

Le Pâté Hénaff

SANS COLORANT NI CONSERVATEUR

Rouleau à trancher 1 kg

La marque Hénaff lance aujourd'hui 6 références plébiscitées par les consommateurs au format rouleau 1 kg. Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration, un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Facile à portionner
- Une DLUO longue
- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 6 recettes pour varier les plaisirs
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Les saveurs de la célèbre boîte bleu

- Une recette créée en 1915 à Pouldreuzic (29) par Jean Hénaff
- Un procédé original qui utilise tous les morceaux nobles du cochon y compris les filets et les jambons
- Aujourd'hui la famille Hénaff prépare toujours ce pâté selon la même recette, c'est pourquoi le Pâté Hénaff vous propose ce goût inimitable
- Notre cochon : élevé dans un rayon de 150 km autour de l'usine de Pouldreuzic (29), abattu par nos soins
- Sans colorant, sans conservateur



La praticité en plus

- Facile à trancher
- Un format adapté à la trancheuse pour des tranches jusqu'à 1 mm
- Un emballage peu encombrant
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et 1 ou 2 cornichons.

Snacking

Sandwich gourmand : profitez de la possibilité de trancher fin pour lui donner du volume et de la gourmandise.

Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : une tranche de 2/3 cm d'épaisseur, un saucisson Hénaff, un petit pot de rillettes Hénaff en rouleau, et le tour est joué !

Restauration collective



Snacking



Restauration commerciale



Le Pâté Hénaff

SANS COLORANT NI CONSERVATEUR

Rouleau à trancher 1 kg



Autres suggestions

Salade gourmande

En dés ou en allumettes pour une texture moelleuse et un bon goût frais, poivré comme il le faut dans une salade de pommes de terre, oignons crus, haricots verts, tomates, olives.

Crêpes

Une tranche fine dans une galette de blé noir.

Burger BZH

Une tranche épaisse snackée à la plancha, c'est du croustillant et du doré, puis du fondant et du rond en bouche pour un BZH burger 100% porc.



Recommandations d'usages

- Préférez un stockage à 3°C maximum pour une utilisation optimale du produit
- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel
- Possibilité de présentation en gros cylindre sur un plateau de charcuterie
- Possibilité de snacker les tranches, bonne tenue à la cuisson



Conditionnement

PCB	carton de 5
POIDS BRUT KG	5,3
GTIN	3 537 580 707 038



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients

Viande de porc (91%) dont jambon (20%), fumet, foie de porc (1,5%), sel de Guérande (1,5%), épices.

Mentions particulières

Sans colorant, sans conservateur, avec filets et jambons, porc breton, Membre de Produit en Bretagne

Conservation

A conserver à une température de 0°C à 4°C maximum.

DLUO

6 mois, garantie 3 mois chez le client.



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie	1149 kJ / 227 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	9 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,2 g
Protéines	17 g
Sel	1,5 g



PÂTÉ DE CAMPAGNE ROULEAU A TRANCHER 1KG

La marque Hénaff lance aujourd'hui 6 références plébiscitées par les consommateurs au format rouleau 1kg. Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration, un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Facile à portionner
- Une DLUO longue
- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 6 recettes pour varier les plaisirs
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Un pâté de campagne de qualité

- Fabriqué avec du porc français issu de la filière 
- Une recette cuisinée avec du sel de Guérande
- Une texture fondante en bouche
- Bien plus qu'un pâté à savourer avec du pain, il se tranche, il se découpe, il se taille et s'accommode de mille façons



La praticité en plus

- Facile à trancher / Bonne tenue des tranches
- Possibilité de tranchage jusqu'au mm
- Ne s'oxyde pas, possibilité de préparation jusqu'à 3h à l'avance (grands services)
- Possibilité de présentation à tartiner ou en tranche
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et 1 ou 2 cornichons

Snacking

Amuse bouche : A tartiner pour l'apéritif

Sandwich gourmand : en tranches gourmandes accompagnées de salades et de crudités

Restauration collective



Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : une tranche de 2/3 cm d'épaisseur, un saucisson Hénaff, un petit pot de rillettes de poulet Hénaff en rouleau et le tour est joué !

