

JEAN ROUTHIAU DÉVOILE SA GAMME COMPLÈTE DE PASTRAMIS AU SNACK SHOW 2026 !

Jean Routhiau, spécialiste des viandes et volailles élaborées depuis près de 50 ans sur le marché du Foodservice, participera au Snack Show à Paris les 2 et 3 avril prochains, au stand R 054. À cette occasion, la marque vendéenne présentera sa gamme complète de Pastramis tranchés : Canard, Dinde et Boeuf. Une solution pensée pour les professionnels de la restauration et de la boulangerie-viennoiserie et pâtisserie (BVP), avec un packaging adapté : visibilité de la viande, ouverture facile, format économique.

La gamme Pastrami de Jean Routhiau propose trois solutions pratiques pour le travail en cuisine, à destination des différents circuits professionnels : snacking, restauration rapide, traiteur, boulangerie-pâtisserie, hôtellerie...

LES TROIS PASTRAMIS JEAN ROUTHIAU, COMPLÉMENTAIRES :

- **Le Canard** : « **Le Joker** », l'alternative originale, la signature inédite et innovante, une proposition de diversification avec un caractère affirmé, au goût plus prononcé que la dinde, tout en étant peu calorique.
- **La Dinde** : « **Le Subtil** », l'alternative douce et équilibrée. Un pastrami de volaille tendre, au goût fumé léger et délicat, relevé d'épices et de plantes aromatiques.
- **Le Bœuf** : « **L'Authentique** », une recette inspirée de la tradition du pastrami. Élaboré à partir d'une pièce de bœuf marinée puis cuit lentement, il offre une texture fondante et un goût généreux d'épices et d'aromatiques.



La gamme Pastramis :

- 3 recettes : Canard, Dinde et Boeuf
- DLC 28 jours, entre 0 et 4°C
- Sous 48h après ouverture
- Viande origine France
- 300g - 25 tranches de 12g

UNE GAMME POLYVALENTE ET PRATIQUE

Avec des **tranches calibrées prêtes à l'emploi**, elle permet une maîtrise précise du **coût de portion** (par exemple 5 tranches (60 g) pour un sandwich), tout en limitant le gaspillage alimentaire. Cette solution convient aussi bien pour les **propositions froides** (sandwichs, salades, plateaux) qu'aux **recettes chaudes**, et répond aux besoins de tous types de professionnels.

Grâce à son savoir-faire, Jean Routhiau s'appuie sur une cuisson douce pour proposer des produits moelleux et au goût authentique. En réponse aux tendances de consommation actuelles, la gamme de pastramis est élaborée à partir de **viande d'origine française, sans polyphosphate ni colorant**.