

Levitts

MONTREAL
EST. 1939



PASSION & TRADITION
DEPUIS 1939 SINCE

CATALOGUE DE PRODUITS 2025



LEVITTS

UNE MARQUE DE CONFIANCE UN PARTENAIRE DE CHOIX

Depuis 1939, passion et souci de la qualité sont au cœur de nos préoccupations chez Levitts.



D'abord connu pour son Montréal Smoked Meat, Levitts est aujourd'hui l'un des plus importants manufacturiers de viandes fumées transformées et produits emballés sous vide au Canada.



Nous sommes un joueur majeur dans la fabrication de produits de marques privées et de restauration et nos produits Levitts comptent parmi les plus populaires au Canada.



NOTRE MISSION

Depuis 1939, Levitts s'efforce de produire et de commercialiser des charcuteries fumées de la plus haute qualité et des plus innovantes qui répondent aux besoins et au style de vie de nos clients.

NOS VALEURS

Nous sommes une entreprise composée de personnes intègres qui s'efforcent de produire des produits de charcuterie exceptionnels et innovants dans le respect des normes de sécurité alimentaire les plus strictes. Nous nous engageons à repousser les limites de l'excellence, à être honorables et inclusifs dans tous les aspects de notre vie quotidienne avec nos employés, nos fournisseurs et nos clients.

NOTRE VISION

Être reconnus par le public, les consommateurs, nos clients et tous les intervenants de l'industrie comme la référence dans la transformation de viandes fumées de qualité.



LEVITTS EN CHIFFRES

80

ans d'expérience
et de savoir-faire

105

employés qui participent
à la croissance de l'entreprise

15

langues parlées

50+

produits fumés naturellement,
tous sans soya, gluten, GMS
ni arômes artificiels

40 000

pi² d'aire de production

3

certifications
HACCP, SQF Niveau 2 et Halal

HISTORIQUE

1939

Nathan Levitt ouvre une petite
charcuterie sur le boulevard
Saint-Laurent à Montréal



2000

Construction d'une usine de
haute technologie de 40 000 pi²
à Ville LaSalle

2004

Groupe Lauzon fait l'acquisition
de Levitts et investit dans
l'équipement de tranchage et de
fumage. En 2005, Levitts obtient
l'homologation du HACCP.



2006

Lancement de notre boîte
Montréal Smoked Meat Angus
de 500 g en épicerie



2009

Levitts obtient la
certification SQF



2018

En réponse à la demande
croissante pour les produits
halal, Levitts lance sa marque
Assala cuisine halal

2016

Un jeune entrepreneur
canadien acquiert Levitts
et entame une initiative de
revitalisation de la marque

Assala

Levitts acquiert Charcuterie
Parisienne, une référence dans les
produits séchés de charcuterie
française haut de gamme

2019

Levitts investit massivement dans
des trancheurs à la fine pointe de
la technologie, devenant un joueur
majeur dans la fabrication de produits
proportionnés de charcuterie plein
muscle au Canada