Restauration commerciale





PÂTÉ DE CAMPAGNE ROULEAU A TRANCHER 1 KG



Conditionnement

PCB	carton de 5
POIDS BRUT KG	5,3
GTIN	3 537 580 707 113



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients	Foie de porc, gras de porc, gorge de porc, blanc d'œuf, oignon, fécule de pomme de terre, sel de Guérande (0,9%), persil, épices (sel, extraits d'épices) (moutarde), Armagnac, ail, tomate
Mentions particulières	Qualité supérieure Sans colorant, sans conservateur Porc français Membre de Produit en Bretagne
Conservation	A conserver à une température de 0°C à 4°C maximum.
DLUO	6 mois, garantie 3 mois chez le client



Recommandations d'usages

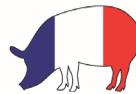
- Stockez au froid 3°C maximum pour faciliter les manipulations
- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie	1459 kJ / 353 kcal
Matières grasses dont acides gras	32 g 12 g
Glucides dont sucres	3,5 g 1,3 g
Protéines	13 g
Sel	0,9 g



RILLETTES DE PORC ROULEAU A TRANCHER 1KG

La marque Hénaff lance aujourd'hui plusieurs références plébiscitées par les consommateurs au format rouleau à trancher 1kg. Une gamme spécialement pensée pour les professionnels de la restauration, un format facile à portionner pour une utilisation simplifiée et des usages créatifs.



Ce que le format rouleau vous apporte

UN FORMAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Une manipulation simplifiée
- Une optimisation de la gestion des déchets
- 4 recettes pour varier les usages
- Une tranche ronde originale pour des usages créatifs

LA CAUTION HÉNAFF EN PLUS :

- La sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients
- La priorité donnée à l'approvisionnement local
- Le goût unique Hénaff
- Le savoir-faire centenaire Hénaff



Des rillettes de porc de qualité

- Une recette 100% pur porc
- Fabriquées avec du porc français issu de la filière 
- Du porc, du sel, des épices et c'est tout !
- De belles fibres de viande
- Une texture fondante en bouche
- Bien plus que des rillettes à savourer avec du pain, elles se tranchent, elles se découpent, et s'accommodent de mille façons



La praticité en plus

- Possibilité de présentation à tartiner ou en tranche
- Convient à un large public et univers de consommation (Cantine, Ehpad, traiteur événementiel, snacking, brasserie et restauration commerciale)



Comment le servir dans mon restaurant ?

Restauration collective

Entrée froide : 1 ou 2 tranches dans l'assiette avec une petite salade d'accompagnement et du pain

Snacking

Sandwich gourmand : A tartiner généreusement en travaillant la matière pour faire ressortir les fibres des rillettes, effet gourmand garanti !

Restauration collective



Tapas / Finger food

Planche de charcuterie à partager : Présenter en petit pot et accompagner d'une tranche de 2/3cm d'épaisseur de Pâté Hénaff, un saucisson Hénaff et le tour est joué !

Restauration commerciale





RILLETTES DE PORC ROULEAU A TRANCHER 1 KG



Autres suggestions

Salade gourmande

En petits morceaux pour une texture moelleuse et un bon goût frais, poivré comme il faut dans une salade

Légumes farcis

Pour farcir vos tomates, champignons

Burger

A utiliser comme condiment pour un burger original



Conditionnement

PCB	carton de 5
POIDS BRUT KG	5,3
GTIN	3 537 580 707 199



Qualité / traçabilité

Liste des ingrédients Viande de porc* (90%), gras de porc*, sel de mer, épice
*Origine France
Boyaux non consommables

Mentions particulières Pur porc

Conservation Température de stockage conseillée : < 8° C
Après ouverture, à conserver sous film entre 0°C et 4°C et à consommer sous 48 heures

