



PassionFroid
groupe pomona

GAMME FESTIVE 2024



VALORISEZ L'ORIGINE CERTIFIÉE SUD-OUEST SUR VOTRE CARTE AVEC LA GAMME ROUGIÉ DÉDIÉE



DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS / CALIBRE	COLISAGE	DLC/DDM	CODE POMONA	PACKSHOT
Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	Barquette 500g	6 Barquettes	1 an entre 0°C et +4°C	243 001	
Confit de Canard x8 cuisses IGP Sud-Ouest	Poche sous-vide 1600g	6 Poches	6 mois entre 0°C et +4°C	236 881	
Magret de Canard surgelé IGP Sud-Ouest	380/480g	12 Poches	9 mois à -18°C	223 236	



ENGAGEMENTS PRODUCTEURS

- Canards élevés dans nos fermes familiales du Sud-Ouest
- Canards nourris sans OGM
- Canards préparés dans nos ateliers du Sud-Ouest



PRODUITS D'EXCEPTION

- Gamme complète de Viande & de Foie gras de canard transformé
- Savoir-faire Rougié

LABEL IGP SUD-OUEST

Valorisable sur votre carte



LES PRODUITS CRUS

LES PRODUITS CRUS FRAIS

ZOOM SUR LE SANS ANTIBIOTIQUE

Depuis le 17 Juin 2019, Rougié s'inscrit dans une démarche de démédicalisation avec l'utilisation d'une médecine douce comme la phytothérapie ou les probiotiques.

Aujourd'hui, 100% de ses foies gras et magrets de canards crus frais sont issus de canards élevés sans aucun traitement antibiotique, et cela depuis la naissance.



**canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67%min (dont céréales complètes moulues 65%min), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.



DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS / CALIBRE	COLISAGE	DLC/DDM	CODE POMONA	PACKSHOT
Foie Gras de Canard Cru Extra Restauration Déveiné Sous Skin	Issu d'un Foie Gras 500/700g	6 Pièces	10 jours entre 0°C et +4°C	222 241	
Magret de Canard Cru Restauration sous vide	Env. 280/400g		15 jours entre 0°C et +4°C	31 715	
Magret de Canard Cru Restauration sous vide	Env. 350/400g Poche 6 magrets	4 Poches		196 844	

ROUGIÉ

NEUTRE

Aiguillettes de Canard Gras sous vide	Env. 1,5 Kg	4 Poches	15 jours entre 0°C et +4°C	207 164	
---------------------------------------	-------------	----------	----------------------------	---------	--

LES PRODUITS SURGELÉS

DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS / CALIBRE	COLISAGE	DLC/DDM	CODE POMONA	PACKSHOT
Foie Gras de Canard Cru en Escalopes (IQF)	25/40g Mini Poche 30 escalopes	2 Poches	6 mois à -18°C	159 611	
	40/60g Poche 20 escalopes			39 987	
Foie Gras de Canard Cru Grande Cuisine Déveiné	Plaque de 4 Kg	4 Pièces	9 mois à -18°C	6 352	
	Plateau 500g	6 Pièces		34 922	
Lobes de Foie Gras de Canard Cru Extra Gastronomie Déveiné	2 kg	2 Pièces	9 mois à -18°C	198 629	
Foie Gras de Canard Cru Extra Restauration	550 à 700g	8 Pièces		224 442	
Magret de Canard Cru Restauration	Env. 280/400g	12 Pièces	9 mois à -18°C	7 471	
Nouveauté 2024 Aiguillettes de Canard Gras (IQF)	Poids fixe 500g	6 Pièces		286 814	
Nouveauté 2024 Raviolis au Foie de Canard (20% de Foie Gras de Canard)	Sachet 1,5 Kg	2 Pièces		23 918	



- Taux de fonte réduit grâce à une surgélation IQF (Individually Quick Frozen) 3h après abattage
- Une coupe nette pour une surface lisse
- Un tri visuel et manuel de chaque escalope pour une qualité optimale

- Escalope prête à l'emploi
- Maîtrise du coût portion
- Rapidité de remise en oeuvre

LES PRODUITS TRANSFORMÉS

DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS / CALIBRE	COLISAGE	DLC/DDM	CODE POMONA	PACKSHOT
Nouveauté 2024 Foie Gras de Canard Entier au Champagne Rosé et Poivre de Madagascar - Exclusivité Pomona	Barquette 500g	6 Barquettes		301468	
Foie Gras de Canard Entier au Piment Espelette				269 992	
Bloc de Foie Gras de Canard 30% Morceaux	Barquette 1000g	4 Barquettes	1 an entre 0°C et +4°C	229 712	
	1/2 Rond - 400g	8 Pièces		67 363	
Bloc de Foie Gras de Canard	10 tranches rondes Barquette 300g	4 Barquettes	45 jours entre 0°C et +4°C	32 169	
Bloc de Foie Gras de Canard Ficelle	Ficelle diam 36mm 400g	12 Pièces	3 mois entre 0°C et +4°C	11 662	
Ganache au Foie Gras de Canard (50 % de Foie Gras)	Sachet Doy Pack 0,5L	4 Sachets	6 mois entre 0°C et +4°C	244 379	
Confit de Canard 6 cuisses mi-cuit	Poche sous vide 1600g	6 Poches		62 752	
Magret de Canard Fumé Prétranché	Poche sous-vide env. 260g	12 Poches	2 mois entre 0°C et +4°C	36 647	

Nos terrines charcutières avec et sans Foie Gras

DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS / CALIBRE	COLISAGE	DLC/DDM	CODE POMONA	PACKSHOT
Terrine de Pressé de Canard au Foie Gras	1000g	4 Barquettes	1 an entre 0°C et +4°C	66 596	
Terrine de Pressé de Canard (100% Viande)				6 927	



Une équipe de conseillers culinaires Rougié à votre service

Romain GIRAUD
Région Ouest
Tél. : 06 30 47 29 14

Florian BERTHELOT
Région Ouest
Tél. : 06 43 98 58 55

Vincent AYME
Région Sud-Ouest
Tél. : 06 30 48 23 78

Alisson ALLAGUI
Région Sud-Ouest
Tél. : 07 84 00 55 83

Nadège GAGNIE
Région Paris-IDF
Tél. : 06 32 59 88 41

Pierre-Louis VILLA
Région Est
Tél. : 06 83 89 68 63

Olivier BONI
Région Rhône-Alpes
Tél. : 06 42 17 53 60

Cédric VARIN
Région Rhône-Alpes
Tél. : 07 88 33 28 50

Gilles DROP
Région Sud-Est
Tél. : 07 88 84 97 25

Sébastien CHEVREAU
Région Sud-Est
Tél. : 06 37 22 62 47

Pascal BERNOU
Chef Exécutif
Tél. : 06 70 74 84 60

