



www.kerimel.com



— Origine et traçabilité —

Kerimel, ou la pratique de méthodes rigoureuses et traditionnelles pratiquées de tout temps. Nous nous engageons à valoriser des produits issus de nos régions. Conformément à la loi, nous réalisons des contrôles à réception, en cours de transformation et à l'expédition, afin d'assurer un suivi optimal, gage de notre qualité et de notre savoir faire depuis 1978.

— Tradition —

Nos bœufs et vaches sont issus d'authentiques races à viandes adaptées à nos territoires : telles des Salers à robe brune, des Limousines... Chacune apporte ainsi au troupeau des caractéristiques : rusticité, qualité maternelle, saveur exceptionnelle... Nous privilégions l'utilisation de méthodes traditionnelles d'élevage et d'alimentation.

— Qualité —

Notre politique qualité est centrée sur la satisfaction de nos clients et vise une amélioration continue de notre savoir-faire depuis 1983. Ainsi, afin de garantir une qualité optimale de nos produits et conformément à la loi, nous conditionnons ces derniers sous vide et nous les expédions par transport frigorifique ou avec emballage isotherme garantissant leur fraîcheur et la chaîne de froid jusqu'à votre lieu de livraison. Nos produits sont découpés et expédiés chaque semaine vous garantissant une fraîcheur et une qualité d'exception au meilleur prix et ce, directement chez vous !



Notre atelier de transformation est agréé aux normes CEE (N°09.305.01) vous garantissant le meilleur de la sécurité alimentaire. La présence de l'estampille sanitaire indique notre engagement dans le respect des réglementations. Nous sommes aussi contrôlés chaque semaine par un laboratoire d'analyse indépendant et collaborons étroitement avec les services sanitaires pour une hygiène garantie.



Les volailles que nous proposons sont certifiées Label Rouge. Ce signe de qualité associé à un cahier des charges très strictes est aujourd'hui une référence pour les amateurs.



Nous commercialisons des produits issus de l'élevage piscicole biologique du lac de Montbel (Ariège) et participons ainsi à un plus grand respect de l'environnement et du bien-être animal.

UNE PASSION DE FAMILLE qui est aussi l'histoire d'un terroir.

L'aventure Kerimel a commencé en 1978, lorsque François de Kerimel s'est installé comme exploitant agricole au cœur de l'Ariège, au pied des Pyrénées...

« Notre démarche s'appuie sur le désir de garder à l'homme le rôle premier et de conserver le lien à la terre. Nous sélectionnons pour vous des produits dont la saveur et la qualité correspondent aux exigences que nous partageons.

Par le bouche à oreille, et grâce à la confiance et à la fidélité de nos clients, notre activité familiale perdure. Et nous avons à cœur de mériter toujours votre confiance ! Elle est pour nous le meilleur des stimulants, pour continuer à mobiliser autour de nous un réseau solidaire et convaincu. »

François et Marie-Odile de Kerimel
et l'équipe commerciale



L'AUTHENTICITÉ D'UN TERROIR, du producteur au consommateur.

Nous nous approvisionnons auprès de producteurs majoritairement situés dans un rayon de 100 km autour de notre entreprise. Nous avons ainsi une relation privilégiée garantissant une maîtrise de toute la chaîne de production. Nous sommes attachés à notre terre et sommes fiers de vous faire profiter de ses meilleurs produits.



Viande DE BOEUF

Le bœuf que nous vous proposons vous révélera ses qualités gustatives, son goût incomparable et sa tendreté extra. C'est notre savoir-faire, respectant le temps de maturation nécessaire à la viande, qui nous permet de vous offrir une véritable qualité.

Photos non contractuelles.

