



DEPUIS 1954

FOOD SERVICE

Guide produits

WWW.ANDRE-BAZIN.FR



À vos côtés depuis 1954

CHARCUTIER CRÉATEUR DE VALEUR ET D'INNOVATION

Née d'une petite boucherie-charcuterie de village, la marque André Bazin a grandi jusqu'à devenir l'un des **acteurs majeurs de la salaison française**, tout en restant fidèle à ses **racines franc-comtoises** et à ses **recettes historiques**.

Aujourd'hui, la société met ce savoir-faire au service des professionnels en proposant une **large gamme de charcuteries et de produits de salaisons** dédiée au Food Service et aux industriels du plat cuisiné.

Leader des produits alimentaires intermédiaires, nous conjugons **qualité produit, fiabilité du service client et dynamique d'innovation** pour vous accompagner dans vos projets. Grâce à notre expérience, nous développons des **solutions différenciantes et sur mesure**, adaptées à vos besoins.

Notre site, **certifié IFS Food**, est garanti **sans allergènes et sans glutamate**, tandis que nos équipes R&D travaillent chaque jour à l'amélioration nutritionnelle de nos produits afin de répondre au mieux à vos futures attentes.



QUELQUES CHIFFRES

400

Collaborateurs investis
dans la réussite de l'usine
en Franche-Comté

200

Références produits
différenciants et à façon
vendues chaque année
en Food Service

23 000

Tonnes de produits
de salaisons,
de charcuteries et de
viandes cuites produites
chaque année



GAMME JAMBONS



JAMBON AVEC COUENNE

Façonné à la main

Nos Jambons Supérieurs avec couenne, **désossés, parés et façonnés à la main**, disponibles en pièce entière ou demi-pièce, en **origine France ou UE.**



JAMBON FUMÉ

Fumé naturellement

Jambons Supérieurs **fumés naturellement au bois de hêtre**, façonnés à la main, disponibles en pièce entière ou demi-pièce, en **origine France ou UE.**



JAMBON DÉCOUENNÉ ET DÉGRAISSÉ

Savoir-Faire traditionnel

Le cœur de notre savoir-faire. Le Jambon Supérieur découenné et dégraissé, élaboré avec soin depuis 1954 pour offrir une **qualité régulière** et un **goût authentique.**



JAMBON AU TORCHON

Cuisson lente

Jambon Supérieur au torchon, **cuit lentement sous vide dans son torchon**, découenné et dégraissé à la main. Proposé en format entier ou demi.



JAMBON À L'OS COULÉ

Produit traditionnel

Préparé à la main à partir d'une pièce unique et cuit avec son os, ce produit au **visuel traditionnel** est disponible nature ou fumé naturellement au bois de hêtre.



JAMBON PORC FERMIER

Label Rouge

Un Jambon Supérieur d'exception certifié **Label Rouge**, gage de qualité, élaboré à partir de **porcs fermiers du Sud-Ouest** et préparé en pièce entière avec son os.

PRODUITS DU TERROIR

FRAIS



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP

Crue ou Cuite - Fumée Naturellement

Un produit typiquement franc-comtois, réalisé à partir de **viande de porc origine France** et d'un **boyau naturel**. Fumé naturellement au bois de résineux, ce produit IGP perpétue les savoir-faire culinaires régionaux et garantit une qualité authentique. Disponible en différents formats de **70g à 180g**, en **crue et cuite**.

FRAIS



SAUCISSE DE MORTEAU IGP

Crue ou Cuite - Fumée Naturellement

Notre saucisse de Morteau IGP **répond aux besoins de territorialité des consommateurs** grâce à son **Indication Géographique Protégée**, gage d'origine et de savoir-faire maîtrisé. Proposée de 140g à 350g, crue ou cuite et fumée au bois de résineux, elle se distingue des autres références par ses **éléments visuels forts : scellé et cheville en bois**.

