

## Les produits élaborés

### La Fraîche Découpe



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]]
});
```

Nous nous distinguons de nos confrères grossistes par le fait de commercialiser des références de 4ème gamme produites dans notre laboratoire interne de Tours. Le concept de Fraich'découpe pour des produits de 4ème gamme désigne des Fruits & Légumes prêts à l'emploi et élaborés de manière naturelle autrement dit sans additif, sans sucres ajoutés ou autre antioxydant.

Destinée à de la restauration hors domicile et des clientèles de détail (hypermarchés, métiers de bouche etc ...), elle porte le nom de FRAICH'ENVIE.

En 2018, FRAICH'ENVIE a déménagé dans un nouvel atelier entièrement dédié de 1200m2.

### La 5ème gamme



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]]  
});
```

La puissance d'achat du groupe ESTIVIN permet d'offrir à nos clients des produits dits de 5ème aussi larges en gamme que compétitifs en termes de prix. C'est ainsi que sur la seule famille des pommes de terre transformées nous sommes en capacité de fournir à nos clients de la restauration collective les marques suivantes :

- PEKA
- LUTOSA
- AVIKO
- CELAVITA MAC CAIN

## **La gamme traiteur**



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]]
});
```

Concernant la gamme traiteur vous trouverez dans nos catalogues :

- Les terrines de poisson
- Les salades traiteur
- Les plats cuisinés
- Les pâtisseries charcutières
- Les tartes fraîches et desserts
- Les salades et jus de fruits
- Les pâtes fraîches
- Les produits ethniques (asiatiques etc ...)
- Une large gamme snacking
- Les mayonnaises