DLUO 3 mois



Recommandations d'usages

- Détachez une des agrafes au couteau et pelez l'emballage
- Préférez un tranchage au couteau pour un meilleur rendu visuel
- À servir en petit pot ou en dôme



Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g (valeurs indicatives)

Energie	1721 kJ / 416 kcal
Matières grasses dont acides gras	38 g 14 g
Glucides dont sucres	0,5 g <0,5 g
Protéines	18 g
Sel	1 g

Oméga 3 pour 100 g : 1.1 g



PETITES SAUCISSES FRAICHES HENAFF

Hénaff vous propose une gamme de saucisses résolument premium, à la fois savoureuses et équilibrées. Des recettes uniques pour lesquelles nous utilisons tous les morceaux nobles du porc : comme les jambons et les filets mignons ! Et avec ça ? Du sel de mer, du poivre et rien d'autre.



Idées recettes

Pennes aux Saucisses Hénaff et légumes du soleil



Pour 4 personnes :
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

- 8 Saucisses Fraîches Hénaff
- 10 petits oignons primeurs frais
- 250 g de penne
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 50 g d'épinards
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- Dans une poêle chaude préalablement huilée, faire cuire les petits oignons coupés en fines rondelles et les feuilles de basilic.
- Ajouter ensuite le reste des légumes coupés en petits dés. Saler, poivrer et laisser cuire à feu vif.
- Dans une autre poêle, faire cuire les saucisses coupées en morceaux pendant 20 min.
- Mélanger légumes et saucisses et ajouter les feuilles d'épinards décongelées.
- Faire cuire les penne selon indications et ajouter à la préparation.

C'est prêt !

Ragoût de Saucisses Hénaff aux légumes primeurs



Pour 4 personnes :
Préparation : 15 min
Cuisson : 60 min

- 8 Saucisses Fraîches Hénaff
- 2 échalotes
- 4 pommes de terre
- 500 g de petits pois
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 carottes
- 50 g de beurre
- ½ bouillon cube
- 1 cuillère à café de moutarde

- Faire dorer les échalotes et les carottes dans le beurre.
- Ajouter les pommes de terre coupées en quartiers, faire dorer environ 5 min, puis les saucisses coupées en morceaux et la moutarde.
- Mélanger, recouvrir le tout d'un verre d'eau dans lequel vous aurez dilué le bouillon cube. Ajouter l'ail et le bouquet garni.
- Laisser mijoter 45 min.
- Saler et poivrer à votre convenance.

C'est prêt !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.henaff.fr

PETITES SAUCISSES FRAICHES HENAFF

Liste des ingrédients :

Saucisses nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre.

Saucisses aux oignons : Viande de porc (86%) dont jambon (20%), oignon (8%), sel de mer, poivre.

Saucisses aux herbes : Viande de porc (93%) dont jambon (20%), sel de mer, épices, herbes de Provence (0.2%).

Saucisses épicées : Viande de porc (86 %) dont jambon (20 %), tomate, sel de mer, épices.

Les garanties Hénaff :



Membre de Produit en Bretagne - Sans colorant – Sans conservateur
Avec filets et jambons – Porc breton

Déclaration nutritionnelle pour 100g	Saucisses nature	Saucisses aux oignons	Saucisses aux herbes	Saucisses épicées (Épices douces)
Energie	1002 kJ / 241 kcal	910 kJ / 219 kcal	1019 kJ / 246 kcal	968 kJ / 233 kcal
Matières grasses	19 g	17 g	20 g	19 g
Dont acides gras saturés	6 g	7 g	7,8 g	9 g
Glucides	0,6 g	1,5 g	<0,5 g	0,6 g
Dont sucres	<0,5 g	1,3 g	<0,5 g	0,6 g
Protéines	17 g	15 g	16g	15 g
Sel	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g

Conservation : À conserver à une température de 0°C à 4°C maximum **Garantie livraison DLC** : 9 jours