LE SAVIEZ-VOUS?



En Franche-Comté, ce sont les fromageries qui ont été à l'origine de la production des célèbres saucisses de Montbéliard IGP et de Morteau IGP, grâce à **l'élevage porcin nourri au petit lait**. Répondant à un **cahier des charges strict**, elles sont fumées naturellement au bois de résineux et garanties **sans arômes ni colorants artificiels**.



FRAIS

ÉCHINE

Cru - Fumée Naturellement

L'échine, un morceau tendre de porc disponible en version **salée ou fumée naturellement au bois de hêtre**, se présente **désossée pour une utilisation simple et polyvalente**. Elle s'intègre également dans des plats mijotés.



FRAIS

PALETTE

Salée ou Fumée Naturellement

Disponible en version **salée ou fumée naturellement, avec ou sans os**, ce produit de salaison s'intègre parfaitement dans la composition de plats traditionnels.



FRAIS

POITRINE

Cru - Fumée Naturellement

Poitrine de porc **naturellement fumée au bois de hêtre**, disponible en pièce entière ou en demie, élaborée à partir de morceaux **soigneusement sélectionnés**.



FRAIS

JAMBONNEAU

Salé ou Fumé Naturellement

Le jambonneau, produit du terroir par excellence, est une pièce généreuse, fumée ou salée, **peu transformée, gage de qualité pour vos clients**.



FRAIS



IQF

SAUCISSE FUMÉE

Cuite ou Cru - Fumée Naturellement

Nous disposons d'une large gamme de saucisses fumées naturellement au bois de résineux. **En frais, des saucisses fumées crues de 70 g à 350g** ainsi qu'une **saucisse cuite de 70 g** en boyau naturel. **En surgelé IQF, une saucisse fumée VPF cuite de 70 g** en boyau naturel, offrant une grande diversité d'utilisations et une meilleure gestion de vos stocks.



FRAIS

KASSLER

Cru - Fumé Naturellement

Nous sélectionnons **les meilleurs filets de porc** pour confectionner notre Kassler, une pièce **tendre et maigre** issue du terroir de l'Est de la France.



FRAIS

SAUCISSE BLANCHE

100g - Boyau naturel

Les saucisses blanches en **boyau naturel**, issues du **savoir-faire charcutier de l'Est de la France**, sont idéales pour vos grillades et vos plats du quotidien.



FRAIS

RÔTI DE PORC

2kg - Cuit

Le rôti de porc cuit choix, un produit **entrée de gamme** déjà cuit pour une plus grande **facilité d'utilisation**, proposé défilé pour encore plus de **praticité**.

PRODUITS DU TERROIR



FARCES FINES

FRAIS

KNACK

50g à 80g - Boyau naturel - Naturellement fumée
 Notre knack en boyau naturel et fumée naturellement, est proposée en **différents formats de 50g à 80g** afin de **s'adapter à toutes vos préparations et contraintes de service.**



FRAIS

FRAIS

FRAIS



SAUCISSE VIENNOISE

80g - Boyau naturel
 Une farce fine élaborée à partir de viande **de porc et de veau** pour une saveur délicate. **Une saucisse authentique au boyau et au fumage naturels.**



SAUCISSE DE STRASBOURG

80g - Boyau naturel
 Grand classique de l'Est de la France présent dans des plats traditionnels, notre saucisse de Strasbourg **fumée naturellement, est proposée en format 80g.**



SAUCISSE DE FRANCFORT

80g - Boyau naturel
 Un hachage fin pour des saucisses de Francfort tendres en boyau naturel, **«knackantes» à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, fumées naturellement.**



KITS PRÊTS À L'EMPLOI



FRAIS

KITS CHOUCROUTE GARNIE

Kit de 1kg - Kit de 4.7kg - Prêt à l'emploi
Kits de choucroute pour 2 ou 10 personnes: choucroute au saindoux et Riesling, 2 ou 10 **saucisses fumées**, tranches de **poitrines fumées** naturellement, tranches d'**échine fumée** et **knacks**, le tout seulement à réchauffer.



