions afin de garantir des viandes de qualité.

LA LOI ÉGALIM

Plusieurs mesures sont mises en place par l'état pour une consommation plus durable en France notamment la loi Egalim (l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire).

Les services de restauration collective doivent proposer, depuis le 1er janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, c'est-à-dire :

- 🌿 Au moins 20% de produits biologiques.
- 🌿 Au moins 30% de produits issus :
 - 🌿 soit des SIQO,
 - 🌿 soit HVE,
 - 🌿 soit des produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

LES DATES CLÉES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

Janvier 2022 :

Des produits de qualité dans l'approvisionnement :
Au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

Janvier 2023 :

Vigilance sur la production de biodéchets et choix végétarien quotidien :
Tri des biodéchets à la source, et un menu végétarien devra être proposé quotidiennement.

Janvier 2024 :

Des protéines animales qualitatives :
60% de la viande et du poisson devront respecter un certain nombre de critères attestant de leur qualité.

Janvier 2025 :

Repenser complètement la gestion des contenants :
Interdiction des contenants alimentaires en plastique

LES TENDANCES DE CONSOMMATION

Les 3 grandes préoccupations des français sont :

LA SANTÉ : Il s'agit de la préoccupation N° 1, tous thèmes confondus. Elle est liée à de nombreux facteurs inhérents à la sécurité alimentaire :

- 🌿 Les conseils et des mises en garde à caractère nutritionnels.
- 🌿 Les scandales et les crises alimentaires.
- 🌿 Le questionnement autour des maladies liées à l'alimentation.

Ces facteurs ont eu comme conséquence une modification du comportement des consommateurs, qui entraîne une alimentation tournée de plus en plus vers le bio, des plats plus « Clean », un contrôle des origines (local ou française) et une variation de l'alimentation (flexitarisme).

L'ÉTHIQUE : En effet, il y a une croissance de l'intérêt pour des produits qui prennent en compte, le bien-être animal (conditions d'élevage et d'abattage) mais aussi l'impact socioéconomique (une plus juste rémunération des éleveurs). Ce sont même des éléments pour lesquels les consommateurs sont prêts à payer plus cher.

L'ENVIRONNEMENT, à travers les enjeux écologique. Agir pour le bien de la planète est devenu essentiel pour les Français. Pour 80 % d'entre eux, les catastrophes environnementales sont causées par l'activité humaine et notamment l'agriculture (86%). Par conséquent 69 % estiment que le changement passera par une modification importante des modes de vie et notamment les habitudes de consommation.

NOTRE PROJET

MANGER MIEUX AUTREMENT

L'ALIMENTATION DURABLE UNE OPPORTUNITÉ

En tant que professionnels de l'alimentaire, il est important d'identifier ces tendances de consommation et en faire des **OPPORTUNITÉS**.

Les préoccupations des Français changent et nous devons accompagner ce changement :

- Proposer des produits et services en adéquation avec les attentes.
- Adopter une politique RSE forte avec de véritables actions.
- S'engager vers le « mieux produire/distribuer ».
- S'entourer de partenaires de confiance partageant les mêmes valeurs.

Chez O'Guste, nous avons bien compris quels étaient les nouveaux enjeux, c'est pourquoi nous avons lancé **le projet « Manger-mieux autrement »**

LA GÉNÈSE DU PROJET :

- 1** Prise de conscience des enjeux environnementaux, sociétaux et légaux qui peuvent se trouver dans les assiettes.
- 2** Urgence de proposer des produits en adéquation avec les attentes du marché, c'est-à-dire sains, durables, éthiques et accessibles à tous.
- 3** Réflexion sur une gamme de produits viandes multi-espèces alliant durabilité et qualité.
- 4** Sélection attentive des matières premières et mise en place de partenariats de confiance avec différentes filières (et Labels).
- 5** Création de la gamme « Manger-mieux-autrement » composée d'une sélection de produits sous signes officiels de qualité : BIO, Label Rouge, BBC, viandes racées, ou encore issus de nos régions françaises.