**CHARCUTERIE
PARISIENNE**

EXPERTISE

COMMERCE DE DÉTAIL
MARQUES PRIVÉES
SERVICES ALIMENTAIRES
HRI RESTAURATION

SAVOIR-FAIRE INDUSTRIEL

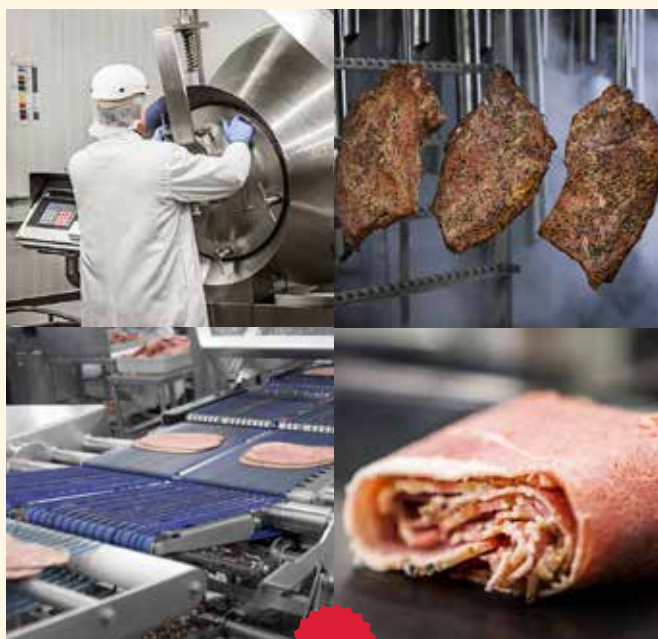
- Spécialisés dans la transformation du bœuf, nous offrons également d'autres produits, tels que le porc et la volaille
- Équipement permettant d'assaisonner, cuire et emballer des produits en morceaux ou prétranchés
- Procédé de fumage naturel
- Pasteurisation permettant de maximiser la durée de vie et la sécurité des produits
- Emballage sous vide ou à atmosphère contrôlée
- Offre de produits sans allergènes
- Produits préportionnés avec ou sans papier intercalaire

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Équipe dirigée par un directeur R&D possédant plus de 30 ans d'expérience, en plus de compter sur l'expertise d'un Chef exécutif à l'interne
- Parfaite maîtrise de la cuisson des viandes permettant de préserver leurs qualités nutritives et gustatives
- Développement de recettes en fonction des besoins particuliers de nos clients
- Développement, formulation et fabrication de produits *clean label*

ASSURANCE QUALITÉ

- Application des normes d'hygiène les plus strictes dans le respect de la législation en vigueur
- Système d'étiquetage qui assure la traçabilité de nos produits et ingrédients
- Spécifications pour guider la sélection des viandes, ingrédients et emballages
- Vérification de la qualité et constance de nos produits par le biais de tests organoleptiques
- Normes HAPPC et SQF niveau 2



CAMPAGNE PUBLICITAIRE FUMÉ À LA PERFECTION

Levitts fait rayonner sa marque à travers des campagnes à la télévision, à la radio, en affichage ainsi que par des offensives numériques sur le Web.

Le thème de la première campagne mettait en vedette la nature même de nos produits fumés naturellement... à la perfection!



PRINTEMPS 2019 LES SÉRIES DE LA LNH FUMÉ À LA PERFECTION POUR LES MATCHS DE HOCKEY

Effet visuel : Fumée illustrant deux bâtons de hockey avec une rondelle

Produit vedette : Montréal Smoked Meat

Auditoire cible : Hommes 18 - 49 ans

Portée de la campagne :

Télé : 5 380 520
Radio : 2 710 600
Affichage : 48 953 360
Web : 1 675 391



AUTOMNE 2019 RETOUR À L'ÉCOLE FUMÉ À LA PERFECTION POUR LES BOÎTES À LUNCH

Effet visuel : Fumée illustrant une boîte à lunch

Produit vedette : Rôti de bœuf tranché

Auditoire cible : Femmes 35 - 49 ans

Portée de la campagne :

Télé : 10 004 309
Radio : 2 647 700
Affichage : 20 440 157

REDÉCOUVREZ LE VRAI GOÛT DU DÉLI!