Retrouvez nos Idées Recettes sur Kerimel.com

SPÉCIALITÉS

- SAUCISSON À CUIRE DE BŒUF - potée ou pôt au feu
- CHIPOLATAS DE BŒUF
- VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE
- CARPACCIO DE BŒUF



LES MORCEAUX À GRILLER

- CÔTE À L'OS
- TRANCHE GRASSE
- FAUX-FILET
- BAVETTE
- FILET
- TRANCHE D'ÉPAULE
- RUMSTECK

COLIS PAR QUARTIER

COLIS AVANT - "La diversité des morceaux"

Assortiment de :

PIÈCES À GRILLER ET RÔTIR

Entrecôte, bavette, tranche épaule, rôti épaule

VIANDES À CUISINER (à choisir ou à panacher)

Pot-au-feu, bourguignon, haché ou steak haché

10 kg

15 kg

20 kg

4 kg

6 kg

8 kg

+

+

+

6 kg

9 kg

12 kg



LES MORCEAUX À ROTIR

- RÔTI DE RUMSTECK
- RÔTI DE GLOBE
- RÔTI DE FILET
- RÔTI D'ÉPAULE



LES MORCEAUX À CUISINER

- HÂCHÉ
- POT-AU-FEU
- BOURGUIGNON



COLIS GLOBE - "Le quartier le plus maigre"

Assortiment de :

PIÈCES À GRILLER ET RÔTIR

Noix, sous-noix, tranche grasse

VIANDES À CUISINER (à choisir ou à panacher)

Pot-au-feu, bourguignon, haché ou steak haché

10 kg

15 kg

20 kg

6 kg

9 kg

12 kg

+

+

+

4 kg

6 kg

8 kg

COLIS ALOYAU - "Le plus noble du bœuf"

Assortiment de :

PIÈCES À GRILLER ET RÔTIR

Filet, faux-filet, entrecôte ou côte à l'os, Rumsteck, bavette

VIANDES À CUISINER (à choisir ou à panacher)

Pot-au-feu, bourguignon, haché ou steak haché

10 kg

15 kg

20 kg

6 kg

9 kg

12 kg

+

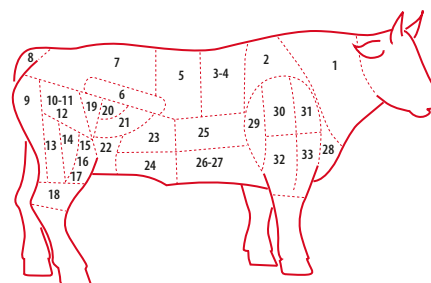
+

+

4 kg

6 kg

8 kg



- 1 / Collier Steak haché/bourguignon
- 2 / Basses Côtes
- 3-4 / Entrecôtes
- 5 / Faux-filet
- 6 / Filet
- 7 / Rumsteck
- 8 / Queue
- 9-13 / Gîte à la noix Noix et sous-noix
- 10-11-12 / Tend de tranche Tranche grasse
- 14-17 / Plat de tranche Rumsteck
- 18 / Jarret
- 19 / Aiguillet baronne Rumsteck
- 20 / Onglet Bavette
- 21 / Hampe Bavette
- 22-23 / Bavette
- 24 / Flanchet Bavette ou haché
- 25 / Plat de côte
- 26-27 / Tendron
- 28 / Gros bout de poitrine Haché/bourguignon
- 29 / Macreuse Beef épaule et rôti
- 30 / Paleron Beef épaule et rôti
- 31 / Jumeau à bifteck Rôti
- 32 / Macreuse à pot au feu Bourguignon
- 33 / Jumeau à pot au feu Bourguignon



Viande DE JEUNE BOVIN, DE PORC ET D'AGNEAU

Retrouvez
nos Idées
Recettes sur
Kerimel.com

VOLAILLES, LAPIN ET POISSON



Photos non contractuelles.



VIANDE DE JEUNE BOVIN (agé de 8 à 12 mois)

Vous dégusterez notre jeune bovin dont la chair rosée due à une alimentation naturelle et un élevage en plein air, révèle un goût fin et une jutosité exceptionnelle.

- COLIS DE 5, 10 OU 15 KG
Panaché de rôtis, escalopes, côtes et jarret

VIANDE D'AGNEAU

La chair goûteuse et parfumée de l'agneau, à cuisiner de multiples façon.

Agneau entier ou demi

- DÉCOUPÉ : Epaule, collier, côtelettes, gigot
- DÉCOUPÉ ET DÉSOSSÉ : Epaule roulée

Baron entier ou demi

Gigot, côtelettes et navarin seulement



VIANDE DE PORC

Vous apprécierez toute la saveur du porc, et particulièrement notre saucisse fraîche maison type "saucisse de Toulouse".

