

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



RAVIOLES, QUENELLES,
PÂTES FRAÎCHES, TRAITEUR



CATALOGUE

RESTAURATION COLLECTIVE – RESTAURATION COMMERCIALE

R

ROYANS, UNE MARQUE DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, ENGAGÉE POUR LA QUALITÉ DEPUIS 1962

Implantée au pied du Vercors dans la Drôme au sein de l'entreprise Saint Jean, la marque Royans propose des spécialités rhône-alpines dès 1962. Depuis plus de 50 ans, Royans s'engage à fabriquer des produits de qualité en respectant les recettes traditionnelles. Ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles à la cuillère et pâtes fraîches sont autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique. L'occasion de proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais, surgelés, origine France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients.

La raviole, la petite pâte « à part » à l'histoire intimement liée au Dauphiné

Connaissez-vous la raviole, cette petite pâte farcie d'1 cm de côté, adorée de tous ? Historiquement implantée dans la région du Dauphiné où, depuis plusieurs siècles, elle est servie lors des fêtes bourgeoises, elle a vu sa fabrication se structurer ces dernières décennies. Ce sont d'abord les ménagères, qu'on appelait les « ravioleuses », qui préparaient les ravioles dans leurs cuisines pour les cafetiers où déjeunaient en nombre les ouvriers de la chaussure de Romans. Puis, dès le milieu du XXe siècle, quelques artisans-fabricants ont initié une production en plus grande quantité pour servir d'abord les restaurateurs de la région, puis ceux de la France entière.

Royans, créée en 1962, fait partie de ces entreprises qui ont travaillé avec le plus d'énergie et de conviction à l'expansion de la raviole, modernisant leur fabrication et leur offre, notamment avec les ravioles surgelées développées spécialement pour les professionnels de la restauration.

LA RAVIOLE DU DAUPHINÉ : SES CARACTÉRISTIQUES

Une pâte fine à base de farine de blé tendre, moulée en petits carrés d'1 cm de côté, garnie d'une farce au **Comté AOP 4 mois d'affinage minimum** (et éventuellement d'Emmental français), au fromage blanc et au persil revenu au beurre.



LE LABEL ROUGE, GAGE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- Respect d'un cahier des charges rigoureux au niveau de la fabrication.
- Finesse de la pâte grâce à l'utilisation d'une farine de blé tendre.
- La farce doit comporter au minimum 70% de fromages : 40% de Comté AOP et éventuellement de l'Emmental Français Est-Central IGP (dont 60% minimum de Comté), et 30% de fromage blanc frais.
- La recette ne contient ni colorant ni conservateur.
- Les qualités organoleptiques sont évaluées tous les 2 ans afin de garantir la qualité supérieure de la raviole Label Rouge.


En 2009, la Raviole du Dauphiné devient également une IGP (Indication Géographique Protégée) qui lie sa fabrication à son terroir, en délimitant une zone bien précise du Dauphiné. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées : les œufs et le fromage blanc frais proviennent de l'aire géographique de la fabrication de la raviole du Dauphiné, ou des départements limitrophes.



Les Ravioles




- **DLC : Ravioles ultra-fraîches : 8 jours garantis livraison**
- **Ravioles fraîches : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : 1 minute**

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ FRAÎCHES							
121040	Ravioles du Dauphiné ultra-fraîches Présentoir 16 plaques		Label-Rouge, IGP	960 g	6	3266140050733	
121050	Ravioles du Dauphiné fraîches Présentoir 16 plaques		Label-Rouge, IGP	960 g	6	3266140030070	
121010	Ravioles du Dauphiné ultra-fraîches Présentoir 32 plaques		Label-Rouge, IGP	1920 g	5	3266140050726	
121020	Ravioles du Dauphiné fraîches Présentoir 32 plaques		Label-Rouge, IGP	1920 g	5	3266140030025	
131040	Ravioles du Dauphiné fraîches Barquette 4 plaques		Label-Rouge, IGP	240 g	6	3266140020019	



- **DMM : 6 mois garantis livraison**
- **Cuisson : 2 minutes**

 LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ SURGELÉES							
141090	Ravioles du Dauphiné		Label-Rouge, IGP	500 g	10	3266140051600	
141115	Ravioles du Dauphiné		Label-Rouge, IGP	1000 g	5	3266140051020	

