

LAUMONT

Truffles and mushrooms you feel



Des truffes et des champignons qui se ressentent

**THE STORY
OF LAUMONT**

L'histoire de Laumont
Une mission, deux regards
et un monde de possibilités

**ONE MISSION,
TWO PERSPECTIVES
AND A WORLD OF
POSSIBILITIES**



The story of Laumont began over 40 years ago, with the vision of its founder, Josep Maria Serentill, who established an extensive network of truffle and mushroom harvesters and producers that has continued to be modernised and professionalized.

Today, his son, Jordi Serentill, directs the company, performing 500 transactions a day with the same intuition, passion, professionalism, seriousness and commitment as the first in 1980. Laumont has two selection centres, in Tàrraga and Valladolid, and is present at the Mercabarna, Mercamadrid and Mercabilbao wholesale markets.

Our passion for a job well done and commitment to excellence are what mark this company's history and vision for the future. Constant innovation, rigour and teamwork define a character determined to focus on one main goal: to always select the best.

L'histoire de Laumont débute il y a plus de 40 ans avec la vision de son fondateur, Josep Maria Serentill, qui mit en place un vaste réseau de cueilleurs et producteurs de truffes et de champignons qui se sont progressivement modernisés et professionnalisés.

Son fils Jordi Serentill dirige actuellement l'entreprise et accomplit 500 opérations par jour avec l'intuition, la passion, le professionnalisme, le sérieux et l'engagement des débuts, en 1980. Laumont dispose de deux centres de sélection à Tàrraga et Valladolid et est présente sur les marchés de gros de Mercabarna, Mercamadrid et Mercabilbao.

La passion pour le travail bien fait et l'engagement envers l'excellence marquent son histoire et sa vision de futur. L'innovation constante, la rigueur et la culture du travail en équipe composent un caractère décidé à se concentrer sur l'objectif principal : toujours sélectionner ce qu'il y a de mieux.



LAUMONT IN FIGURES

Laumont en chiffres

3.500.000

kg of mushrooms sold each year
kg de champignons commercialisés par an

130.000

kg of truffles sold each year
kg de truffes commercialisées par an

5.000

customers served
clients servis

55

permanent workers
salariés permanents

60

countries we export to
pays exportation

35

countries we import from
pays importation

“SOURCE MONITORING, SELECTION EXPERIENCE AND RIGOROUS QUALITY CONTROL ENABLE US TO PRESERVE THE PROPERTIES OF OUR MUSHROOMS AND TRUFFLES UP TO THE MOMENT OF SALE.”

JOSEP MARIA SERENTILL



« Le contrôle à l'origine, l'expérience dans la sélection et la rigueur dans les processus de qualité permettent de conserver les propriétés des champignons et des truffes lors de leur commercialisation ».

Josep Maria Serentill



**THE JOY OF CONNECTING
WITH ALL FIVE SENSES**

Le plaisir de connecter
avec les cinq sens

THE PLEASURE OF TASTING THE LAND

Our mission is that high quality mushrooms and truffles make it to everyone who wants to taste them and enjoy them with all five senses. Wherever they are. Thus, throughout our 40 years of history, we have continued to research and apply preservation techniques so our fresh produce is distributed easily and safely. We were pioneers in the commercialization of fresh mushrooms and truffles, and we continue to lead the market. We believe in real sensations -- of land, territory and contact with life -- and in the purity of nature and the grandeur of the finite. That's why we invest in fresh produce.

Listening makes us grow. Through our efforts to respond to our customers' needs, we have ended up producing canned, dehydrated and frozen mushrooms and truffles. This type of product is what brings Laumont to 35 countries and to the kitchens of international chefs.