LA GAMME O'GUSTE MANGER MIEUX AUTREMENT C'EST :

- Développer et promouvoir une alimentation saine, durable et accessible à tous.
- Une sélection de produits sous signes officiels de qualité.
- Des partenariats de confiance avec nos fournisseurs.
- Une gamme de produits **SUR - MESURE** crus, cuits et cuisinés dédiée aux professionnels de la restauration collective.

LES AVANTAGES DU SURGELÉ

QUALITÉ HOMOGENE ET DISPONIBILITÉ GARANTIES

Nous achetons notre matière première à l'inverse des besoins du marché pour garantir nos approvisionnements et être très exigeant sur la qualité. Nous vous proposons donc des produits homogènes sur toute la saison.

COÛT PORTION MAÎTRISÉ TOUTE L'ANNÉE

Notre gestion des achats nous permet de vous garantir un prix pour toute la saison. Nous travaillons aussi les produits pour vous aider dans la maîtrise du coût portion. Les produits tranchés vous garantissent un nombre de repas par carton et les produits IQF limitent le gaspillage alimentaire.

UNE LOGISTIQUE SIMPLIFIÉE

Plus de liberté grâce à une DDM allant de 12 à 24 mois.

Un conditionnement sous-vide étiquetage pièce / étiquette détachable sur carton pour simplifier votre gestion des traçabilités.



NOS CONSEILS POUR UNE MEILLEURE DÉGUSTATION

Nous vous recommandons de stocker les produits dans leurs emballages originaux et de bien respecter les conseils de conservation pour ne pas impacter la qualité organoleptique.

Nous vous conseillons de décongeler la viande au réfrigérateur. Une décongélation trop rapide ou dans un environnement trop chaud présente un risque accru de détérioration de la texture, de la qualité gustative mais également un risque sanitaire.

Une fois décongelée et avant utilisation, nous vous recommandons de mettre la viande à température ambiante et de la sortir de son emballage. Il est possible qu'à l'ouverture de la poche sous-vide votre viande présente une couleur foncée et une odeur acide. Après 20 minutes à l'air libre, elle aura retrouvée sa couleur naturelle et l'odeur se sera dissipée.



NOS GAMMES PRODUITS

Une gamme complète de viandes multi-espèces surgelées crues (brutes ou élaborées), cuites et cuisinées pour les professionnels de la restauration collective & commerciale.

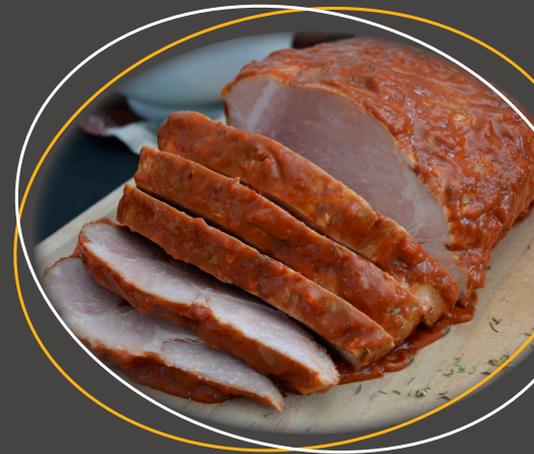
NOS VIANDES CRUES



NOS VIANDES CUITES



NOS VIANDES CUISINÉES



NOS CERTIFICATIONS PRODUITS



International Featured
Standard



Agriculture Biologique



Label Rouge



Bleu-Blanc-Cœur



Les viandes de nos régions

BIO, ça veut dire quoi ?

O'GUSTE et l'Agriculture Biologique

La filière BIO c'est du 100% français, 2800 éleveurs et 24 ans de filière.

L'Agriculture Biologique est un système qui réunit plusieurs principes dans une filière. L'utilisation de pesticides chimiques et d'engrais est interdite, et l'utilisation d'antibiotiques sur les animaux sont strictement limités pour augmenter le bien-être animal au sein de l'exploitation.

Les animaux sont nourris sans OGM et apportent donc une meilleure qualité de viande dans notre assiette.

La filière BIO c'est privilégier des produits locaux et de saison, dans le respect des cycles naturels. C'est pourquoi O'Guste s'associe à la filière française 100% BIO et écoresponsable «Unebio» et créé la 1ere gamme BIO multi-espèces surgelées; elle garantit des viandes saines, à longue conservation, adaptées aux professionnel et aux particuliers !



