

LE SUMMUM DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE CLASSE MONDIALE

PROTÉINES

Chef de catégorie : Nathalie Panneton

Spécialiste viandes : Michel Fortier

Acheteur, marchandiseur poisson & fruits de mer : François Primeau



Chez Service Alimentaire Gordon, vous avez accès à du bœuf sous licence exclusive CAB (*Certified Angus Beef*) prêt à l'usage pour la plus grande satisfaction de vos clients ! L'intégrité de la marque CAB est maintenue via un pistage rigoureux du produit, en commençant chez l'éleveur, allant jusqu'au consommateur.

Avec nos préoccupations de plus en plus orientées vers la santé, les consommateurs optent pour la volaille, sa manipulation étant délicate, chez service Alimentaire Gordon, nous choisissons des transformateurs accrédités HACCP.

Pour être en mesure de proposer plusieurs variétés de poisson à vos clients, vous retrouverez chez nous des possibilités à l'infini. Frais, surgelés, en portions ou en vrac, nos produits de poisson et fruits de mer deviendront rapidement des vedettes sur votre menu !

ÉPICERIE ET SURGELÉS

Chef de catégorie : Julie Maude Vidal



La mondialisation et ses saveurs internationales n'ont pas toujours besoin d'être reproduites à partir de zéro et ne requièrent pas nécessairement des heures de préparation pour obtenir des saveurs authentiques. Après tout, une création culinaire débute avec une base solide d'ingrédients de choix. Faites confiance aux produits de marques exclusives à Service Alimentaire Gordon pour vous élever au-dessus de la mêlée ! Ajoutez votre touche personnelle et développez un avantage concurrentiel sans pareil !

BREUVAGES

Chef de catégorie : André Giacalone

Spécialistes : Stéphane Plouffe, Robert Couture



Les canadiens consomment 23 millions de tasses de café par semaine, positionnant le café comme breuvage #1 dans les établissements de services alimentaires. En plus, le café peut aisément contribuer à une marge de profits de 70% par portion ! En plus d'offrir une gamme complète de breuvages chauds et froids de marques exclusives ou de marques nationales, Service Alimentaire Gordon vous offre son programme Mosaic avec équipement, café de qualité internationale et service d'installation et de réparation, et ce, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 !

NON-ALIMENTAIRES

Chef de catégorie : François Viau



Avec Service Alimentaire Gordon, vous avez accès à un pouvoir d'achat à l'échelle nord-américaine, donc, un rapport qualité/prix des plus avantageux, en plus d'avoir accès à notre gamme de produits respectueux de l'environnement. Grâce à notre réseau, nous sommes en mesure de vous faire bénéficier de notre étroite collaboration avec les intervenants majeurs de l'industrie et de vous informer des nouveautés du marché ou des nouvelles réglementations en matière d'hygiène et de salubrité.

PRODUITS LAITIERS

Chef de catégorie : Claudine Beaudry

Spécialiste : Jacques Auger

Fruits & Légumes

Spécialiste : Martin Panneton



Nous offrons un éventail de produits laitiers frais et savoureux répondant à toutes les attentes des services alimentaires de tout genre ; du restaurant du coin au grand hôtel. Que vous ayez besoin de godets de crème pour le café, de litres de crème à fouetter ou d'un assortiment de fromages fins... Nous avons le produit qui vous convient.

De plus nous serons bientôt en mesure de vous offrir une gamme de fruits et légumes frais, des produits pré-coupés, des salades etc. Surveillez l'inauguration prochaine de notre catégorie Fruits & Légumes.