LE GOÛT POUR LA TERRE

Notre mission est que les champignons et les truffes de haute qualité parviennent à tous ceux qui souhaitent les ressentir et les savourer avec les cinq sens. Où que ce soit dans le monde. C'est pourquoi au cours de nos 40 ans d'histoire nous avons recherché et appliqué des techniques de conservation pour que nos produits frais soient distribués rapidement et en toute sécurité. Nous avons été pionniers dans la commercialisation de champignons et de truffes fraîches, et sommes toujours les leaders du marché. Nous croyons en les sensations authentiques, de terre et de territoire, de contact avec la vie, en la pureté de la nature et la grandeur du fini. C'est pourquoi nous misons sur un produit frais.

Écouter nous fait grandir. Ainsi, pour apporter une réponse aux besoins de nos clients, nous avons décidé d'élaborer des champignons et des truffes en conserve, déshydratés et surgelés. Ce type de produit est ce qui a porté Laumont dans 35 pays et dans les cuisines de chefs internationaux.

WHAT DO WE DO?

Laumont is the only trader in the Spanish wholesale market network specialized exclusively in serving selected truffles and mushrooms. In the forests of Spain, our team of over 2,500 people pick the best mushrooms and truffles, which are sent to our selection centres in Tarrega and Valladolid. From these points, we export to 35 countries and accompany our clients on the path toward elevating their services to excellence, whether in industry, hospitality and food service or retail sale. Year after year, we implement harvesting improvements to allow us to buy the highest quality mushrooms and truffles.

INNOVATION AND RESEARCH

Laumont is in constant evolution. To innovate in our products, we surround ourselves with the best advisers and professionals, such as the Alicia Foundation and CETT Barcelona. Their scientists and chefs translate the myriad possibilities of our high quality mushrooms and truffles into new products and formulas so that, when cooked, they deliver the best results. Moreover, we form part of the CNTA Association, from which we work toward increasing the competitiveness and quality of the food sector.



QUE FAISONS-NOUS ?

Laumont est le seul opérateur du réseau des marchés de gros d'Espagne spécialisé exclusivement dans le service de truffes et de champignons sélectionnés. Une équipe de plus de 2 500 personnes cueille dans les forêts espagnoles les meilleurs champignons et truffes qui arrivent dans nos centres de sélection de Tarrega et Valladolid. De là, nous les exportons dans 35 pays et accompagnons nos clients sur le chemin menant à un service d'excellence, que ce soit dans l'industrie, l'hôtellerie et la restauration ou la vente au détail. Année après année, nous mettons en œuvre des améliorations dans le système de cueillette pour nous assurer d'acquérir les champignons et les truffes de la plus haute qualité.

INNOVATION ET RECHERCHE

Laumont est en constante évolution. Pour innover dans le produit, nous nous entourons des meilleurs conseillers et professionnels, comme la Fundación Alicia et le CETT de Barcelone. Leurs scientifiques et cuisiniers traduisent le monde de possibilités de nos champignons et truffes de haute qualité en de nouveaux produits et formules pour tirer les meilleurs résultats de leur cuisine. Nous faisons également partie de l'association CNTA, d'où nous travaillons pour améliorer la compétitivité et la qualité du secteur alimentaire.

**PIONEERS IN THE COMMERCIALIZATION
OF FRESH MUSHROOMS IN SPAIN**

Pionniers dans la
commercialisation de
champignons frais en Espagne



WHERE ARE WE?

Laumont can be seen

Currently, we have two selection centres, one in Tàrrega for truffles and the other in Valladolid for mushrooms, amounting to over 2,000 square metres of facilities. Being close to the production site allows us to process our products on the day they are picked to preserve their properties. We are present at the Mercabarna, Mercamadrid and Mercabilbao wholesale markets.

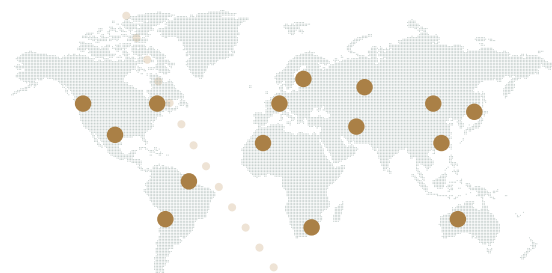
We have the most important international food safety certification, the IFS Food standard.

