

**Polska**



Offre de la compagnie JANTEX -  
producteur et fournisseur de  
champignons frais

2016-07-22 12:47:30



JANTEX SARL est le producteur, vendeur et fournisseur de champignons frais, séchés et de sous-bois qui connaît un développement dynamique sur les marchés locaux et étrangers.

Dès sa fondation en 1981, notre société fournit des produits de haute qualité et jouit de la confiance de nos clients et partenaires.

-- Qui sommes-nous ?

La société JANTEX SARL (<http://jantex.com.pl/fr>) est une entreprise familiale exerçant une activité de production, d'achat, de vente et d'exportation de champignons cultivés et de sous bois (frais et séchés) à grande échelle. Nous sommes également fabricant important de champignons séchés (en flocons, grains, poudre et sous la forme de farine). Notre offre commerciale comprend aussi des légumes et des fruits.

JANTEX SARL possède des certificats internationaux de qualité et de sécurité prévus pour les produits alimentaires (IFS, HACCP et GLOBALGAP) qui témoignent de l'attention particulière portée à la qualité des produits sur l'offre.

Le succès de la société JANTEX repose sur des principes simples : trouver les matières de la plus haute qualité pour pouvoir ensuite assurer une production à grande échelle en se servant d'une technologie de pointe.

Gazelles des affaires 2014

«Gazelles des affaires» est un classement des sociétés à développement dynamique, créé par Puls Biznesu - un journal de la presse spécialisée. «Une gazelle» est une petite ou moyenne entreprise qui - grâce à son développement rapide - se débrouille remarquablement bien sur le marché constitué d'entreprises plus grandes.

## PRODUITS

### ***Produits frais***

#### **Champignons de Paris blanc**

Disponibilité - tout au cours de l'année

Conditionnement :

- Plateau - 250g 400 |g 500 |g 1000 |g
- Caisse - 3kg
- Barquette - 500g 1000 |g
- selon la demande du Client

#### **Champignons de Paris bruns**

#### **Pleurote en huître**

#### **Shiitaké**

#### **Bolet bai**

Disponibilité - de juin à octobre

Conditionnement :

- Caisse - 2kg
- Barquette - 500g 1000 |g
- selon la demande du Client

#### **Cèpe de Bordeaux**

#### **Girolle**

#### **Bolet jaune**

#### **Oreille de Judas**

### **Fruits et légumes**

Veillez demander les détails de notre offre «fruits et légumes» auprès de notre service clients

### **Produits séchés**

#### **Champignons de Paris blanc**

Disponibilité - tout au cours de l'année

Conditionnement :

- Flocons - 20g 40 |g 10 |kg
- Grains - 10kg
- Farine - 10kg
- Poudre - 10kg | Big-bags
- selon la demande du Client

#### **Champignons de Paris bruns**

#### **Pleurote en huître**

#### **Shiitaké**

#### **Bolet bai**

#### **Cèpe de Bordeaux**

#### **Girolle**

#### **Bolet jaune**

#### **Oreille de Judas**

### **Fruits et légumes confits**

Les fruits et les légumes confits sont un produit naturel - un casse-croûte idéal et un ingrédient souvent utilisé dans des gâteaux et produits pâtisseries. Ils contiennent plusieurs éléments minéraux et vitamines (tel que fibres, protéines, sucres simples, calcaire, magnésium, fer, potassium et phosphore) assurant ainsi le bon fonctionnement de notre organisme.

Notre offre comprend :

#### **Canneberges confits**

Emballage :

- sac plastique - 100g 150 |g 500 |g
- selon la demande du client

#### **Coings confits**

#### **Rhubarbe confite**

#### **Citrouille confite**

#### **Groseille noire confite**

#### **Canneberges et coings confits**

#### **Fruits confits/ MIX**

La société JANTEX enrichit son offre de nouveau services : PASTEURISATION/ STÉRILISATION et CONDITIONNEMENT.

Selon les besoins de nos Clients, nous proposons désormais les services de pasteurisation/ stérilisation et conditionnement en utilisant les produits fournis par nos Client ou nous mêmes.

