



L'aventure d'un siècle

Depuis 1921 et trois générations, nous développons un savoir-faire familial autour d'un produit de pure tradition gastronomique française : l'escargot.

Nous préparons des escargots à la Bourguignonne, réfrigérés et surgelés, et des escargots en conserves.

Nous sommes reconnus pour notre savoir-faire de Maître Escargotier Français : des chairs d'escargots bien calibrées et conformes, et des ingrédients scrupuleusement sélectionnés. Nous suivons des procédures rigoureuses de contrôle et de sécurisation des produits – IFS Version 8 et HACCP.

Nous développons des produits sous notre propre marque pour le marché français et international ainsi que pour tous les réseaux de distribution. Nous savons également travailler des produits sur mesure, basés sur les exigences des clients et à leur propre marque.



Entre tradition et innovation, notre entreprise familiale préserve son savoir-faire d'antan pour fabriquer des produits gourmands et de grande qualité, tout en poursuivant une logique d'optimisation constante.

13,9 M €

CHIFFRE D'AFFAIRES

Nos filiales

L'escargot est un produit de récolte sauvage qui subit les aléas climatiques. Sa récolte a lieu au printemps et dure en moyenne 3 semaines, elle est effectuée par les habitants des pays producteurs et y est réglementée.

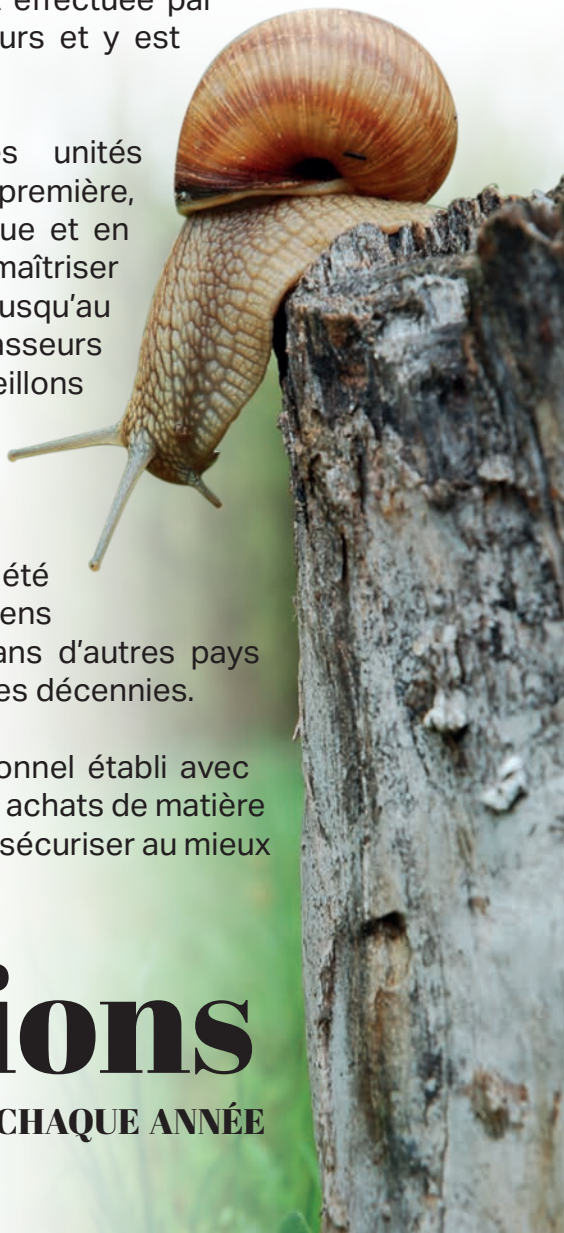
Nous possédons nos propres unités de traitement de la matière première, implantées en République Tchèque et en Roumanie nous permettant de maîtriser la matière depuis le ramassage jusqu'au client final. Au plus près des ramasseurs et des transformateurs, nous veillons toujours à proposer des tarifs cohérents afin que la filiale de ramassage puisse perdurer.

Notre ancienneté et notre notoriété nous ont permis de nouer des liens avec de multiples partenaires dans d'autres pays avec qui nous travaillons depuis des décennies.

Il est nécessaire d'avoir un relationnel établi avec les fournisseurs afin d'assurer nos achats de matière pour l'année, cela nous permet de sécuriser au mieux nos approvisionnements.

75 Millions

DE PIÈCES TRANSFORMÉES CHAQUE ANNÉE



La qualité : notre priorité

Nous sommes toujours soucieux de garantir, sécuriser et dynamiser l'ensemble de nos activités et de satisfaire les attentes de nos consommateurs.

LA SÉLECTION DES INGRÉDIENTS

Le beurre est d'origine franc-comtoise et provient d'une coopérative située à 20 kilomètres de notre site de production français.

Notre farce à escargot est également composée de gousses d'ail entières et de persil plat surgelé.



LE CONTRÔLE QUALITÉ

En tant que fabricant, nous disposons d'une parfaite maîtrise de l'ensemble du processus de fabrication.

Le suivi et l'audit continu de nos filiales nous garantissent une matière bien calibrée et conforme.