FRAIS

KIT POTÉE

Kit de 1kg - 2 personnes
Kit prêt à l'emploi: **assortiment de charcuteries cuites** accompagné de **chou, carottes et pommes de terre**.



FRAIS

KIT CASSOULET

Kit de 1kg - 2 personnes
Kit prêt à l'emploi : **assortiment de charcuteries cuites** accompagné de **haricots blancs, oignons, carottes et sauce tomate**.



FRAIS

KIT PETIT SALÉ

Kit de 1kg - 2 personnes
Kit prêt à l'emploi : **assortiment de charcuteries cuites** accompagné de **lentilles et petits légumes mijotés**.



GAMME ÉTÉ

FRAIS

POITRINES & GRILLADES MARINÉES

Moelleuses et assaisonnées

Notre **poitrine de porc marinée** et tranchée, est parfaite pour vos barbecues d'été. Nos grillades marinées sont, elles, réalisées à partir **d'échine de porc**, un morceau tendre et désossé.



FRAIS

FRAIS

FRAIS



CHIPOLATA

80g - Boyau naturel

Nos chipolatas nature ou aux herbes, élaborées à partir de viande de porc et en **boyau naturel de mouton**, sont proposées en **barquette de 20 pièces de 80g**.

SAUCISSE BLANCHE

100g - Boyau naturel

Les saucisses blanches en **boyau naturel**, issues du **savoir-faire charcutier de l'Est de la France**, sont idéales pour vos grillades et vos plats du quotidien.

MERGUEZ

80g - Boyau naturel

Nos **véritables merguez** bœuf mouton sont relevées avec un **mélange d'épices rigoureusement sélectionnées**. Elles sont proposées en barquette de 20 pièces.

GAMME SNACKING

FRAIS



POITRINE TRANCHÉE

Étuvée - Fumée Naturellement

Poitrine tranchée, fumée naturellement au bois de hêtre, avec un tranchage régulier de 2,3 à 2,5 mm, sans couenne ni cartilage.

Notre étuvage maîtrisé limite les résidus à la cuisson. Disponible en Viande de Porc Française ou en origine UE pour s'adapter à tous vos besoins.

FRAIS



JAMBON TRANCHÉ OU À TRANCHER

Barre - Tranche de 25g ou 45g
Jambon en barre ou supérieur en tranches VPF, disponible en **tranchage fin** type chiffonnade (0,7 à 1,5 mm) ou en **tranche de 45g**, également proposé fumé.

FRAIS



IQF



ÉMINCÉ KEBAB

Veau - Volaille

Une **aromatisation kebab travaillée**, idéale pour vos pizzas, salades ou sandwiches. Élaboré à partir de **viande de veau et de volaille**.

FRAIS



PEPPERONI

Diam. 50mm - Rondelles 3mm

Un produit au goût caractéristique, avec un **nouveau mix d'épices** (poivre, carvi, muscade, paprika) et un **diamètre plus grand** pour une meilleure couverture de vos pizzas.

GAMME SNACKING



CUBES DE JAMBON - ÉPAULE

5x5x5mm - 8x8x8mm

Cubes IQF de jambon standard ou épaule, pensés pour une **gestion de stock optimisée et une facilité d'utilisation**.



CUBES DE VOLAILLE

10x10x10mm

Cubes de volaille **frais**, calibrés. Une alternative gourmande aux cubes de jambon qui **répond à la demande croissante de volaille**.



BÂTONNETS DE VOLAILLE

5x5x25mm

Bâtonnets de volaille cuits, fumés naturellement et surgelés IQF, à ajouter aussi bien dans vos plats froids que chauds : **une alternative aux lardons de porc**.



