



BOSTAU

Distribution de Viandes de Qualité France-Europe

Catalogue

Dédié aux professionnels

Société en cours de création

Votre contact privilégié

Yann GRIMALDIER

Tel: 33 6 66 95 92 27

yanngrimaldier@bostau.com

Notre gamme:

**Des viandes de qualité,
d'origines Françaises et
Européennes**



Expertise:

**25 ans d'achats dans
toute l'Europe, dont
10 ans en péninsule
Ibérique**

Adaptation aux besoins :

**Sélection de références
précises et adaptées
selon l'établissement**



Nos partenaires :

**Qualité des installations,
philosophie en
adéquation avec
BOSTAU**

Accès direct aux élevages :

**Un privilège, gage de
relations fortes,
entretenu depuis des
années**



Accompagnement:

**Des solutions
pertinentes, dans un
contexte Européen en
pleine évolution**



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

Boeuf Ibérique

(origine Espagne et/ou Portugal)

**Rubia Gallega, Minhota
Portugaise, Angus de
Bellota...**



**Des races authentiques,
élevées avec passion et
tradition.**

**Caractère, arômes sublimes et
nuances de saveurs sont les
qualificatifs justes pour définir
ces viandes.**



Fraîches ou Maturées



Nos références:

Races et particularités à la demande

- **Déhanché frais ou maturé brut**
- **Carrés de côte et Faux filet**
- **Entrecôte et faux filet**
- **T-Bone et L-Bone**
- **Côtes portionnées au poids...**



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

Boeuf Charolais

(France)



Réputée pour sa finesse et tendreté, c'est une race idéale pour valoriser les prairies et donner une viande tendre et persillée.

Le Boeuf Charolais dispose d'une bonne capacité d'ingestion, il est élevé à l'herbe et participe ainsi à l'entretien des pâturages.

Nos références:

- Entrecôte Charolaise
- Filet de Boeuf Charolais
- Côte de boeuf 1kg Charolaise
- Tartare et Hachés...



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

Boeuf Simmental

(origine Allemagne et/ou Pays Bas)

**Une race de bovins procurant une viande de grande qualité, aux atouts incontestés de jutosité et finesse de grain...
D'un rouge intense, elle se caractérise par son persillé qui apporte une véritable richesse de saveurs.**



Nos références:

- Entrecôtes, divers calibres en frais



Boeuf UE

(origine Allemagne et/ou Pays Bas)

Race Holstein principalement, issus d'élevages Allemands et Hollandais.

Des viandes de qualité, issues d'élevages contrôlés.

Notre partenaire est engagé dans le bien être animal et régule son activité au travers des normes UE 1099/2009



Nos références:

- Découpes Restauration



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

Veau BERGOT

(France)



Issu de races Limousine ou Aubrac.

Il est produit sans OGM et respecte la charte Bleu Blanc Coeur, basée sur le retour des cultures végétales et Saveur Occitanes, pour le bien être animal.



Une viande blanche à la finesse et tendreté incontestées.



Nos références:

-ART8 (Pan) avec poitrine

-Bêtes et 1/2 Bêtes

***Veau de Bourgogne en découpes restauration**



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

Le Cochon "DUO D'ALBION"

(France)

Race Large White et Landrace pour les truies et Pietrain pour les verrats, élevés au col Bayard dans les Hautes Alpes à 1250m d'altitude. Certifié VPF/QT



L'alimentation est constituée majoritairement de produits végétaux sélectionné pour leurs grandes qualités nutritives.



Dans une démarche porc de montagne, l'alimentation est constituée de 25% de céréales produites en zones de montagne, et complétée en "petit lait" fourni par la fromagerie du Col Bayard.



Alimentation adaptée à chaque stade physiologique de l'animal.

Nos références:

- Cochons de lait
 - Bêtes et 1/2 bêtes
 - Jambons, Epaulés...
- Découpes Restauration**



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

Le Cochon Ibérique

(Espagne)



Élevé en plein air en Europe, Il vit librement dans la Dehesa, une vaste zone verte du sud-ouest de l'Espagne couvrant environ 3 millions d'hectares, principalement peuplée de chênes.



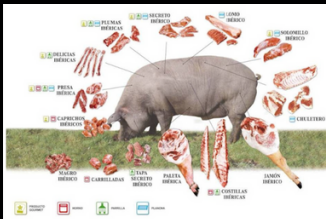
Cette race se nourrit principalement de glands de chêne, appelés bellotas, ainsi que d'herbes et de plantes aromatiques de la prairie.



Les jeunes porcs sont sevrés à deux mois et se nourrissent avec les adultes au pâturage. Ce mode d'élevage naturel et paisible contribue à la haute qualité de sa viande.

Nos références:

- Pluma
- Presa
- Carré de côtes
- Jambons Ibériques



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com

L'Agneau "Alpes Luberon Crau"

(France)



La viande provient d'éleveurs situés dans les Alpes de Haute-Provence, les Alpes, les Bouches-du-Rhône, le Var, le Vaucluse, et l'Aveyron.

Les agneaux ont moins de six mois pour bénéficier d'une viande rosée et goûteuse.

La marque (déposée en 2002) « Agneau Alpes Lubéron Crau » garantit la provenance de l'éleveur.

En outre, la race est Mérinos d'Arles ou Pré Alpes Sud. La sélection se fait sur place puis les animaux sont transportés par bétailières vers Sisteron, par les soins de notre partenaire

Nos références:

Bêtes et 1/2 Bêtes

- Arrières
- Gigots
- Épaules
- Carrés

-Découpes Restauration



BOSTAU
DISTRIBUTION

Yann GRIMALDIER
(33) 6 66 95 92 27
yanngrimaldier@bostau.com



BOSTAU

Distribution de Viandes de Qualité France-Europe

Demande de tarifs:

Tel: 33 6 66 95 92 27
yanngrialdier@bostau.com

Mentions légales:

SOCIÉTÉ EN COURS DE CRÉATION