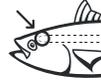




MYASASHI

SASHIMI LIGNE

LA MÉTHODE IKEJIME

-  1. Étourdir le poisson
-  2. Localiser le point sensible
-  3. Atteindre le cerveau avec une pic
-  4. Introduire un monofilament en nylon ou en acier inoxydable dans le canal neural
-  5. Laisser le monofilament dans le canal neural
-  6. Congélation à bord à -60°C



Les + de notre matière première

- Produit premium
- 100% chair, sans peau, sans ligne de sang
- 100% naturel
- Disponible toute l'année : peu de fluctuation qualité / prix

Les + HQSE

- Chair ferme et structurée
- Sans risque d'Anisakis
- Sans OGM, non ionisé, sans additif, sans colorant
- Consommation cuite ou crue dans la grande tradition japonaise des sushis

-60°C/-40°C
Respect strict de la chaîne du froid de la pêche à l'usine.

THON (IKEJIME)

Longe, cœur, steak, Saku, cubes



ESPADON

Longe, cœur, steak, Saku, cubes





MYASASHI

NOS PRODUITS

CONDITIONNEMENT DÉCONGELÉ

- **Longe/Cœur :**
barquette, papier
- **Steak/Saku/Cubes :**
skinpack et barquette

**Pour tous nos produits (steaks, cubes, Saku), nous adaptons le grammage fixe qui correspond à vos besoins.*



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

www.groupebarba.com



	 Poids Fixe ou Variable*	État	 DLC DDM	
 LONGE DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE 1 à 2 KG	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
LONGE DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE 2 à 5 KG				
 CŒUR DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
 STEAK DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
 SAKU DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
 CUBES DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
 LONGE D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
 CŒUR D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
 STEAK D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	8 jours 2 ans	
 SAKU D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
 CUBES D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	