



BARDES



DESCRIPTION

- Bardes en planches : avec ou sans papier intercalaire
- Bardes découpées à dimension pour brochettes, rôtis, tournedos, paupiettes.
- Matières premières issues d'abattoir agréés CEE.

APPLICATIONS

- Barde pour enrober tous types de viandes : porc, volaille, boeuf, agneau...
- Pour tous types de produits : rôtis, brochettes, tournedos, paupiettes, pâtés...

CONDITIONNEMENT

- **FRAÎCHE OU CONGELÉE,**
- CARTON OU CAGETTE DE 5, 10 OU 20 KG
- **SOUS VIDE EN PAQUET DE 2,5 OU 5 KG**
- CARTON 20 KG OU CAGETTE
- **SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE**
- EN BARQUETTE POLYSTYRÈNE DE 3 OU 5 KG
- EN EMBALLAGE SOUPLE DE 3 OU 5 KG

CONSERVATION

- en frais : 9 jours à 0 +4°C
- en congelé : 12 mois à -18°C
- sous vide : 15 jours à 0 +4°C
- sous atmosphère modifiée : 21 jours à 0 +4°C