- RÔTIS ÉCHINE OU FILET
- SAUCISSE FRAÎCHE MAISON
- CÔTE DE PORC
- FILET MIGNON

POULET ET PINTADE

Les poules jaunes et les pintades que nous vous proposons sont Label Rouge. En pièce entière ou en découpe, ces volailles seront excellentes rôties, marinée ou grillées...

- POULET FERMIER D'ARIÈGE
- POULET COUPÉ EN 4 - (environ 1,5 kg)
- PINTADE FERMIERE D'ARIÈGE - (environ 1,2 kg)



LAPIN

Redécouvrez le goût d'un lapin simplement cuisiné à l'oseille ou à la moutarde.

- LAPIN ENTIER
- LAPIN DÉCOUPÉ

POISSON

Découvrez les truites issues de l'agriculture biologique, à la chair tendre et goûteuse, pêchées dans les eaux fraîches du lac de Montbel, qui recueille la fonte des neiges pyrénéennes.

- TRUITES VIDÉES - (lot de 2 - env. 500 gr)
- FILET DE TRUITES - (lot de 2 - env. 500 gr)
- TRUITES FUMÉES EN TRANCHES - (130 gr)
- RILLETES DE TRUITE - (90 gr)





PRODUITS DE GASTRONOMIE



Retrouvez nos Idées Recettes sur Kerimel.com

CANARD GRAS

Les produits de canard, si typiques de notre gastronomie locale, viennent d'une belle conserverie, située sur les contreforts des Pyrénées. Découvrez l'étendue des saveurs que nous offre le canard !



- FOIE GRAS MI-CUIT - (environ 200 gr)
- FOIE GRAS FRAIS 1^{ER} CHOIX - (environ 600 gr)
- FOIE GRAS - (en verrine de 180 gr)
- FOIE GRAS - (en verrine de 300 gr)
- MAGRET FRAIS SOUS VIDE - (environ 450 gr)
- MAGRET SÉCHÉ - (environ 100 gr)
- CUISSE DE CANARD CONFITE - (environ 200 gr)
- RÔTI DE CANARD FOURRÉ FOIE GRAS - (environ 500 gr)

CHARCUTERIE

Le bœuf en charcuterie offre un raffinement subtil et délicat ; un compagnon indispensable pour vos apéritifs et pique-niques !

- SAUCISSON BŒUF/PORC - (environ 400 gr)
- SAUCISSE SÈCHE BŒUF/PORC - (250 gr)
- CHORIZO BŒUF/PORC - (environ 200 gr)
- JAMBON DE PAYS TRANCÉ - (6 tranches-150 gr)
- PÂTÉ DE CAMPAGNE - (conserve de 200 gr)
- PÂTÉ DE FOIE - (conserve de 200 gr)
- JAMBONNEAU DE PORC - (conserve de 200 gr)



PLATS CUISINÉS (1 kg - 4/6 pers.)

- BŒUF EN SAUCE AUX OLIVES
- BŒUF EN SAUCE À L'ANCIENNE
- DAUBE DE BŒUF AUX CAROTTES EN VERRINE
- DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES EN VERRINE
- PRÉPARATION COUSCOUS



FROMAGES ET VINS



Photos non contractuelles.

FROMAGE

Pays d'élevage, l'Ariège abrite aussi les producteurs laitiers. La fromagerie du Moulis, au cœur de la vallée du Couserans, travaille de façon artisanale depuis 3 générations. Affiné plusieurs semaines, son fromage est, selon la tradition, caressé à l'eau salée matin et soir, puis retourné et soigné sur les planches en sapin, afin d'exprimer tous ses arômes.



- TOMME DE VACHE
- TOMME DE CHÈVRE
- TOMME DE BREBIS
- TOMMETTE DE VACHE - (environ 450 gr)
- TOMMETTE DE BREBIS - (environ 600 gr)

Le cabris ariégeois de la fromagerie du Col de Fach, fromage crémeux présenté dans une boîte en bois, est disponible d'avril à décembre.

- CABRIS ARIÉGIOIS

VIN

Le Domaine viticole de Massamier la Mignarde est une exploitation familiale, où l'alchimie des cépages et des appellations (AOC Minervois et AOC Minervois la Livinière) confère à la gamme de vin que nous vous proposons richesse, particularité et rondeur. Une des cuvées que nous vous proposons, le Domus (millésime 2000) a obtenu à Londres en 2005, le prix du meilleur vin rouge de France et du Monde dans sa catégorie.