OÙ SOMMES-NOUS ?

Laumont a une grande visibilité

Nous disposons actuellement de deux centres de sélection, celui de Tàrrega pour les truffes et celui de Valladolid pour les champignons, qui à eux deux représentent plus de 2 000 mètres carrés d'installations. Être à proximité du lieu de production nous permet de manipuler le produit le jour-même de la cueillette et de garantir ainsi toutes ses propriétés. Nous sommes présents sur les marchés de gros de MercaBarna, MercaMadrid et MercaBilbao.

Nous disposons de la plus haute certification internationale de sécurité alimentaire, le référentiel IFS.



TRUFFLE SELECTION CENTER

Centre de Sélection de Truffes

Tàrrega

The plant in Tàrrega represents Laumont's headquarters, more than a thousand square metres dedicated to the selection, classification, storage and distribution of fresh truffles to any country in the world. In addition, in this centre we produce canned truffle products, and our catalogue includes a whole gamut of products with multiple packaging formats.

Tàrrega

L'établissement de Tàrrega est le siège central de Laumont, avec plus de 1 000 mètres carrés dédiés à la sélection, au classement, au stockage et à la distribution de la truffe fraîche dans n'importe quel pays du monde. Nous y élaborons également des produits à base de truffe en conserve, et notre catalogue propose une vaste gamme très complète de produits dans divers formats d'emballage.



**TOGETHER, WE FORM A TEAM
TO OFFER YOU THE BEST SERVICE**

Ensemble, nous formons une équipe
pour vous offrir le meilleur service



MUSHROOM SELECTION CENTER

Centre de Sélection de Champignons

Valladolid

Our industrial unit in Valladolid, recently remodelled, is situated in a strategic location, close to harvest zones, which allows us to obtain fresh mushrooms in the best conditions and distribute them quickly to domestic and international sales points. In the new facilities, the packaging lines of fresh, frozen and dehydrated mushrooms have been renovated.

Valladolid

Le bâtiment de Valladolid, récemment remis à neuf, se situe stratégiquement à proximité des zones de cueillette, ce qui nous permet d'obtenir des champignons frais dans les meilleures conditions et de les distribuer rapidement vers les points de vente nationaux et internationaux. Dans les nouvelles installations, les lignes d'emballage de champignons frais, surgelés et déshydratés ont été rénovées.



FRESH MARKET STANDS

Étals de produits frais

The central wholesale markets of Madrid, Barcelona and Bilbao provide the logistical and client networking services required to arrive at any domestic distribution point in the shortest possible time and guarantee maximum product preservation.

Les marchés de gros centraux de Madrid, Barcelone et Bilbao disposent des services logistiques et des réseaux de clients suffisants pour arriver à tout point de la distribution nationale en le moins de temps possible et garantir la conservation de la fraîcheur du produit.



**RETAIL
FOOD SERVICE
INDUSTRY**

Nos clients
Retail, Horeca, Industrie

OUR CUSTOMERS



RETAIL

Distribution in supermarkets and food shops

Build your reputation

We are the only trader in the wholesale market network in Spain specialized in serving only selected truffles and mushrooms. We supply supermarkets and food shops with the best in-season truffles and selected wild mushrooms picked daily. We serve domestically cultivated mushrooms, like the classic button, as well as international mushrooms imported directly from Asia, like the shiitake, enoki, beech (shimeji) and king oyster.

The packaging used helps lengthen the product's shelf life, maintains its qualities, textures and scents, and includes recommendations for the end consumer..

