



# 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](http://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