



Hénaff

RESTAURATION

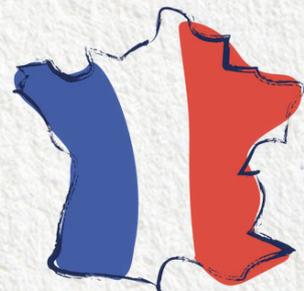
L'exigence des chefs,
la qualité d'un savoir-faire centenaire.



Facile et rapide
à préparer



Conservation
ambiante



Viandes origine
France

Hénaff

RESTAURATION

Le groupe Jean Hénaff : une expertise historique au service de demain



- ✓ Depuis 1907, une expertise unique dans la sélection et la transformation des matières premières
- ✓ Partenaire des plus exigeants : l'armée, la Station Spatiale Internationale, des restaurants étoilés ...
- ✓ Un engagement durable porté par la démarche BeGood 2030

La gourmandise, au cœur de notre savoir-faire

- ✓ Spécialistes des produits ambiants, nous savons préserver le goût grâce à une stérilisation maîtrisée
- ✓ Experts des recettes conviviales, nous cuisinons des pâtés, rillettes et produits apéritifs gourmands qui font plaisir à partager.



La conservation ambiante : un avantage non négligeable



- ✓ Transport et livraison facilités
- ✓ Gestion des stocks et des déchets facilitée
- ✓ Economie d'énergie :
 - réduction des émissions de CO2
 - coûts de logistique et de stockage des produits ambiants : 2 à 3 fois moins élevés que celui des produits surgelés *
- ✓ DDM de 18 mois

Hénaff

RESTAURATION

L'EFFILOCHÉ DE PORC

sauce aux oignons

- Tendre et fondant
- Une cuisson lente en marmite
- La sélection des meilleurs morceaux
- Une recette ultra gourmande



Un produit = une multitude de recettes



Facile et rapide à préparer



Conservation ambiante



- Burger
- Pizza
- Parmentier
- ...

Conditionnement

Poids : 1Kg

Colisage : 8



Hénaff

RESTAURATION

LE PÂTÉ HÉNAFF



- Goût authentique et inimitable.
- Ingrédients simples et naturels, sans conservateurs.
- Viande de qualité - pâté préparé à partir de porcs nés et élevés en Bretagne.



Conservation
ambiante



Format pratique
à trancher



Génère moins de
déchets

Conditionnement

Poids : 1Kg

Colisage : 8



LE PÂTÉ DE CAMPAGNE



- Goût rustique et généreux.
- Ingrédients simples et naturels, sans conservateurs.
- Viande de qualité - pâté préparé à partir de porcs nés et élevés en Bretagne.



Conservation
ambiante



Format pratique
à trancher



Génère moins de
déchets

Conditionnement

Poids : 1Kg

Colisage : 8



LES RILLETES

RILLETES DE PORC



- Cuisson lente en marmite pour une texture moelleuse et de belles fibres.
- Ingrédients simples et naturels, sans conservateurs.
- Viande de qualité - rilette préparée à partir de porcs nés et élevés en Bretagne issus de la filière BBC.



Facilité et rapidité
de mise en œuvre



Conservation
ambiante



Génère moins de
déchets

Conditionnement

Poids : 1Kg

Colisage : 8



- Planches
- Sandwiches
- Entrées
- ...

RILLETTES DE POULET

100%
VOLAILLE



- Cuisson lente en marmite pour une texture moelleuse et de belles fibres.
- Ingrédients simples et naturels, sans conservateurs.
- Viande de qualité - rilette préparée à partir de volailles françaises.



Facilité et rapidité
de mise en œuvre



Conservation
ambiante

Conditionnement

Poids : 1Kg

Colisage : 8



Génère moins de
déchets

- Planches
- Sandwiches
- Entrées
- ...