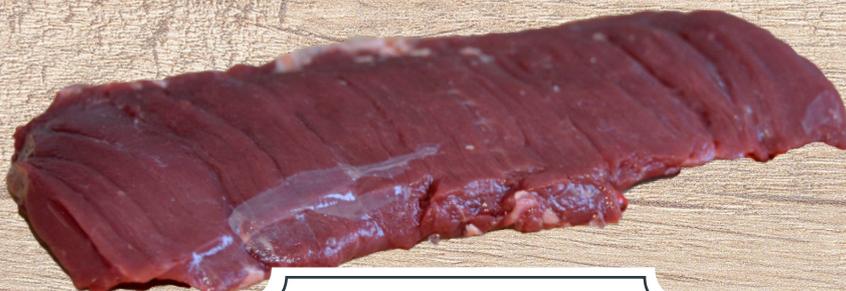
Nos produits BIO



Rôti de bœuf cuit BIO
Nos viandes cuites



Sauté de porc à la Provençale BIO
Nos viandes cuisinées



Hampe de bœuf BIO
Nos viandes crues



Palette à la diable Provençale BIO
Nos viandes cuisinées



Émincé de hampe de bœuf
à la mexicaine BIO
Nos viandes crues

Nos produits Label Rouge



Escalope de porc Label Rouge
Nos viandes crues



Sauté de porc Label Rouge
Nos viandes crues

Label Rouge, ça veut dire quoi ?

O'GUSTE et le **Label Rouge**

Le Label Rouge c'est la garantie d'une qualité de viande supérieure par rapport à des produits similaires, grâce à des conditions plus exigeantes et des tests sensoriels. Les producteurs s'engagent à suivre des protocoles d'élevage précis pour offrir aux consommateurs une viande particulièrement savoureuse.

Le porc Label Rouge est élevé au minimum 182 jours et dans le respect des bonnes pratiques d'élevage. Il est élevé de façon traditionnelle et authentique, lentement et en faible densité. Les cochons reçoivent une alimentation à base de céréales et des produits d'origine végétale.

Ce mode d'élevage respecte l'environnement et le bien-être de l'animal, permettant ainsi d'avoir des animaux élevés sans stress.



Bleu-Blanc-Cœur, ça veut dire quoi ?

O'GUSTE et le Bleu-Blanc-Cœur

Bleu-Blanc-Cœur c'est une démarche agricole et alimentaire durable 100% française. Tous les produits respectent un cahier des charges avec des obligations de résultat, assurant aux consommateurs des produits denses nutritionnellement.

Le label Bleu-Blanc-Cœur c'est la garantie pour les animaux, d'une alimentation variée et équilibrée. En effet ils sont nourris avec des aliments avec un fort intérêt nutritionnel (Oméga 3). Les animaux sont ainsi en meilleure santé et offrent une qualité gustative supérieure. Enfin, les éleveurs Bleu-Blanc-Cœur adoptent des modes de productions favorables à la santé des sols, à la biodiversité et à l'environnement.

Les produits Bleu-Blanc-Cœur ont un impact réduit sur l'environnement.