Références produits

GTIN13	Libellé	Poids net	LxPxH (mm) [colis]	PCB
3 537 580 801 330	Petites Saucisses fraîches Nature 55g x24	1330g	391x283x110	2
3 537 580 801 354	Petites Saucisses fraîches aux Oignons 55g x24	1330g	391x283x110	2
3 537 580 801 347	Petites Saucisses fraîches aux Herbes 55g x24	1330g	391x283x110	2
3 537 580 801 385	Petites Saucisses fraîches Épicées 55g x24	1330g	391x283x110	2

GROSSES SAUCISSES FRAICHES HENAFF

Hénaff vous propose une gamme de saucisses résolument premium, à la fois savoureuses et équilibrées. Des recettes uniques pour lesquelles nous utilisons tous les morceaux nobles du porc : comme les jambons et les filets mignons ! Et avec ça ? Du sel de mer, du poivre et rien d'autre.



Saucisses Hénaff nature
125g
X 12



Saucisses Hénaff aux oignons 125g
X 12



Saucisses Hénaff nature
100g
X 16



Saucisses Hénaff fumées
112g
X 12

Idées recettes

Mijotée de saucisses Hénaff

Pour 4 personnes :

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

- 4 grosses Saucisses Fraîches Hénaff
- 150 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- Sel et poivre
- 150 g de carottes
- 300 g de pulpe de tomate
- Huile de colza
- Nettoyer et saler les champignons.
- Faire revenir les saucisses Hénaff dans une poêle bien chaude pendant 15 minutes sans les percer. Bien les retourner régulièrement. Réserver.
- Faire revenir l'oignon, les carottes et les champignons à l'huile pendant 5 minutes. Couper les saucisses en rondelles et les mettre dans une sauteuse avec la pulpe de tomate.
- Saler et poivrer.
- Faire mijoter 5 minutes à couvert.
- Transvaser les légumes dans la sauteuse avec les saucisses et poursuivre avec le jus de cuisson, toujours à couvert pendant 10 minutes.

C'est prêt !

Saucisses Hénaff aux lentilles vertes

Pour 4 personnes :

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

- 4 grosses Saucisses Fraîches Hénaff
- 250 g de lentilles vertes
- Petits oignons blancs
- 100 g de lardons fumés
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- Faire cuire les saucisses, le bouquet garni et la carotte coupée en rondelles dans 1,5 litre d'eau froide à gros bouillons pendant 15 à 20 mn.
- Faire revenir les lardons dans une poêle.
- Ajouter les lardons, les oignons blancs et les lentilles dans le faitout des saucisses.
- Inutile de saler, les lardons le feront.
- Couvrir et faire cuire le tout à feu doux de 20 à 25 mn.
- Égoutter, retirer le bouquet garni, disposer sur un plat avec un peu de persil haché

C'est prêt !



Retrouvez toutes nos recettes sur www.henaff.fr

GROSSES SAUCISSES FRAICHES HENAFF

Liste des ingrédients :

Saucisses nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre.

Saucisses aux oignons : Viande de porc (86%) dont jambon (20%), oignon (8%), sel de mer, poivre.

Saucisses fumées au bois de Hêtre : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre.

Les garanties Hénaff :



Membre de Produit en Bretagne - Sans colorant – Sans conservateur
Avec filets et jambons – Porc breton – Garantie Pur Porc

Déclaration nutritionnelle pour 100g

	Saucisses nature	Saucisses aux oignons	Saucisses fumées au bois de Hêtre
Energie	1002 kJ / 241 kcal	910 kJ / 219 kcal	1203 kJ / 290 kcal
Matières grasses	19 g	17 g	24 g
Dont acides gras saturés	6 g	7 g	9 g
Glucides	0,6 g	1,5 g	<0,5 g
Dont sucres	<0,5 g	1,3 g	<0,5 g
Protéines	17 g	15 g	18 g
Sel	1,5 g	1,5 g	1,7 g

Conservation : À conserver à une température de 0°C à 4°C maximum **Garantie livraison DLC** : 9 jours

