



PRODUITS SAUMURÉS

- Agrémentée d'ingrédients naturels et de condiments, la saumure renforce la saveur du produit.
- Les analyses histologiques le prouvent, la texture de nos longes est plus juteuse et plus ferme qu'un produit frais.



Les **+** HQSE

- 100% des lots contrôlés en histamine
- Contrôle : métaux lourds, listeria

Les **+** commerciaux

- Prix et qualité stables
- 100% chair, 0 perte
- Le produit peut être congelé



Les **+** de notre matière première

- 0 DCP* utilisé pour la pêche
- Statut de produit transformé validé par les autorités compétentes

**dispositif de concentration de poisson*



NOS PRODUITS



 **Poids**

 **DLC** Départ usine

CŒUR DE THON SAUMURÉ

Variable

10 jours

LONGE DE THON SAUMURÉ

Variable

10 jours

LONGE D'ESPADON SAUMURÉ

Variable

8 jours

Les mise en œuvre du produit

- Cuisson facile avec un produit qui reste juteux
- Très bonne tenue à la cuisson
- Sans risque d'Anisakis



Z.A.C. La Méridienne
Rue Konrad Adenauer
34420 Villeneuve-lès-Béziers
04 67 43 43 44

www.groupebarba.com