



SAUCES, GARNITURES, BEURRES ET ASSAISONNEMENTS EN PORTIONS SURGELÉES IQF

DESCRIPTION

- Sauces, beurres et assaisonnements en portions surgelées IQF
- De 5 à 25 g

CONDITIONNEMENT

- CARTONS DE 10 KG
- SACS DE 10 A 15 KG



APPLICATIONS

- Plats cuisinés surgelés (poisson, viande, légumes, poêlées)
- Accompagnement de viandes, pâtes, poissons, légumes
- Topping sur pièces de viande, poisson

AVANTAGES PRODUIT

- Poids constant
- Dosage aisé, maîtrise du coût portion
- Prêt à l'emploi
- Conservation et gestion des stocks facilitées
- Préservation de beaux marquants de tailles variables (légumes, viandes)
- Maîtrise et constance des couleurs et textures

CONSERVATION

- De 12 à 24 mois à -18°C.