Nous effectuons des contrôles qualité réguliers : une étape clé pour vous garantir la qualité visuelle et gustative des produits.

LES CERTIFICATIONS

Notre site de production est certifié IFS, c'est-à-dire que nous garantissons des produits sûrs et sains.

Tous nos ateliers sont équipés de process de fabrication performants qui répondent aux contraintes de production de l'escargot : des contrôles bactériologiques, une hygiène rigoureuse selon les principes de l'HACCP (un plan de maîtrise sanitaire strict) et une traçabilité informatisée pour le suivi des lots.

Engagés pour demain

LIMITER NOS DÉCHETS JUSQU'AU CONSOMMATEUR

Ces dernières années, nous avons considérablement réduit les emballages autour de nos produits afin de ne garder que l'essentiel : la barquette et l'opercule soudée.

Pour nos petites barquettes, nous utilisons la barquette EVOLVE : une barquette 100% recyclée et recyclable à l'infini. Sa couleur varie en fonction de la couleur du plastique qui a servi à les produire.



AVOIR UN USAGE RAISONNÉ DES RESSOURCES

Aujourd'hui nous limitons notre consommation et travaillons à réduire nos besoins en optimisant nos procédés de fabrication.

Au-delà de notre démarche normale d'économie d'énergie, nous souhaitons nous tourner vers l'auto-consommation : nous avons équipé nos 3 sites de panneaux photovoltaïques.

De plus, au cours des dernières années, nous avons réduit de 40% nos consommations d'eau via la récupération d'eaux pluviales.

MINIMISER NOTRE IMPACT SUR LA NATURE

La cueillette des escargots dure en moyenne 3 semaines, d'avril à mai, les ramasseurs respectent le cycle de croissance de l'escargot et les plus petits ne sont pas ramassés.

L'escargot est très sensible à la pollution, on ne peut le trouver que dans les régions où la nature préservée et où il est ramassé à la main.



Gamme épicerie

CONSERVES DE CHAIRS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU COURT-BOUILLON

Nos conserves sont élaborées de manière traditionnelle. Les boîtes sont remplies par comptage automatique après un calibrage précis, puis jutéées et stérilisées.

Le court-bouillon, aromatisé selon notre recette, conserve les escargots en leur apportant toutes les saveurs des herbes et des épices soigneusement sélectionnées.

Les escargots peuvent être utilisés après égouttage, soit en coquille avec une farce, soit pour des cassolettes ou autres multiples recettes.

Nos conserves sont certifiées Clean Label, elles ne contiennent que des ingrédients naturels.



COQUILLES NATURELLES



Coquilles naturelles d'escargots, lavées et stérilisées, prêtes à garnir.

COQUILLES EN BISCUIT CROUSTILLANT

La coquille qui se mange !
A garnir selon les envies



COQUILLES EN CÉRAMIQUE

Coquilles en céramique, 4 jolies couleurs assorties. A garnir d'un escargot avec de la farce ou d'une sauce, elles maintiennent vos préparations au chaud. Réutilisables à l'infini.



KIT POUR ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE



SCANNEZ-MOI

Kits composés de chairs d'escargots au court-bouillon, de coquilles à garnir, naturelles ou en céramique, et un mélange d'épices.

Ajoutez du beurre doux pour préparer la farce et garnissez vos escargots.

ASSAISONNEMENT POUR FARCE À ESCARGOT

Pot de 6 berlingots d'épices. A mélanger avec du beurre doux pour obtenir une farce à escargot.



Gamme surgelée

ESCARGOTS PRÉPARÉS À LA BOURGUIGNONNE

Les escargots sont encoquillés puis beurrés à la main grâce à un savoir-faire inégalable.

La farce est une farce traditionnelle Bourguignonne, préparée avec des ingrédients scrupuleusement choisis : du beurre, de l'ail et du persil.

Ils ne contiennent ni colorant, ni conservateur. Il ne reste plus qu'à les disposer dans un plat et les mettre au four.

Différents conditionnements sont possibles.



CHAIRS D'ESCARGOTS SURGELÉES

Chairs d'escargots cuites en court-bouillon et surgelées individuellement. Prêtes à l'emploi.

Conditionnées dans des sachets avec zip refermable pour n'utiliser que la quantité souhaitée.





CROQUILLES

Les croquilles, idéales en toutes saisons. Ce sont des petits biscuits légers et croustillants garnis d'un escargot et de farce.



MINI-FEUILLETÉS

Les mini-feuilletés, incontournables de l'apéritif. Ce sont des feuilletés garnis d'un escargot et de farce.



MOULES FARCIES

Les moules farcies, une alternative aux escargots, délicatement relevées par une farce au beurre, ail, persil et citron, elles raviront les plus fins amateurs.



ASSAISONNEMENT BEURRE, AIL ET PERSIL

Un rouleau d'assaisonnement prêt à être utiliser, avec de multiples applications : sur de la viande, du poisson, des légumes, du pain... Ou préparez vous-même vos escargots.



SAS ROMANZINI

26 Faubourg d'Arlin
25560 La Rivière-Drueon
FRANCE

+ 33 3 81 38 88 20
info@romanzini.fr
www.romanzini.fr

FR