BÂTONNETS DE CHORIZO

5x5x25mm

Bâtonnets de chorizo pur porc surgelés, prédécoupés pour **une mise en œuvre rapide**, qui apportent **une touche épicée** à tous vos plats.



MERGUEZ

Boeuf / Mouton - Boeuf / Volaille

Une gamme complète de merguez avec plusieurs déclinaisons.

Diamètre 19 mm : en **frais ou surgelé IQF**, disponible en recettes **bœuf-mouton ou bœuf-volaille**.

Diamètre 26 mm : en **frais**, disponible en recette **bœuf-volaille** et offrant une meilleure couverture sur les pizzas.



SAUCISSES FUMÉES

Cuites - Fumées Naturellement

Rondelles de saucisses fumées cuites, surgelées IQF, en diamètre 28 mm et épaisseur 3 mm, **pratiques pour de nombreux usages**: pizzas, salades, gratins...



SAUCISSES DE MONTBÉLIARD IGP

Cuites - Fumées Naturellement

La qualité de l'IGP dans une solution prête à l'emploi : des rondelles de saucisses de Montbéliard de 3 mm d'épaisseur, surgelées IQF.



CHORIZO

Pur Boeuf - Volaille

Chorizo cuit surgelé IQF, décliné en deux recettes **pur bœuf ou volaille**, à l'**aromatique typique**, proposé en rondelles de 38 mm et tranché en rondelles de 3mm d'épaisseur.



GAMME LARDONS



LE LARDON ALLUMETTE 3X3X25mm

Nos lardons crus **fumés naturellement au bois de hêtre** 3x3x25mm, en très fines allumettes et surgelés IQF. Disponibles en origine France ou UE, ils permettent **une mise en œuvre rapide et maîtrisée.**



LE LARDON ORIGINAL 5x5x25mm

Nos lardons 5x5x25mm crus fumés sont notamment disponibles **au sel sans nitrite et VPF** pour une consommation plus saine. Existents également en **cuit fumé, adaptés à de multiples usages.**



LE LARDON TRADITIONNEL Lardons supérieurs - VPF

Nos lardons IQF supérieurs crus fumés naturellement au bois de hêtre, offrent un **visuel premium avec une belle alternance de strates de gras et de viande.** Ils sont élaborés à partir de poitrine de porc d'**origine France.**



LE LARDON XL 8x8x25mm

Nos lardons 8x8x25mm adoptent un **format allumette généreux**, apportant davantage de texture en bouche. Surgelés IQF pour une **conservation optimale**, ils existent en **crus fumés** ou **crus salés avec de la viande de porc origine France.**



**paysan
BRETON**®

**LE JAMBON
SUPÉRIEUR**
avec couenne



**LE JAMBON
AU TORCHON**
cuit au bouillon

UNE NOUVEAUTÉ SIGNÉE PAYSAN BRETON

DES ÉLEVEURS COOPÉRATEURS FIERs ET ENGAGÉS

Les éleveurs coopérateurs s'engagent pour un **élevage responsable**, respectueux de **l'environnement** et du **bien-être animal**. La filière Paysan Breton valorise leur production et prévoit une cagnotte citoyenne pour financer leurs **projets durables**.

ET DES PORCS ÉLEVÉS AVEC PASSION

Nos éleveurs sont formés aux bonnes pratiques d'élevage, avec des plans d'amélioration continue portant sur **le bien-être animal, l'alimentation et les soins**. Des audits triennaux permettent d'**évaluer les progrès** réalisés au sein des élevages.

NOS NOUVEAUTÉS !



KNACKS
Pur porc



**SAUCISSES
FUMÉES**



**NOS PORCS
SONT ÉLEVÉS
ICI !**

*Classées 1ères des tests sensoriels réalisés sur un panel
consommateurs indépendant.*



1 Rue Sainte Marie
70300 Breuches-les-Luxeuil
Tel: +33 (0)3 84 93 33 01