



Restauration

70 ANS

de passion pour la viande



LES INNOVATIONS SOCOPA pour la restauration

LES TENDRES HACHÉS



GOÛT

moins sec et plus proche du pur boeuf ou pur porc



MOELLEUX

garanti quel que soit le temps de cuisson. À consommer cuit à coeur



COÛT PORTION optimisé

Frais

Des hachés composés de viande française et de fibres végétales (75/25*). Des produits SANS SOJA et SANS OGM (<0,9%) qui permettent de réduire l'apport protéique (en comparaison avec un pur viande).

LES + PRODUITS :

- ▶ Idéal pour les burgers
- ▶ Sans soja (fabriqués dans des ateliers qui utilisent du soja).
- ▶ Sans OGM (<0.9%).



TENDRES HACHÉS AU BOEUF (75/25*)

Tendre haché au boeuf disponible en steak haché rond façon bouchère (100g, 125g et 150g x 8 - PCB : 3) et en steak haché classique ovale (100g x 16 - PCB : 2).



TENDRES HACHÉS AU PORC (75/25*)

Tendre haché au porc disponible en steak haché rond façon bouchère (110g x 8 - PCB : 3).



LES TENDRES HACHÉS

Des hachés composés au boeuf français et de fibres végétales (70/30**). Des produits SANS SOJA et SANS OGM (<0,9%) qui permettent de réduire l'apport protéique (en comparaison avec un pur viande).

Grammages : 45g, 90g et

BURGER AU BOEUF CUISSON RAPIDE



120g (UVC : carton de 7Kg)

Poids UVC : 1Kg

ÉGRÉNÉ



Grammage : 30g (UVC :

BOULETTES



carton de 5Kg)

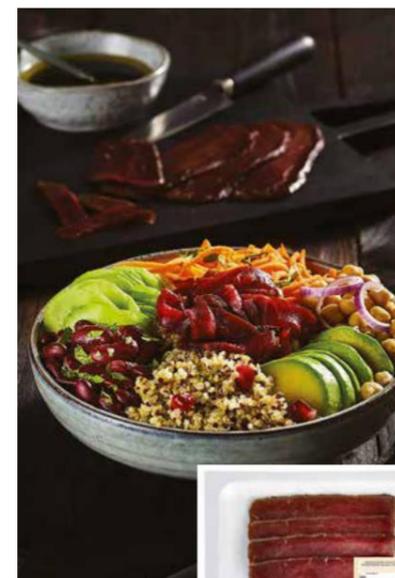
Surgelé

* Préparation à 75% de viande hachée, avec fibres végétales, assaisonnée.

** Préparation à 70% de viande bovine hachée, avec fibres végétales, assaisonnée.

LES INNOVATIONS SOCOPA pour la restauration

LES CRUS



GRAVELAX DE BOEUF

Frais

Les fines tranches de boeuf façon Gravelax, une préparation marinée pour un plaisir gustatif inédit !

- ▶ Une préparation avec de fines tranches de boeuf crues, marinées au sel et aux épices, inédite sur le marché.
- ▶ Des tranches à la texture fine, moelleuses et légèrement épicées pour conserver le goût naturel du boeuf.
- ▶ Produit d'exception à servir sur une planche à partager, dans une assiette avec un mix de viande crues, dans une salade bowl, dans un Club sandwich ou bien en petits lardons dans une assiette de pâtes.
- ▶ Un produit prêt à l'emploi et une remise en oeuvre facile qui s'utilise de la même façon que du saumon fumé.

Grammage : 75g (4-5 tranches)

PCB : 12

PÉTALES DE BOEUF

Frais

Surprenez vos convives avec cette nouvelle découpe de boeuf qui apporte une mâche inédite à vos entrées crues. Pour une tendreté garantie nos lamelles de boeuf sont découpées dans les meilleurs muscles.

LES + PRODUITS :

- ▶ Pour les amateurs de viandes crues
- ▶ De fines lamelles de boeuf (≈ 20x20x3mm) qui permet une texture inédite !
- ▶ À servir en tartare ou en ceviche ou... laissez libre cours à votre imagination.
- ▶ Prêt à l'emploi.

Grammage : 180g

PCB : 12

TEXTURE PLUS
GOURMANDE



LES INNOVATIONS SOCOPA pour la restauration

LES MARINÉS

Une gamme complète de viandes marinées pour répondre aux attentes de la restauration. Notre processus de viandes marinées a été étudié pour attendrir la viande et garantir un assaisonnement homogène, tout en respectant le goût naturel de la viande. Notre conditionnement sous vide permet de stabiliser la marinade tout en préservant la fraîcheur des produits.



ÉMINCÉS MARINÉS DE BOEUF

Frais

- ▶ Adapté pour des recettes exotiques.
- ▶ Petits morceaux d'environ 20g
- ▶ Disponible en 3 marinades : nature, échalote ou 3 poivres.