Référence produit

GTIN13	Libellé	Poids net	LxPxH (mm) [colis]	PCB
3 537 580 801 392	Grosses Saucisses fraîches nature 100g x16	1600g	391x283x110	2
3 537 580 801 361	Grosses Saucisses fraîches nature 125g x12	1500g	391x283x110	2
3 537 580 801 378	Grosses Saucisses fraîches aux Oignons 125g x12	1500g	391x283x110	2
3 537 580 801 408	Grosses Saucisses fumées au bois de Hêtre 112g x12	1350g	391x283x110	2

PALETS ET HACHES DE PORC FRAIS NATURE HENAFF

Hénaff vous propose une gamme de palets et hachés de porc, à la fois savoureux et équilibrés. Une recette unique pour laquelle nous utilisons tous les morceaux nobles du porc : comme les jambons et les filets mignons ! Et avec ça ? Du sel de mer, du poivre et rien d'autre. Pour un moelleux et un goût subtil qui plaisent particulièrement aux enfants.



Idées recettes

Haché Hénaff Façon Créole

Pour 1 personne :

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 1 Haché Hénaff
- 1 petit ananas Victoria
- 2 cuillères à soupe de marmelade de tomates
- 1 demi bâton de citronnelle
- 1 oignon blanc
- 1 petite tomate à rôtir
- 1 gousse d'ail écrasée
- Piquer la tomate avec la gousse d'ail écrasée. Cuire au four 10 minutes thermostat 5.

- Eplucher l'ananas et le pocher dans un sirop très léger (250 g de sucre et 1 litre d'eau) pendant 5 minutes puis égoutter.
- Rôtir en cocotte l'ananas avec une noix de beurre, puis rajouter un filet de sirop. Rôtir sur tous les côtés.
- Piquer de part en part le steak haché avec un bâton de citronnelle fendu en deux.
- Poêler le steak haché pour une cuisson à point sans retirer le bâton de citronnelle.
- Servir chaud avec la marmelade de tomates, la tomate confite, l'oignon blanc et l'ananas rôti.
C'est prêt !

Haché Hénaff et sa fondue de légumes au pistou et parmesan

Pour 1 personne :

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

- 1 Haché Hénaff
- 150g de haricots verts
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 1 tomate
- De l'ail
- 20g de parmesan
- Un bouquet de basilic
- 1 oeuf
- De l'huile d'olive

- Faire blanchir les haricots verts dans l'eau bouillante puis les couper en deux.
- Peler et tailler 1 courgette et 1 pomme de terre en dés.
- Couper la tomate en petits morceaux.
- Faire revenir les légumes dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Saler, poivrer, ajouter 0,5 l d'eau et laisser cuire 45 minutes à feu doux.
- Mixer un ail pelé, 20 g de parmesan et un bouquet de basilic. Ajouter un jaune d'oeuf et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et remuer à nouveau. Verser ce mélange dans la cocotte.
- Poêler le steak haché pour une cuisson à point
C'est prêt !



PALETS ET HACHES DE PORC FRAIS NATURE HENAFF

Liste des ingrédients :

Palets de porc frais nature: Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre.

Hachés de porc frais nature : Viande de porc (93 %) dont jambon (20 %), sel de mer, poivre.

Les garanties Hénaff :



Membre de Produit en Bretagne - Sans colorant – Sans conservateur
Avec filets et jambons – Porc breton – Garantie Pur Porc

Déclaration nutritionnelle pour 100g	Palets frais nature	Hachés frais nature
Energie	1002 kJ / 241 kcal	1002 kJ / 241 kcal
Matières grasses	19 g	19 g
Dont acides gras saturés	6 g	6 g
Glucides	0,6 g	0,6 g
Dont sucres	<0,5 g	<0,5 g
Protéines	17 g	17 g
Sel	1,5 g	1,5 g

Conservation : À conserver à une température de 0°C à 4°C maximum **Garantie livraison DLC :** 9 jours

Référence produit

GTIN13	Libellé	Poids nets	LxPxH (mm) [colis]	PCB
3 537 580 800 975	Palets frais nature 40g x30	1200g	391x283x110	2
3 537 580 801 286	Hachés frais nature 100g x10	1000g	391x283x110	2