Les Ravioles



- DMM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson : 2 minutes

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	------	----------	-------	----------	--------	-------

LES SPÉCIALITÉS SURGELÉES

241210	Ravioles aux Truffes noires du Périgord 1,8%	NOUVEAU	50% de farce	500 g	10	3266140060909	Dispo octobre 2018
241030	Ravioles au Saint Marcellin		Saint Marcellin IGP 50% de farce	1000 g	5	3266140055233	
241080	Ravioles au basilic		Basilic de Provence 50% de farce	1000 g	5	3266140051464	
241120	Ravioles forestières aux cèpes		50% de farce	1000 g	5	3266140052010	
241130	Ravioles au chèvre et fines herbes		Chèvre de la Drôme 50% de farce	1000 g	5	3266140051990	
241140	Ravioles aux 3 fromages		50% de farce	1000 g	5	3266140052041	
241060	Ravioles au foie gras		Au bloc de foie gras de canard 50% de farce	1000 g	5	3266140055264	
141100	Ravioles à l'Émmmental Grand Cru		50% de farce	1000 g	5	3266140060060	

ROYANS, UNE MARQUE ENGAGÉE DANS UNE VÉRITABLE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE.



Une politique environnementale active :

- **Certification ISO 14001** de 3 sites de production
- **Réduction des déchets** à la source et **tri sélectif** des déchets
- **Production d'énergie renouvelable** : installation de 800 m² de panneaux photovoltaïques sur 2 sites de production
- **Certification ISO 50001**



Mise en place d'une charte nutritionnelle :

- **Absence d'huile de palme** dans les recettes
- **Teneur en sel dans les plats cuisinés limitée à 1%**,
- **Exclusion des colorants artificiels, exhausteurs de goût** et de tous les **additifs potentiellement allergisants**.



Une gamme de produits éco-responsables :

- **Certification ECOCERT** de tous les produits issus de l'agriculture biologique
- **Matières premières biologiques en provenance d'Europe** ; les fournisseurs nationaux et locaux sont privilégiés.






• **DLC : 19 jours garantis livraison**

Code	Libellé	Info	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES PRODUITS BIO FRAIS							
924200	Quenelles nature, plateau 25 x 40 g		Certification Ecocert	1000 g	8	3289940254002	
324310	Tagliatelles		Certification Ecocert	1000 g	6	3266140052447	
351030	Tagliatelles lentilles Corail		Certification Ecocert	800 g	5	3266140060787	
351020	Gnocchi à poêler		Certification Ecocert	1000 g	10	3266140060497	



• **DMM : 3 mois garantis livraison**

 LES PRODUITS BIO SURGELÉS							
141050	Ravioles à l'Emmental		Certification Ecocert Pâte fine 50% de farce	1000 g	5	3266140055073	
941100	Quenelles nature 25 x 40 g		Certification Ecocert Semoule de blé dur Huile de colza	1000 g	5	3266140057541	
941110	Quenelle nature 12 x 80 g		Certification Ecocert Semoule de blé dur Huile de colza	960 g	5	3266140060558	
841110	Soufflés légumes 12 x 80 g		Certification Ecocert Semoule / beurre	960 g	5	3266140055936	
341110	Gnocchi		Certification Ecocert Moelleux et tendre	1000 g	6	3266140057497	
441210	Ravioli légumes du soleil		Certification Ecocert Pâte fine, farce fondante	1000 g	6	3266140057510	
441200	Ravioli Emmental & basilic		Certification Ecocert Pâte fine, farce fondante	1000 g	6	3266140057503	
441230	Ravioli bœuf bolognaise		Certification Ecocert	1000 g	6	3266140057534	
441240	Ravioli champignon ail des ours		Certification Ecocert	1000 g	6	3266140060701	



44, AVENUE DES ALLOBROGES . Z.I. - CS 70277 . 26106 ROMANS CEDEX FRANCE

TÉL : +33 (0)4.75.05.83.83 . FAX : +33 (0)4.75.05.70.08

Mail : contact@royans-pro.fr

www.royans-pro.fr