PRODUITS

VENTE AU DÉTAIL

**PRODUITS
VENTE AU
DÉTAIL
PRÉTRANCHÉS**

Levitts



BOÎTE MONTRÉAL SMOKED MEAT
(Pointe de poitrine)
4 X 125 g (500 g)



DUO-PACK MONTRÉAL SMOKED MEAT
(Pointe de poitrine)
2 X 100 g (200 g)



MORCEAU MONTRÉAL SMOKED MEAT
(Pointe de poitrine)
Poids variable (env. 500 g)



SAUCE POUR PÂTES À LA VIANDE FUMÉE
800 ml



SMOKED MEAT STYLE MONTRÉAL
(Bas de ronde)
Tranché 150 g



RÔTI DE BŒUF ASSAISONNÉ
(Bas de ronde)
Tranché 150 g



PASTRAMI STYLE NEW YORK
(Bas de ronde)
Tranché 150 g



PASTRAMI STYLE NEW YORK
(Noix de ronde)
Tranché 150 g



BŒUF ASSAISONNÉ
(Bas de ronde)
Tranché 150 g

PRODUITS
VENTE AU
DÉTAIL

MORCEAUX
ENTIERS

Levitts



SMOKED MEAT STYLE MONTRÉAL
(Bas de ronde)
Comptoir des charcuteries, poids variable



RÔTI DE BŒUF ASSAISONNÉ
(Bas de ronde)
Comptoir des charcuteries, poids variable



PASTRAMI STYLE NEW YORK
(Bas de ronde)
Comptoir des charcuteries, poids variable



PASTRAMI STYLE NEW YORK
(Noix de ronde)
Comptoir des charcuteries, poids variable



BŒUF ASSAISONNÉ
(Bas de ronde)
Comptoir des charcuteries, poids variable



REDÉCOUVREZ LE VRAI GOÛT DU DÉLI!



PRODUITS

SERVICES ALIMENTAIRES

**PRODUITS
SERVICES
ALIMENTAIRES**

Levitts



MONTRÉAL SMOKED MEAT - EN PIÈCES
Pointe de poitrine (demi ou entière) cuite
16 % ou 19 % de protéine de viande
Poids variable



MONTRÉAL SMOKED MEAT - TRANCHÉ
Pointe de poitrine (prétranchée)
pasteurisée ou congelée
16 % ou 19 % de protéine de viande
125 g / 150 g / 167 g / 200 g



MONTRÉAL SMOKED MEAT - EFFILOCHÉ
Viande fumée (effilochée) congelée
500 g



MONTRÉAL SMOKED MEAT - GARNITURE
Pointe de poitrine (en cubes) congelée
5 kg



SLOPPY JOE VIANDE FUMÉE
Congelé, fait de viande fumée effilochée
150 g / 2,5 kg



SMOKED MEAT STYLE MONTRÉAL - EN PIÈCES
Bas de ronde (demi) cuit
16 % ou 18 % de protéine de viande
Poids variable



RÔTI DE BOEUF - EN PIÈCES
Bas de ronde (demi) cuit
16 % ou 18 % de protéine de viande
Poids variable



RÔTI DE BOEUF - TRANCHÉ
Pointe de poitrine (prétranchée)
et congelée
19 % de protéine de viande 150 g
Bas de ronde (prétranché)
16 % de protéine de viande 3,9 kg



PASTRAMI - EN PIÈCES
Bas de ronde (demi) cuit
16 % de protéine de viande
Noix de ronde cuite
15 % de protéine de viande
Poids variable



BŒUF ASSAISONNÉ (SALÉ) - EN PIÈCES
Pointe de poitrine (chaudière) crue
Poids variable

AUTRES PRODUITS - SOUS VIDE

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ
Congelées 680 g

LONGE DE PORC RÔTIE DIJONNAISE EN TRANCHES
Congelée 95 g

LONGE DE PORC RÔTIE SEL ET POIVRE EN TRANCHES
Congelée 95 g

JARRET DE PORC SAUCE PORTO
Congelé 350 g

DINDE FUMÉE (SAISONNIER)
Poids variable



Levitts

MONTREAL
EST. 1939



LES ALIMENTS LEVITTS (CANADA) INC.

**7070, RUE SAINT-PATRICK, LASALLE (QUÉBEC) H8N 1V2 | 514-367-1654
INFO@LEVITTS.CA | LEVITTS.CA**