

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®



RAVIOLES, QUENELLES,  
PÂTES FRAÎCHES



## CATALOGUE

RESTAURATION COLLECTIVE – RESTAURATION COMMERCIALE

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## UN ENGAGEMENT CONSTANT POUR LA QUALITÉ



### Une charte nutritionnelle exigeante

Absence d'huile de palme, OGM, colorants artificiels, exhausteurs de goût, réduction du taux de sel.

La société Saint Jean s'engage à proposer principalement des recettes végétariennes qui trouveront toute leur place dans les menus végétariens



### Bien être animal

D'ici 2025 : utilisation exclusive d'œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevages alternatifs aux cages.

Saint Jean s'engage également d'ici 2026, à ce que 100% de son approvisionnement en viande de volailles provienne d'élevages biologiques ou plein air et, pour la viande de poulet, respectant par ailleurs l'ensemble des critères du EUROPEAN Chicken Commitment.



### La qualité et l'origine de nos matières premières

Nous entretenons un partenariat étroit et durable avec nos fournisseurs.

Si les cultures et productions nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près.



### Nos certifications

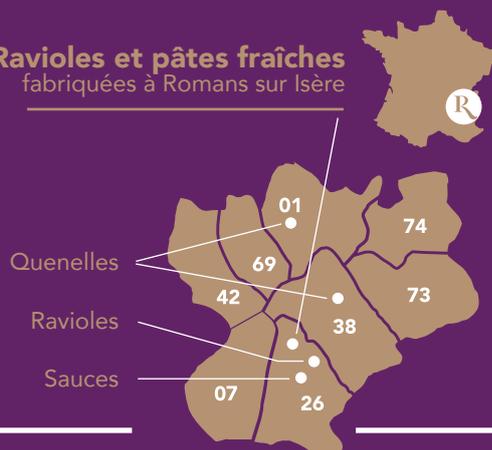
Nos sites de production sont certifiés ISO 140001 et ISO 50001. Nous menons des actions de fond pour réduire notre impact sur l'environnement : réduction des consommations d'eau, de gaz, d'électricité.

## ROYANS,

Dynamisme et réactivité au service des cuisiniers de toute la France.

5 sites de fabrication situés en Auvergne-Rhône-Alpes

### Ravioles et pâtes fraîches fabriquées à Romans sur Isère



# 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'2 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'2 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.



Eufs frais de poules élevées en plein air, origine Drôme



Farine de blé tendre origine France



Persil de la Drôme



Comté AOP du Jura

### 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.



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

Depuis 30 ans, Royans met son savoir-faire au service de la fabrication de produits biologiques pour proposer une gamme complète de ravioles, pâtes et quenelles en frais ou en surgelé.

Royans privilégie les fournisseurs français et régionaux, développe des recettes avec le moins d'additifs possible et cherche à réduire au minimum son empreinte écologique.



## 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 1500 m<sup>2</sup> 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**.
- **Le groupe Saint Jean s'engage, aux côtés de l'association L214, à utiliser des œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevage alternatifs aux cages, d'ici 2025 au plus tard, pour l'ensemble de ses marques.**



## 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.



## Une relation de confiance avec nos fournisseurs

- **Si les cultures et production nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près**





- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : Tagliatelles : 3 minutes**  
**Ravioli & Gnocchi : 5 minutes**
- **Rendement cuisson : Tagliatelles 1.7 - 1.8**  
**Ravioli : 1.4**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------

 <b>LES PRODUITS BIO FRAIS</b>							
924200	Quenelles nature, plateau 25 x 40 g	6 à 12 portions		1000 g	8	3289940254002	
351015	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140052447	
351025	Gnocchi à poêler	5 à 7 portions	Moelleux et tendres	1000 g	6	3266140060497	



- DDM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson ravioles et gnocchi : 2 minutes
- Ravioli : 5 à 6 minutes
- Rendement cuisson :  
Ravioli 1.4 - Ravioles 1.2 - 1.3

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------



## LES PRODUITS BIO SURGELÉS

141050	Ravioles à l'Emmental	5 à 8 portions	Certification Ecocert Pâte fine 50% de farce	1000 g	5	3266140055073	
341112	Gnocchi	5 à 7 portions	Certification Ecocert Moelleux et tendre	1000 g	5	3266140057497	
441212	Ravioli légumes du soleil	6 à 8 portions	Certification Ecocert Pâte fine Farce fondante	1000 g	5	3266140057510	
441201	Ravioli Emmental & basilic			1000 g	5	3266140057503	
441242	Ravioli champignon ail des ours			1000 g	5	3266140060701	
441252	Ravioli épinards cuisinés, pointe d'ail			1000 g	5	3266140061791	
441260	Ravioli tomates confites romarin			1000 g	5	3266140063108	



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

TÉL : +33 (0)4.75.05.83.83 . FAX : +33 (0)4.75.02.70.08

Mail : [contact@royans-pro.fr](mailto:contact@royans-pro.fr)

[www.royans-pro.fr](http://www.royans-pro.fr)

V01/2023