

RUE TRAVERSETTE

Conserves de légumes

ruetraversette.com



POURQUOI DÉCOUVRIR NOS PRODUITS ?

- ▶ Qualité et Naturalité : Des produits sans conservateurs ni additifs, pour une expérience gustative authentique.
- ▶ Savoir-Faire Artisanal : Un engagement à préserver et transmettre un savoir-faire précieux.
- ▶ Engagement Local : Une entreprise qui valorise les ressources et les talents de son territoire.

Découvrez Rue TRAVERSETTE et laissez-vous séduire par des saveurs végétales uniques et authentiques !

Contact

Stéphane STROBL

(+33) 9 81 85 31 78

badboss@ruetraversette.com



L'entreprise

RueTRAVERSETTE fête cette année ses 20 ans de bons et savoureux services. La conserverie emploie 9 salariés pour 1,2 million de chiffre d'affaires. En pleine saison, plus de 80% des légumes sont issus de producteurs locaux et sur l'année, les légumes origine France sont très largement majoritaires.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

En 2005, Stéphane Strobl, initialement vendeur de bouchons de liège à Saint-Pons-de-Mauchiens, s'inspire de citrons confits du Maroc pour se lancer dans la transformation de légumes. Il crée alors des recettes personnelles avec des plantes aromatiques locales, marquant le début du « style » RueTRAVERSETTE : goût, créativité et bonne humeur. Encouragé par les réactions positives, il se forme au Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de Lozère pour ouvrir son propre laboratoire de production végétale.

TERRITOIRE

RueTRAVERSETTE propose des légumes cuisinés sans conservateurs ni additifs, parfaits pour l'apéritif ou pour cuisiner. La conserverie s'engage à fabriquer des produits qui rassemblent les générations tout en préservant un savoir-faire précieux. Les étapes de production incluent :

- ▶ Sélection des Matières Premières : Choix rigoureux des légumes et plantes aromatiques pour garantir la qualité des produits finis.
- ▶ Préparation et Cuisson : Transformation des légumes selon des recettes uniques, en respectant les saveurs naturelles.
- ▶ Mise en Pots : Conditionnement des produits dans des pots adaptés pour une conservation optimale.

L'entreprise est profondément ancrée dans son territoire, elle valorise les ressources locales et les savoir-faire traditionnels, contribuant ainsi au dynamisme économique et à la préservation du patrimoine culinaire régional.



RUE TRAVERSETTE

Conserves de légumes

ruetraversette.com

Produits phares

- ▶ Tartinable poivrons rouge et estragon
- ▶ Houmous au miel et gingembre
- ▶ Carotte aux baies roses

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

- ▶ Recettes originales et des modes de préparation traditionnels
- ▶ Cuissons en marmites à l'huile d'olive vierge extra, sans conservateurs ni arômes artificiels

Contact

Stéphane STROBL

(+33) 9 81 85 31 78

badboss@ruetraversette.com



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

900 points de vente

LIEUX DES POINTS DE VENTE

France et Europe

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Site marchand
- ▶ Epicerie fine
- ▶ Caviste
- ▶ Restauration commerciale
- ▶ Grossiste
- ▶ Grande distribution
- ▶ Brasserie

EXPOSITIONS

- ▶ Foodex Japan de Tokyo 2024
- ▶ SIAL Paris

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

