

la Conviette

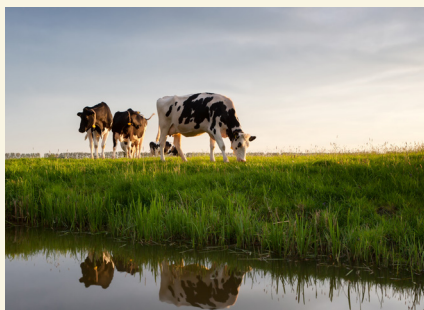
BEURRE D'EXCELLENCE

POUR FINS GOURMETS





SUBLIMER VOS INSTANTS GOURMANDS



EXCELLENCE

Une excellence forgée par le temps et l'histoire : La Conviette est le fruit d'un savoir-faire ancestral dans la fabrication du beurre sur le territoire Charentes-Poitou.

PLAISIR

Un beurre d'excellence
qui peut être dégusté comme un mets raffiné par les plus gourmets pour
une expérience gustative unique et authentique !
Une marque emblématique
qui a déjà conquis le cœur des gourmets.



RESPONSABILITÉ

Derrière La Conviette se cache toute une communauté d'éleveurs laitiers engagés à produire
un lait durable et de haute qualité.

L'HISTOIRE COMMENCE EN 1896



1896

Création de la laiterie La Viette sur les rives de la rivière La Viette. Le beurre produit est envoyé aux *Halles de Paris*.

1899

La Conviette est sur les tables de **la garden party à l'Élysée** pour célébrer le bicentenaire de la Révolution française.



1990

La Conviette se lance dans l'industrie pour accompagner son succès sur les tables du petit-déjeuner des meilleurs hôtels et dans les assiettes de fruits de mer des meilleurs restaurants.

1963

Contrôles stricts de la propreté et de la qualité du lait pour garantir une excellence constante du produit :
le beurre se trouve désormais sur les tables les plus raffinées de France.

1996

Le beurre Charentes-Poitou obtient l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), un label européen qui remplace et renforce le cahier des charges de l'AOC.



1979

Le beurre Charentes-Poitou devient **le premier beurre à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**, une reconnaissance nationale certifiant l'origine et la qualité du produit.



2023

La Conviette déménage de l'usine de La Viette vers Bellevigny, dans le département de la Vendée.

| FOCUS |

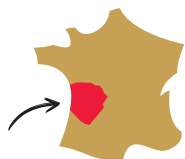
CHARENTES-POITOU

AOP



Histoire du beurre Charentes-Poitou

Il a été le premier beurre à être reconnu AOC en 1979. Puis, en 1996, il est devenu le tout premier beurre à obtenir l'Appellation d'Origine Protégée, décernée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et certifiée par la Commission européenne.



Un beurre qui rassemble les passionnés de saveurs

Une appellation qui valorise un terroir, une histoire et un savoir-faire authentique, au service de la qualité et du goût. Le beurre Charentes-Poitou AOP est issu d'un terroir unique, entre terre et mer, couvrant 5 départements de l'ouest de la France.

Le saviez-vous ?

Le label Appellation d'Origine Protégée est une référence incontestable en matière de qualité, garantie par l'INAO et la Commission européenne, et contrôlée par un organisme de certification.



DÉGUSTATION & QUALITÉ

- Un minimum de 16 heures de maturation
 - Zéro additif
- Un arôme unique de crème
 - Plus de 300 000 tests de dégustation et de qualité



TERROIR SPÉCIFIQUE

- Protection des paysages régionaux
 - 5 départements : Vendée, Deux-Sèvres, Vienne, Charente-Maritime et Charente



LES ANIMAUX

- Des vaches heureuses, élevées dans de bonnes conditions et avec une alimentation saine
- Une alimentation sans OGM
- Plus de 80% de l'alimentation issue de la zone AOP



LES HUMAINS ET LEUR SAVOIR-FAIRE

- 1 800 producteurs laitiers
- Engagés pour le respect de l'environnement
 - Contrôles renforcés
- Passionnés, investis, reconnus pour la qualité de leur travail et leur savoir-faire

UNE PORTION UNIQUE SUR LE MARCHÉ



**UN FORMAT
ICONIQUE**
une papillote signature,
élégante et emblématique.



**UN PROCESS
DE FABRICATION
UNIQUE**



**UN FORMAT
PROPORTIONNÉ
PRÊT À L'EMPLOI**
l'emballage préserve parfaitement
**les qualités
uniques du beurre.**



**LAIT PRODUIT
DANS LA ZONE AOP**
par les éleveurs de
notre coopérative.



**UN PROCESS
DE MATURATION
DE HAUTE QUALITÉ**
avec une crème **maturée pendant
au moins 16h**, ce qui confère au
beurre son goût inimitable de noisette.

**UNE FINESSE
AROMATIQUE**
et **une saveur authentique
de noisette** pour ravir les amateurs
de beurre, du matin au soir.

**LA TOUCHE FINALE PARFAITE POUR LES PLATS DE FRUITS DE MER,
LES PLATEAUX DE FROMAGES OU L'ACCOMPAGNEMENT IDÉAL POUR LE PETIT-DÉJEUNER OU LE BRUNCH.**



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME



150g (10 CONVIETTES)
DOUX
DEMI-SEL

450g (30 CONVIETTES)
DOUX
DEMI-SEL



600g (40 CONVIETTES)
DOUX
DEMI-SEL

CODE	DÉSIGNATION	DDM	COLIS	PALETTE
34920001	Conviette doux plateau 150g	50 jours	1,2 kg - 8 boîtes	242 colis
34910001	Conviette demi-sel plateau 150g	50 jours	1,2 kg - 8 boîtes	242 colis
34380002	Conviette doux plateau 450g	50 jours	1,8 kg - 4 boîtes	133 colis
34370002	Conviette demi-sel plateau 450g	50 jours	1,8 kg - 4 boîtes	133 colis
34350003	Conviette doux plateau 600g	50 jours	3 kg - 5 boîtes	96 colis
23490003	Conviette demi-sel plateau 600g	50 jours	3 kg - 5 boîtes	96 colis

la Conviette



SCANNEZ POUR
EN DÉCOUVRIR PLUS

Eurial
BRANCHE LAIT D'AGRIAL

Eurial Food Service & Industry
75 Rue Sophie Germain
CS 70816 - 44830 Nantes Cedex - France
eurialfoodservice-industry.fr