### **Pasteurisation | Stérilisation**

La pasteurisation et la stérilisation sont des processus utilisés dans la technologie des produits alimentaires pour accroître la durée de vie des produits alimentaires par l'élimination des microbes et des enzymes y présents. Ces techniques consistent à chauffer les produits alimentaires à une température de 60 à 100 °C

(pasteurisation) pour environ quelques dizaines de minutes ou à une température supérieure à 100 °C (stérilisation) pour une durée comptée en secondes. La pasteurisation et la stérilisation éliminent d'une manière efficace la plupart des microbes qui sont à la source de la décomposition des produits alimentaires. La société JANTEX assure les services de pasteurisation et de stérilisation selon la demande du Client. Grâce à une chambre de pasteurisation et de stérilisation professionnelle et moderne, les produits conservent leur goût naturel et gardent leur valeur nutritive.

### **Conditionnement**

En répondant aux besoins du marché, la société JANTEX propose également les services de conditionnement des produits fins, poussiéreux, granulés et en morceaux. Le conditionnement assuré par notre entreprise est caractérisé par un vaste choix de types d'emballage (sac plat, sac avec pli latéral, sachet, sachet doypack et d'autres) et une flexibilité quant à la quantité minimale de commande.

Sur commande, nous assurons le conditionnement :

- des denrées alimentaires : riz, semences, grains, chips, sucre, bonbons gélifiés, barres, chewing-gums, bonbons, biscuits, produits écologiques, pâtes, café soluble, café en grains, thé, chocolat, barres de chocolat, fruits confits, lait en poudre, épices, herbes, légumes, fruits et champignons séchés et frais,
- des articles chimiques : savon, sel de bain, engrais artificiels
- des articles médicaux : compléments alimentaires, produits de nutrition pour les sportifs, capsules, comprimés, gruaux pour bébés
- d'autres articles tels que : boulons, chevilles, vis, breloques, nourritures animales etc.

### **Stockage**

L'offre de la société JANTEX comprend tous les services liés à la logistique des produits frais, séchés et congelés - dès la réception, par le stockage, le conditionnement/reconditionnement, l'étiquetage, jusqu'au transport et à la livraison au client.

Les entrepôts du Groupe JANTEX, étant construits avec des technologies de pointe, satisfont les exigences rigoureuses relatives à la sécurité tout en garantissant les processus logistiques et les conditions de stockage parfaits. Dans nos entrepôts, il est possible de stocker les marchandises dans des conditions standards (température de 5°C à 25°C, humidité 60%) et spécifiques (de 2°C à 8°C et de 8°C à 15°C). En outre, JANTEX bénéficie d'une infrastructure développée des chambres froides de stockage et de distribution avec 1500 places à palettes à disposition.

Nous proposons d'autres services de stockage complémentaires (VAS) :

- création des kits
- reconditionnement
- étiquetage/ enlèvement des étiquettes
- notices
- palettisation
- autres (selon la demande du Client)

### **Transport et distribution**

Le Groupe JANTEX comprend la société JANTEX Logistics, spécialiste de la gestion du secteur FMCG, qui propose :

- Transport de lots complets FTL - au niveau national et international
- Transport de lots partiels LTL - au niveau national et international

Les équipes de JANTEX Logistics préparent, mettent en œuvre et assurent le suivi des opérations de transport tout en assurant la continuité et la ponctualité des services.

Nous disposons d'une flotte des véhicules spécialisés de deux types: 1) véhicules destinés aux transports urbains des denrées alimentaires (avec une charge possible d'une à vingt palettes = de 1 à 15 t) et 2) véhicules

destinés aux transports nationaux et internationaux (dont la capacité d'accueil est de 33 palettes) garantissant ainsi la sécurité des produits transportés. Dans le cadre du transport et de la distribution, le Groupe JANTEX réalise les commandes dans les températures de -25°C à 25°C. Tous nos véhicules sont dotés de chambre frigorifique et d'instruments de mesure et d'enregistrement de la température, et nos Chauffeurs disposent des permis nécessaires.

**CONTACT :**

Jantex Sp. z o.o.

Adresse: Stara Tuchorza 89, 64-232 Tuchorza

tel. +48683848263

fax. +48683470877

e-mail: [jantex@jantex.com.pl](mailto:jantex@jantex.com.pl)



**INNOWACYJNA GOSPODARKA**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO  
ROZWOJU**

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego