



## 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



**CŒUR DE THON SAUMURÉ**

 **Poids**

 **DLC** Départ usine

Variable

10 jours



**LONGE DE THON SAUMURÉ**

Variable

10 jours



**LONGE D'ESPADON SAUMURÉ**

Variable

8 jours



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

[www.groupebarba.com](http://www.groupebarba.com)

### Les mise en œuvre du produit

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