Nos produits Bleu-Blanc-Cœur



Sauté de veau cru BBC
Nos viandes crues



Sauté de porc cuit BBC
Nos viandes cuites



Côte de porc échine BBC
Nos viandes crues

Les Viandes de nos Régions



Côte de cochon d'Argoat
Nos viandes crues



Sauté de veau Pays de la Loire
Nos viandes crues



Épaule de porc d'Argoat à la moutarde à l'ancienne
Nos viandes cuisinées



O'GUSTE et les **Viandes de nos Régions**

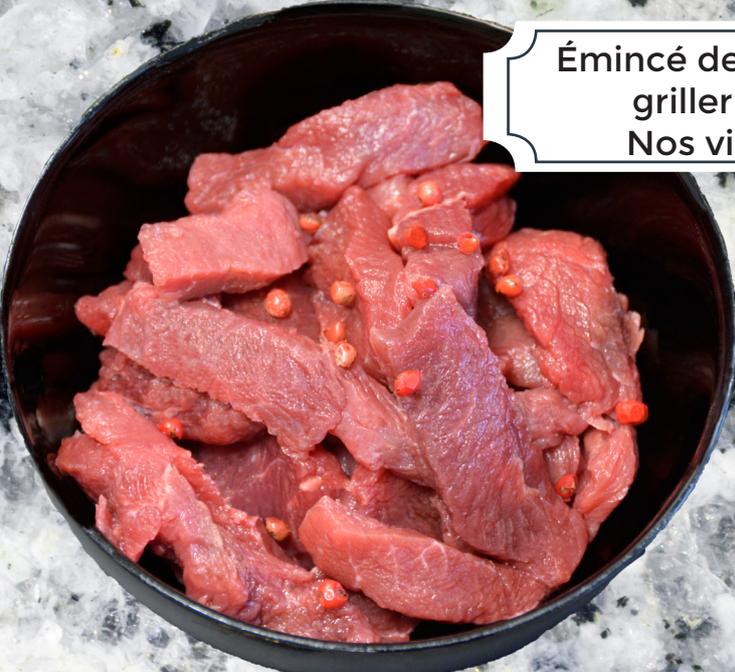
Nous vous proposons des viandes issues des Pays de la Loire, de la Vendée et de la Bretagne prônant le respect des éleveurs, des animaux et de l'environnement.



O'GUSTE et les Viandes racées

Les produits issus de viandes racées offrent des qualités gustatives spécifiques et des saveurs authentiques à la dégustation. Cette caractéristique est due aux conditions d'élevage (climat, type de sol, alimentation, durée) de chacune des races.

Les Viandes racées



Émincé de bœuf maturé à
griller race Angus
Nos viandes crues



Entrecôte de bœuf tranchée
maturée race Simmental
Nos viandes crues



Bourguignon de bœuf à braiser
race Parthenaise
Nos viandes crues

Aberdeen Angus VBF



Steak Haché Aberdeen Angus
20% Matière grasse
Nos viandes crues



Sauté de boeuf
Aberdeen Angus
Nos viandes crues



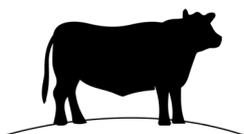
Noix de basse côtes tranchées
Aberdeen Angus
Nos viandes crues

Aberdeen Angus, ça veut dire quoi ?



O'GUSTE et les **Aberdeen Angus**

Issue d'une filière éco-responsable, la race Aberdeen Angus VBF garantit un mode d'élevage respectueux du bien-être animal. En effet, les animaux sont élevés localement (principalement en Normandie), en plein air avec une alimentation exclusivement à l'herbe. Ces conditions de vie assurent une viande de qualité premium à la couleur rouge vif, au persillage abondant et à la tendreté incomparable. Par ailleurs, la filière garantit également un revenu juste aux éleveurs grâce à un contrat de 7 ans avec reprise de 100% des bêtes.



ABERDEEN ANGUS

100% français

ÊTRE BOUCHER CHEZ O'GUSTE

Le métier de boucher a une place importante dans le processus de production chez O'Guste. Sans ses 6 bouchers, O'Guste ne pourrait pas transformer les muscles qui arrivent à la production. En effet, une grosse partie de la transformation du produit se passe dans leurs services.

Interview de David LEBRUN, boucher chez O'Guste depuis 2017

Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle David LEBRUN, je suis boucher chez O'Guste depuis 2017.

Quel est votre parcours scolaire et professionnel ?

J'ai fait un BEP/CAP Hotellerie et Restauration. Ensuite j'ai commencé en tant que cuisinier, puis j'ai travaillé en imprimerie, rien à voir effectivement...mais j'ai repris dans le domaine peu de temps après, j'ai fait de la prestation de service en dessosages pendant plusieurs années. Et avant d'intégrer O'Guste j'ai suivi une formation dans le bœuf pour mieux connaître les morceaux.



Qu'est-ce qui vous anime dans votre métier ?

J'aime beaucoup le fait qu'il y a une grande diversité de produits, ça me permet de travailler plusieurs races, plusieurs espèces...

En 3 mots, pouvez-vous nous décrire votre poste chez O'Guste ?

Je dirais... Rigueur, hygiène et découpe.

A quoi ressemble une journée type au sein d'O'Guste ?