- MASSAMIER ROSÉ AOC
- MASSAMIER ROUGE TRADITION
- EXPRESSION DE CARIGNAN
- DOMUS MAXIMUS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



L'entreprise KERIMEL

*Pionnière dans
la vente directe
depuis 1983.*

LA DÉCOUPE : Nous apportons une attention toute particulière à vos commandes et nos bouchers répondent au maximum à vos exigences.

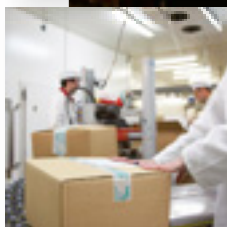
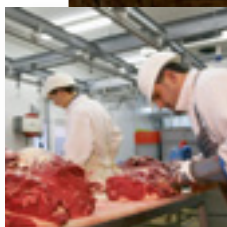
LA PRÉPARATION : Une fois la viande découpée, les conditionneuses réalisent la mise sous vide des divers morceaux ; elles effectuent un contrôle visuel à la fin de cette étape primordiale afin d'assurer une qualité optimale des produits.

LE COLISAGE : Chaque colis est préparé manuellement. Seuls le scotchage et le cerclage sont mécanisés.

LIVRAISON

Chez vous, sur votre lieu de vacances, au travail, chez des amis, nous choisissons pour vous et avec vous le meilleur transporteur. Nous livrons toute la France métropolitaine, l'Angleterre, la Belgique et l'Allemagne*. Depuis 1983, plus de 11 000 clients nous ont déjà fait confiance !

* pour l'Angleterre, l'Allemagne et la Belgique les commandes se font uniquement par téléphone au +33 561 356 486.



DE CHEZ NOUS À CHEZ VOUS,

*Toute une équipe pour vous satisfaire
Retrouver encore plus de produits,
des conseils et des idées recettes sur
www.kerimel.com*

Quelques Conseils



CONSEILS D'UTILISATION

Pour que la viande de bœuf garde tout son jus, ne sortez pas vos paquets trop longtemps à l'avance.

Ouvrez les poches 15 minutes avant toute cuisson.

Vous pouvez préparer daubes et bourguignons avant de congeler la viande.

Vous pouvez mettre le pot-au-feu tout congelé dans l'eau de cuisson froide.

Vous pouvez préparer un rôti de la façon suivante : Mettre le rôti congelé dans le plat de cuisson à four moyen pendant 10 minutes, puis forcer la température (*four très chaud*) en comptant 20 minutes par livre, et non 15 min. Surveiller la cuisson, le rôti doit être saignant à cœur.

Sortez les tranches à l'heure du petit-déjeuner pour les cuire au déjeuner. Elles seront ramollies mais pas tout à fait décongelées. Ainsi la viande ne perd pas son jus.

Si vous voulez hacher de la viande, veillez à ne pas la décongeler complètement avant de la passer au hachoir.

CONSEILS DE CONGÉLATION

* Dès réception : steak haché, après l'avoir aplati (*pour un meilleur rangement et une congélation plus rapide*), jarret, plat de côte, bourguignon, côte à l'os, blanquette, osso-buco.

* Pour les tranches et les rôtis, congelez-les dans les 24 heures. Vous pouvez conserver dans votre réfrigérateur ce que vous allez consommer dans les deux à trois jours.

* Congelez ou consommez dans les 24 heures les truites, volailles, agneau, porc (+ *saucisse et merguez*) et gras (*foie gras frais, magret frais...*).

IDÉES RECETTES

Retrouvez nos idées recettes sur kerimel.com.



pour commander



PAR FAX OU PAR COURRIER

Envoyez le bon de commande joint au catalogue
à l'adresse suivante :

Sarl KERIMEL/Zone d'activité/09600 TABRE
Tél. 05 61 03 23 70/Fax 05 61 03 23 76



PAR E-MAIL

commercial@kerimel.com

ou

Muriel Schneider

m.schneider@kerimel.com



PAR INTERNET


www.kerimel.com



PAR TELEPHONE

Service commercial
APPEL GRATUIT


Soazig Cesbron

 **N° Vert** 0 800 404 308

Sabine Couttier

 **N° Vert** 0 800 589 007

Marie-José Carcano

 **N° Vert** 0 800 508 896

www.kerimel.com