RETAIL

Distribution dans les supermarchés et boutiques d'alimentation

On parlera bien de vous

Nous sommes l'unique opérateur du réseau des marchés de gros d'Espagne spécialisé exclusivement dans le service de truffes et de champignons sélectionnés. Nous mettons à disposition des supermarchés et boutiques d'alimentation les meilleures truffes de saison et les meilleurs champignons sauvages sélectionnés et cueillis tous les jours. Nous servons des champignons de culture nationale, comme le classique champignon de Paris, ou de culture exotique importés directement d'Asie, comme le shiitake, l'enoki, le shimenji et l'eryngii.

L'emballage utilisé permet d'allonger la vie utile du produit, de conserver ses qualités, ses textures et ses arômes, et inclut des recommandations s'adressant au consommateur final.



FOOD SERVICE

Hospitality and food service

The most demanding wholesalers

Laumont is the secret ingredient of chefs who create complete and surprising experiences. Our distribution network and packaging system integrated into our ERP allow us to send truffles and mushrooms to 35 countries, with gastronomic cultures as demanding as those of the United States or Japan. Together, we elevate gastronomy to a complete sensory experience. Our exhaustive source monitoring, selection experience and quality control allow us to preserve the properties of our mushrooms and truffles and commercialize them in the best conditions.

Routes de Terre is our own brand of truffles for the world's most demanding and creative chefs, available to only our most exclusive distributors in each country. More information at www.routesdeterre.com.

HORECA

Hôtellerie, restauration et traiteurs

Les grossistes les plus exigeants

Laumont est l'ingrédient secret des cuisiniers qui souhaitent créer des expériences complètes et surprenantes. Notre réseau de distribution et le système d'emballage intégré à notre ERP nous permet d'expédier nos truffes et champignons dans les cuisines de 35 pays où la gastronomie est des plus exigeantes, par exemple aux États-Unis et au Japon. Ensemble nous élevons la gastronomie au rang d'expérience sensorielle complète. Le contrôle exhaustif de tout le processus, l'expérience dans la sélection et des processus de qualité rigoureux permettent de conserver les propriétés de nos champignons et truffes et de les commercialiser dans les meilleures conditions.

Routes de Terre est une marque propre de truffes destinée aux chefs les plus exigeants et créatifs du monde entier, disponible uniquement pour nos distributeurs les plus exclusifs de chaque pays. Plus d'informations sur www.routesdeterre.com.



INDUSTRY

We adapt to the demands of any client

Trusted partners in your value chain

We work with food companies that use truffles and mushrooms as ingredients in the preparation of their final products. We guarantee product homogeneity at a competitive price. Our biggest customers include hospitality product manufacturers, pre-cooked meals and frozen-food distributors, spice makers, and meat and sausage companies.

We listen to their needs and offer solutions with mushrooms and truffles harvested under a thorough source monitoring system, with extensive selection experience and following the the strictest standards of quality control. We have the most important international food safety certification, the IFS Food standard.

INDUSTRIE

Nous nous adaptons aux exigences de chaque client

Des partenaires de confiance dans votre chaîne de valeur

Nous travaillons avec des entreprises alimentaires qui choisissent la truffe et le champignon pour élaborer leur produit final. Nous garantissons l'homogénéité du produit à un prix compétitif. Certains de nos grands clients sont des entreprises de produits pour l'hôtellerie, de plats précuisinés *ready-to-eat*, de distribution de surgelés et d'épices, ainsi que des entreprises de produits carnés et de charcuteries.

Nous sommes à l'écoute de vos besoins et apportons des solutions avec des champignons et des truffes dont la cueillette est soumise à un contrôle exhaustif, nous avons une grande expérience dans la sélection et nous mettons en œuvre des processus de qualité rigoureux. Nous disposons de la plus haute certification internationale de sécurité alimentaire, le référentiel IFS.

**FEEL THE VALUES OF LAUMONT,
VISIT OUR FACILITIES AND GET TO
KNOW US**

Ressentez les valeurs de Laumont,
visitez nos installations et
connaissez-nous

▶ Watch the video (ENG)

▶ Voir la vidéo (FR)



LAUMONT