



PRODUCTOS EN SALMUERA

- Enriquecida con ingredientes naturales, la salmuera realza el sabor del producto.
- Los análisis histológicos lo demuestran, la textura de nuestros lomos es más jugosa y firme que la de un producto fresco.



Los **+** para la gestión de HQSE

- Control de histamina en el 100% de los lotes
- Control de: metales pesados, listeria

Los **+** para el comercio

- Precio y calidad estables
- 100% de carne, 0 pérdida
- El producto se puede congelar



Los **+** de nuestra materia prima

- 0 DCP* utilizado para pescar
- Estado de producto transformado validado por las autoridades competentes

**agregador de peces*



NUESTROS PRODUCTOS



 **Peso**

 **Caducidad**
al salir de la fábrica

**CENTRO DE ATÚN
EN SALMUERA**

Variable

10 días

**LOMO DE ATÚN
EN SALMUERA**

Variable

10 días

**LOMO DE PEZ ESPADA
EN SALMUERA**

Variable

8 días

Los para la preparación del producto

- Cocinado fácil con un producto que queda jugoso
- No se deshace al cocinarlo
- Sin riesgo de anisakis



Z.A.C. La Méridienne
Rue Konrad Adenauer
34420 Villeneuve-lès-Béziers
+33(0)4 67 43 43 44

www.groupebarba.com