



SASHITÔ

SASHIMI SENNEUR



Les **+** de notre matière première

- 100% naturel
- 100% chair, sans peau, sans ligne de sang
- Un sashimi milieu de gamme, disponible toute l'année

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

Respect strict de la chaîne du froid, de la pêche à l'usine.

THON

Longe, cœur, steak, tataki, Saku, cubes





SASHITÔ

NOS PRODUITS

CONDITIONNEMENT DÉCONGELÉ

- **Longe/Cœur :**
barquette, papier
- **Tataki :**
sous-vide
- **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 SENNEUR	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans
CŒUR DE THON ALBACORE SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans
STEAK DE THON SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé Surgelé	6 jours 2 ans
SAKU DE THON SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé Surgelé	6 jours 2 ans
CUBES DE THON SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé Surgelé	6 jours 2 ans
TATAKI DE BONITE	Variable	Décongelé Surgelé	11 jours 2 ans