On commence de bonne heure. On arrive, le chef d'équipe nous donne des directives, on les exécute puis on découpe, on dénerve, on cube de la viande...

Quels sont vos missions au sein d'O'Guste ?

Je dois vérifier la qualité des produits, faire de la découpe de viande et suivre un mode opératoire avec un planning.

Quelle est votre citation préférée ?

« Il n'y a pas de viandes dures, il y a que des bras mous ».

Il faut savoir être rigoureux et fournir de la qualité

D'où vous est venue cette envie de faire ce métier ?

Ce qui m'a donné envie, je suppose, à l'époque c'est que j'avais un de mes frères qui était boucher, un autre cuisinier donc on est tous parti dans les métiers de bouche.



Astuces du chef :

Pour plus de douceur, vous pouvez remplacer le jus d'ananas par du lait de coco !



SAUTÉ DE PORC BIO À L'ANANAS ET AUX POIVRONS

IL VOUS FAUT :

- 1 kg de sauté de porc épaule BIO O'GUSTE
- 2 oignons
- 1 grosse boîte de conserve d'ananas en morceaux
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 càs de curry
- 250g de riz basmati
- 2 càc d'huile d'olive

PLACE À LA PRÉPARATION :

- Faites revenir dans une casserole les oignons ciselés avec de l'huile d'olive.
- Lorsque les oignons sont dorés, ajoutez le **sauté de porc épaule BIO O'GUSTE** puis les poivrons coupés en lanières.
- Ajoutez la poudre de curry et mélangez pour bien imprégner le curry à la viande et aux légumes.
- Recouvrez la préparation, avec le jus de la boîte d'ananas et un verre d'eau.
- Laissez cuire à feu doux 1h30 à couvert, en vérifiant de temps en temps s'il ne manque pas d'eau.
- Ajoutez l'ananas coupé en morceaux, laissez chauffer à feu doux pendant 15 minutes.
- Servez avec du riz basmati et le tour est joué !



Le RÔTI DE PORC CARRÉ / FILET cuit BBC d'O'Guste

LES + DU PRO-

- Éligible EGALIM
- Viande Bleu-Blanc-Cœur
- Viande d'origine France
- Praticité d'utilisation
- Cuisson sous-vide
- Rapidité de remis en œuvre

Le carré de porc est un morceau entrelardé savoureux et goûteux à forte valeur énergétique. Apprécié des petits et des grands, c'est une viande qui se mariera très bien avec de la sauce aux champignons ou au roquefort.





ZOOM PRODUIT

Le SAUTÉ DE VEAU cuit à la provençale BIO d'O'Guste



776537 - SAUTÉ DE VEAU CUIT À LA
PROVENÇALE BIO

LES + DU PRO-

- Prêt à l'emploi
- Viande très tendre
- Cuisson basse température
- Viande d'Agriculture Biologique
- Viande d'origine France
- Coupe traditionnelle
- Pas de gaspillage
- Poids fixe

Sauté de veau traditionnel dégraissé et coupé à la main par nos bouchers. La cuisson sous vide à basse température parfaitement maîtrisée offre une dégustation tendre et moelleuse. Le sauté de veau est nappé d'une délicieuse sauce à la tomate et aux herbes de provence.

