

Le savoir faire

Lalauze, maître boucher...

Le laboratoire

Lalauze est équipée d'un formidable outil de travail. Idéalement situé à Paris, les 800 m2 d'atelier et d'installations frigorifiques sont entretenues et rénovés régulièrement, permettant de répondre à la demande de plus de 400 clients, restaurants, collectivités, hôtels ...

Chaque matin, notre équipe de boucher (désosseurs, éplucheurs, piécards et préparateurs) ainsi que nos acheteurs présents tous les jours sur le marché de Rungis, permettent une réactivité très rapide pour préparer et livrer toutes les commandes dans la matinée.



GERARD DEGROLARD
Responsable laboratoire



"Tous les jours, avec mon équipe de 15 bouchers, nous nous efforçons de réaliser au mieux, les commandes pour plus de deux cents clients livrés le matin même."



La distribution

Idéalement situé, à une minute de la porte de la Villette, la boucherie Lalauze propose un service de livraison, destiné à la restauration. Grâce à ses 8 chauffeurs expérimentés nous vous assurons une livraison très rapide sur Paris et ses alentours.



La démarche qualité

Les produits carnés commercialisés par la Société LALAUZE sont d'origine FRANCE - CEE et autres pays sauf ceux frappés d'interdiction. Le système de traçabilité et de prise de commande a été réalisé en partenariat avec la société Sage. Toutes nos viandes sont identifiées par un numéro de lot à chaque stade de leur transformation depuis la réception jusqu'à la préparation finale avant livraison. Ce numéro de lot permet de retracer l'acheminement du produit jusqu'à l'abattoir d'origine.



Sur chaque étiquette est mentionnée :

- Le nom de notre Société
- Notre numéro d'agrément CE
- La désignation du produit
- L'origine du produit
- Né/ Elevé/ Abattu + N°Agrément / Désossé + N°Agrément
- Le numéro de lot concerné
- La date d'emballage
- La date limite de consommation
- Le poids du produit
- Les conditions de conservation
- Le code barre produit

Lalauze

Les Viandes d'exceptions



Black Angus

La viande de boeuf américaine provient de bovins nourris à l'herbe et qui, dans les mois précédents l'abattage, suivent un régime de céréales minutieusement équilibré. Les animaux qui produisent la viande de boeuf destinée à l'UE ont été nourris aux céréales pendant un minimum de 100 jours. Les bovins nourris aux céréales, originaires des Etats-Unis, produisent de manière constante de la viande de très grande qualité, dont la tendreté et la saveur la différencie nettement de la plupart des autres viandes. La constance de ce produit s'explique par la sélection stricte des races de bétail. Seul un nombre limité de races est utilisé, ce qui assure une qualité constante à la viande. La viande de boeuf américaine contribue efficacement à la constitution d'un régime alimentaire équilibré. Elle apporte de nombreux éléments nutritifs au quotidien : protéines, fer, zinc et vitamine B. Toutes les viandes bovines exportées vers l'Union Européenne proviennent d'animaux qui n'ont jamais été traités avec des stimulateurs de croissance. Seule la viande de boeuf américain provenant d'animaux élevés dans le cadre du Programme des bovins non traités aux hormones (NHTC), entré en vigueur en 1999, peut être importée dans l'Union Européenne.



La viande d'Ecosse

Le savoir faire traditionnel des fermiers se passe de père en fils depuis des générations. Travaillant en harmonie avec la nature et utilisant les ressources de la plus haute qualité, les herbages naturels, l'eau et l'air pur des exploitants agricoles écossais sont fiers de la viande qu'ils produisent. Cette viande est de la plus haute qualité et mérite d'être l'un des premiers choix des consommateurs.



Le boeuf

Le bœuf écossais est reconnu comme une viande haut de gamme, une viande parfaite entre autre pour les grandes occasions et dont la provenance, la qualité, la succulence, la saveur et la tendreté sont essentielles. Cette viande est de la plus haute qualité et est reconnue comme le premier choix des gastronomes avertis dans le monde entier. La société Lalauze vous propose en direct des élevages, les pièces de Bœuf SCOTCH BEEF entières ou calibrées selon vos spécificités.



L'agneau

L'agneau écossais est un produit de saison. Les premiers agneaux arrivent à partir de la mi-juin sur le marché. Les agneaux élevés dans les hauts pâturages ou les montagnes, sont commercialisés plus tard dans l'année. L'alimentation des agneaux écossais est principalement constituée du lait de leur mère et de la pâture sur les terres où ils sont élevés.



Les viandes françaises

La société Lalauze a sélectionné parmi le cheptel bovin, les races Normande et Charolaise afin d'apporter à ses clients, le produit le mieux adapté à la consommation de la restauration. Nos viandes sont sélectionnées en fonction de leur conformation, taux d'engraissement ainsi que leur flaveur. Notre partenaire « LES ELEVEURS DE LA VALLEE D'AUGE » nous assurent quotidiennement, des approvisionnements de très haute qualité.

Notre boeuf

La maison Lalauze travaille depuis plus de 50 ans avec Les Eleveurs de la Vallée 'Auge et vous propose des pièces de viande sélectionnées, maturées qui seront ravir amateurs et connaisseurs de viande.

Lalauze