Grammage : 500g PCB : 6

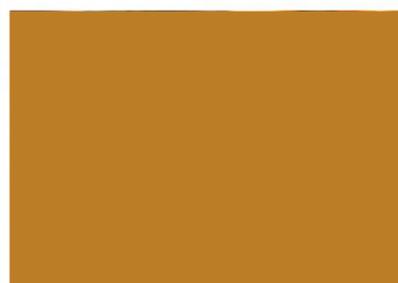


PAVÉ DE VEAU MARINÉ

Frais

- ▶ Idéal en plat du jour ou en offre grillade.
- ▶ Marinade nature.
- ▶ Un goût proche du cru avec une tendreté garantie.

Grammage : 170g-220g



ARAINÉE DE PORC MARINÉE

Frais

- ▶ Marinade nature.
- ▶ Idéal en mix grill ou plat complet.

Grammage : Environ 90g-140g



LES MARI
NÉS

Visuels non contractuels.

LES INNOVATIONS SOCOPA pour la restauration

LA SAUCISSERIE



SAUCISSES POUR HOT-DOG PORC OU BOEUF

Frais

Le spécialiste du burger vous propose le grand classique américain en version XXL !

- ▶ Existe en version porc ou en version boeuf.
- ▶ SANS sel nitrité.
- ▶ Fumées au bois de hêtre
- ▶ Saucisses généreuses : 100g et 22cm.
- ▶ Plus riches en viande que les standards du marché.

Grammage : 100gx10 PCB : 4



SAUCISSE DE TOULOUSE CUITE MARQUÉE

Surgelé

Saucisse de Toulouse déjà cuite à coeur pour optimiser vos services. Vous n'avez plus qu'à réchauffer cette saucisse déjà marquée façon grill pour plus de gourmandise !

Grammage : 90g PCB : Sachet de 1Kg IQF

- ▶ Marquage façon saucisse grillée
- ▶ Gain de temps.
- ▶ Prêt à réchauffer.
- ▶ Boyau naturel.



LA

LES INNOVATIONS SOCOPA pour la restauration

NOS GAMMES DE PRODUITS pour la restauration

Frais Surgelé

LES SAUCES

Frais



Une offre complète prête à l'emploi pour tartares et plats chauds! Un emballage doypack de 300g avec ouverture facile et possédant des repères on pack pour un dosage facilité. Grâce à la pasteurisation, la qualité organoleptique est préservée tout en garantissant une DLC longue (104 jours).



PRÉPARATION POUR TARTARE

Découvrez une sauce réfrigérée avec 40% de marquants à la texture préservée pour une qualité proche du fait-maison. Prête à l'emploi pour sublimer vos tartares !

► Préparez facilement et rapidement 6 tartares.

Grammage : 300g PCB : 10

SAUCE MEAT & FISH

La classique sauce Tartare pour accompagner vos viandes et poissons.

- Une sauce de haute qualité professionnelle.
- À base de moutarde, oignons rouges, câpres et ciboulette.

Grammage : 300g PCB : 10



SAUCES FESTIVES

Des sauces festives gourmandes et équilibrées pour sublimer vos plats de fêtes.

- Des sauces qualitatives avec des ingrédients sélectionnés
- Disponible en 2 versions : foie gras ou figue Sauterne.

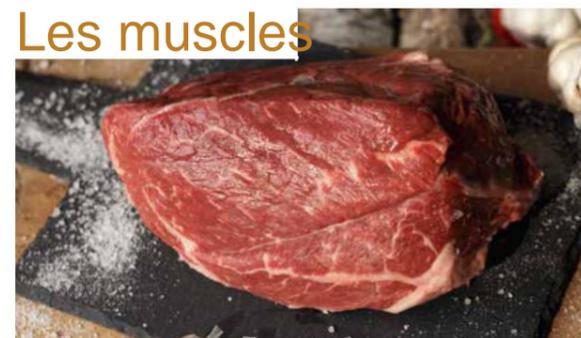
JUS DE BOEUF OU DE VOLAILLE

Des jus de viandes au bon goût rôti permettant un gain de temps pour l'assemblage de vos viandes.

- Des préparations culinaires prêtes à l'emploi pour optimiser vos remises en œuvre.
- Plus besoin de rôtissoire !
- Belle coloration de vos pièces après remise en température.
- Disponible en 2 versions : jus de boeuf ou de volaille.



Les muscles



Les pièces marinées



Les hachés



Les tartares



Les carpaccios



La saucisserie



Les solutions cuites



Les produits tripiers



Les sauces



Visuels non contractuels.

Visuels non contractuels.



PLUS D'INFORMATIONS : WWW.SOCOPARESTAURATION.FR

