



Vos pâtes ultra fraîches* ou surgelées 100% bio comme à la maison

Notre démarche RSE depuis 2020

Nous entreprenons volontairement une démarche RSE avec pour objectif de refléter nos valeurs dans nos actions :

- Défendre nos engagements à travers nos produits : la satisfaction client notre priorité !
- Impliquer l'ensemble de l'équipe au quotidien : l'humain, le collectif notre force !
- Agir en faveur du territoire et de la transition écologique : le présent & l'avenir !

Ce que nous avons fait



Nos nouveaux défis...



Savoureuses et parfumées, elles sont aussi colorées !



Cuisson des raviolis : envie d'originalité ?
Pensez à la poêle ! Dorés quelques minutes, avec un léger filet d'huile d'olive ou une noisette de beurre.

Cuisson en eau bouillante :
compter 1min 30 dès la remontée des premières pâtes.

Cuisson à la poêle :
Les dorer en 3 minutes.

Suivez notre actualité sur :

- facebook.com/lioravipatesfraiches
- www.instagram.com/lioravi.patesfraiches/
- LinkedIn https://fr.linkedin.com/company/lioravi

Passez votre commande sur commande@lioravi.fr

655 rue Antoine de Saint-Exupéry, 44150 ANCENIS-ST-GEREON - France | 02 44 03 81 05 | contact@lioravi.fr www.lioravi.fr



Vos pâtes artisanales aux œufs entiers



* Sans pasteurisation



L'humain avant tout !

Après une première vie de responsable informatique, Fabien, créateur et dirigeant de Lioravi, décide en 2013 dans son projet de **reconversion**, de garder sa **qualité** de service qui le caractérise pour la mettre à disposition du **goût**, en privilégiant des **échanges bienveillants** vers ses clients, fournisseurs et collaborateurs.

C'est naturellement, qu'amateur de pâtes fraîches, il s'oriente vers le développement de gammes **biologiques** avec des pâtes longues, courtes et farcies, en Pays de La Loire.

La satisfaction client, notre motivation

La diversité de nos clients :

Restaurateurs / traiteurs — Collectivités — Distributeurs — Industries agroalimentaires — e-commerce est essentielle pour nous améliorer.

Leurs témoignages à travers ces mots :



Qualité Sain Innovant
 Réactivité Créativité Proximité
 Extra Qualitatif Gustatif Sympathique Recherche Frais
 Artisanal Bon Histoire Maison Compétent
 Sérieux Originalité Local Proximité
 Nouveautés Fraîcheur Bio
 Dynamisme



Biologique mais pas uniquement ...

Chez Lioravi, la Responsabilité Sociétale Entreprise est une **démarche volontaire** d'améliorations sociales, économiques et environnementales. Notre objectif est de refléter nos **valeurs** dans nos actions :

Défendre nos engagements à travers nos produits :

Nous nous appuyons sur le savoir-faire de nos collaborateurs et sur un choix rigoureux des matières premières issues de l'Agriculture Biologique, en privilégiant les approvisionnements locaux.

Impliquer l'ensemble de l'équipe au quotidien :

Nos collaborateurs sont **polyvalents**, **responsabilisés** et **impliqués** dans l'évolution de l'activité. Cela passe par des temps d'échange réguliers, pour **féderer** et **agir collectivement**.

Agir en faveur du territoire et de la transition écologique en étant adhérent engagé :



On change d' "ère" !

Le développement de LIORAVI a été marqué par une étape importante en juin 2021 avec le déménagement sur notre nouveau site à Ancenis !

Ce bâtiment de 800 m² nous permet de : **renforcer nos capacités** de production, continuer à améliorer la **qualité** et le **développement de nos futurs produits** !
L'interaction entre les équipes et le **confort** des collaborateurs ont été au cœur de la conception du bâtiment.



Notre savoir-faire et nos produits

Pour vous offrir une cuisine savoureuse, vos pâtes fraîches sont façonnées en utilisant des moules en bronze, idéal pour confectionner des pâtes accrochant parfaitement les sauces. Notre pâte est composée d'œufs entiers provenant de poules élevées en plein air, de blé dur et d'eau. La recette est généreuse en œufs (210g / kg de semoule), offrant ainsi un apport gustatif et une excellente tenue à la cuisson. Nos produits ne subissent **aucune cuisson** dans notre atelier. Nous façonnons des pâtes sur-mesure pour vos besoins. Faites-nous part de vos envies, nous les réaliserons ensemble !



Notre gamme de produits ultra-frais ou surgelés

Toute notre **gamme** de pâtes et raviolis est **ultra-fraîche** (sans pasteurisation) et fabriquée à partir de **matières premières certifiées biologiques**, **rigoureusement choisies** pour leur **qualité** et leur **provenance majoritairement du territoire français**. Les recettes sont imaginées par nos soins, avec des touches d'originalité, et **100% confectionnées dans notre atelier d'Ancenis**.

Les gourmands disponibles en frais ou en surgelé



Raviolis tomate, mozzarella | **Raviolis** maroilles, ciboulette | **Raviolis** épinards, parmesan

Uniquement en frais



Raviolis chèvre, basilic



Raviolis ratatouille | **Raviolis** champignon | **Raviolis** bœuf-Carottes mijoté

Uniquement en surgelé



Raviolis jambon, emmental, ciboulette



Raviolis ricotta, chorizo

Les classiques disponibles en frais ou en surgelé



Tagliatelle | Spaghetti | Feuilles de lasagne | Radiatori | Conchiglie | Creste | Fusilli | Gigli

Les gnocchis disponibles en frais ou en surgelé



Gnocchi nature | Gnocchi tomate, basilic

Les pestos



Pesto basilic | Pesto tomate

Les sauces



Sauce curry | Sauce champignon | Sauce bolognaise

Filière locale

Fabrication de certaines pâtes en origine locale à la demande