Notre Gamme **BIO**



CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRI-SCORE
NOS VIANDES CRUES					
BŒUF					
105779	Sauté de bœuf BIO	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
105781	Bourguignon de joue de bœuf BIO	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
104293	Steak de hampe de bœuf BIO	140 g (PF)	4 kg	France	-
104356	Émincé de hampe de bœuf BIO	15/25 g (PV)	4 kg	France	-
-	Brochette de hampe de bœuf BIO	150 g (PF)	4 kg	France	-
104333	Steak de faux-filet BIO	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
102726	Pavé de bœuf aloyau BIO	140 g (PF)	4 kg	France	-
662100	Langue de bœuf crue BIO	1.6/2 kg (PV)	4 kg	France	-
-	Rôti de bœuf macreuse BIO	3.2/3.8 kg (PV)	3 kg	France	-
-	Émincé de bœuf à la mexicaine BIO		4 kg	France	-
-	Émincé de bœuf à l'indienne BIO		4 kg	France	-
PORC					
776520	Rôti de porc carré/filet BIO	2.3/2.7 kg (PV)	3 pces	France	-
404307	Côte de porc sans os BIO	140g (PF)	5 kg	France	-
-	Côte de porc 1ère et filet avec os BIO	130/160g (PV)	11 kg	France	-
405866	Sauté de porc BIO	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
VEAU					
205676	Sauté de veau BIO	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
NOS VIANDES CUITES					
BŒUF					
-	Langue de bœuf cuite BIO	1.6/2 kg (PV)	4 pces	France	
-	Rôti de bœuf aloyau qualité premium cuit BIO	2.8/3.2 kg (PV)	3 pces	France	
756250	Sauté de bœuf cuit BIO	30g (PF)	5 kg	France	
PORC					
756401	Sauté de porc cuit BIO	30g (PF)	5 kg	France	
756251	Sauté de veau cuit BIO	30g (PF)	5 kg	France	

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRI-SCORE
NOS VIANDES CUISINÉES					
BŒUF					
776536	Sauté de joue de bœuf au vin rouge BIO	220 g	20 pces	France	B
PORC					
776418	Palette à la provençale cuite BIO	3/3.2 kg	2 pces	France	C
776530	Sauté de porc sauce provençale BIO	220 g	20 pces	France	A
-	Sauté de porc sauce curry BIO	220 g	20 pces	France	B
VEAU					
776537	Sauté de veau sauce provençale BIO	220 g	20 pces	France	B

Notre Gamme Label-Rouge



CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRI-SCORE
NOS VIANDES CRUES					
PORC					
405868	Escalope de porc LR	100/120 g (PV)	4 kg	France	-
405870	Sauté de porc LR	60/80 g (PV)	5 kg	France	-
-	Côte de porc échine avec os LR	110/130 g (PV)	-	France	-
-	Côte de porc filet sans os LR	110/130 g (PV)	-	France	-

Notre Gamme Bleu-Blanc-Cœur



CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRISCORE
NOS VIANDES CRUES					
PORC					
404364	Côte de porc échine BBC	110/130 g (PV)	5 kg	France	-
-	Côte de porc 1ère et filet avec os BBC	130/150 g (PV)	5 kg	France	-
-	Sauté de porc BBC	40/50 g (PV)	5 kg	France	-
403250	Rôti de porc carré/filet BBC	1.8/2.2 kg (PV)	3 pces	France	-
VEAU					
205629	Sauté de veau des Pays de la Loire BBC	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
NOS VIANDES CUITES					
PORC					
756252	Sauté de porc cuit BBC	30g (PF)	5 kg	France	
776528	Rôti de porc carré/filet cuit BBC	1.8/2.2 kg (PV)	3 pces	France	

Notre Gamme

Viandes de nos régions



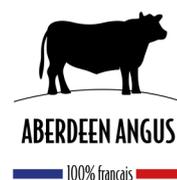
CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRI-SCORE
NOS VIANDES CRUES					
PORC					
404107	Sauté de porc fermier d'Argoat	60/80 g (PV)	5 kg	France	-
-	Sauté de porc fermier de Vendée	60/80 g (PV)	5 kg	France	-
-	Côte de porc filet sans os Fermier d'Argoat	160/180 g (PV)	5 kg	France	-
-	Côte de porc filet sans os Fermier de Vendée	100/120 g (PV)	5 kg	France	-
404108	Côte de cochon fermier d'Argoat	330/370 g (PV)	1 pces	France	-
404350	Côte de porc sans os fermier d'Argoat	160/180 g (PV)	5 kg	France	-
-	Rôti de porc carré/filet fermier d'Argoat	1.6/2 kg (PV)	3 pces	France	-
-	Rôti de porc carré/filet fermier de Vendée	1.6/2 kg (PV)	3 pces	France	-
VEAU					
205677	Sauté de veau des Pays de la Loire	40/60 g (PV)	5 kg	France	-
NOS VIANDES CUITES					
PORC					
-	Rôti de porc carré/filet cuit fermier d'Argoat	1.6/2 kg (PV)	3 pces	France	
-	Rôti de porc carré/filet cuit fermier de Vendée	1.6/2 kg (PV)	3 pces	France	
-	Épaulé de porc fermière d'Argoat à la moutarde à l'ancienne	2.8 kg (PF)	-	France	B
-	Sauté de porc cuit fermier de Vendée	20/40 g (PV)	5 kg	France	
756245	Sauté de porc cuit fermier d'Argoat	20/40 g (PV)	5 kg	France	
VEAU					
-	Sauté de veau cuit Pays de la Loire	40/60 g (PV)	5 kg	France	

Notre Gamme

Viandes racées

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRI-SCORE
NOS VIANDES CRUES					
BŒUF					
104328	Entrecôte de bœuf tranchée maturée race Charolaise	330/370 g (PV)	15 pces	France	-
746130	Pièce de bœuf maturée race Charolaise	190/210 g (PV)	5 kg	France	-
746134	Émincée de bœuf maturé et mariné extra tendre race Charolaise	sachet 1 kg (PF)	8 kg	France	-
	Bourguignon de bœuf coupé main race charolaise	70/90 g (PV)	5 kg	France	-
910045	Dessus de palette de bœuf race Blonde d'Aquitaine	1 kg (PV)	15 à 20 kg	France	-
910046	Onglet de bœuf race Blonde d'Aquitaine	2/2.5 kg (PV)	15 à 20 kg	France	-
910042	Carré de côte de bœuf race Blonde d'Aquitaine	4/6 kg (PV)	10 kg	France	-
105768	Bourguignon de bœuf à braiser race Parthenaise	60/80 g (PV)	5 kg	France	-
	Sauté de bœuf coupé main race à viande	25/35 g (PV)	10 kg	France	-
	Sauté de jarret de bœuf coupé main race à viande	25/35 g (PV)	10 kg	France	-
910050	Entrecôte de bœuf entière maturée race Simmental	4 kg (PV)	4 kg	France	-
104347	Entrecôte de bœuf tranchée maturée race Simmental	250 g (PF)	4 kg	France	-
103269	Bavette aloyau maturé race Simmental		4.2 kg	France	-
102715	Pavé de bœuf maturé race Angus	170/190 g (PV)	20 pces	France	-
105765	Émincé de bœuf maturé à griller race Angus	1 kg (PF)	4 kg	France	-
102602	Onglet de bœuf semi-paré race Angus	800/1 kg (PV)	4 kg	France	-
NOS VIANDES CUITES					
BŒUF					
	Sauté de bœuf cuit clean race Charolaise	30 g (PV)	5 kg	France	-
	Rôti de bœuf cuit race à viande	2 kg (PV)	3 pces	France	-

Notre Gamme Aberdeen Angus VBF



CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS	COLISAGE	ORIGINE VIANDE	NUTRI-SCORE
NOS VIANDES CRUES					
BOEUF					
102349	Filet de Boeuf Aberdeen Angus	3 kg env	2 pces	France	-
102352	Pièce de Boeuf à Carparcio Aberdeen Angus	4/5 kg env	2 pces	France	-
102601	Onglet de Boeuf Aberdeen Angus	1.5 kg env	8 pces	France	-
102605	Hampe de Boeuf	1.5 kg env	8 pces	France	-
103271	Bavette Aloyau PAD Aberdee Angus	2 kg env	3 pces	France	-
104265	Steak de Boeuf à griller Aberdeen Angus	180 g env	20 pces	France	-
104325	Entrecôte de Boeuf Aberdeen Angus	350 g env	15 pces	France	-
104340	Steak basse côte de Boeuf Aberdeen Angus	300g env	10 pces	France	-
105702	Sauté de Boeuf Aberdeen Angus	50/90 g (PV)	5 kg	France	-
-	Pavé de Rumsteak Aberdeen Angus	200 g env		France	-
-	Faux filet de Boeuf	250 g env		France	-
9716135	Steak Haché Aberdeen Angus	150 g	40 pces	France	-



O'GUSTE
LE SAVOIR-FAIRE VIANDES

564 rue de la Louisière - ZI de la Louisière- 85290 MORTAGNE SUR SEVRE
Tél. +33 (0)2 51 65 11 07 - Fax. +33 (0)2 51 65 19 90
commerce@o-guste.com

www.o-guste.com