



## VÉGÉDÉCOR PRIMDÉCOR PULPEDÉCOR PRÉPARATIONS CUISINÉES



### DESCRIPTION

- Végédécor : Légumes retexturés en plaques thermostables de 8 mm d'épaisseur
- Primdécor : Fruits entiers ou morceaux de fruits assemblés en plaques thermostables de 14 à 17 mm d'épaisseur
- Pulpedécor : Fruits retexturés en plaques thermostables de 5 mm d'épaisseur
- Préparations cuisinées développées sur mesure, thermostables

### APPLICATIONS

- Brochettes, rôtis, tournedos ou paupiettes, pâtés ou mousses..., pour les industriels de la découpe et de la transformation des viandes, volailles et poissons.

### AVANTAGES

- Dimension sur-mesure
- Mise en oeuvre simple et rapide
- Produit prêt à l'emploi
- Amélioration de votre productivité et de vos rendements
- Meilleure maîtrise de votre coût de revient
- Sécurité bactériologique renforcée

### CONDITIONNEMENT

- CARTON DE 15 À 20 KG
- CAGETTE PLASTIQUE DE 15 À 20 KG

### CONSERVATION

- En frais : 16 jours à 21 jours à 0+4°C
- En congelé : 18 mois à -18°C





## Préparations à base de LÉGUMES ET FRUITS RETEXTURÉS EN PLAQUES OU PÉPITES

Végédécor :

- poivron vert
- poivron rouge
- poivron jaune
- oignon
- tomate

Primdécor :

- pruneau
- abricot
- ananas
- figue

Pulpedécor :

Légumes :

- carotte
- épinard
- tomate
- asperge

Fruits rouges :

- fraise
- framboise

Fruits jaunes :

- banane
- abricot
- pêche
- orange
- figue

Fruits exotiques :

- noix de coco
- mangue
- ananas

Fruits cuisinés :

- pomme tatin
- pomme saveur pain d'épice
- ananas au kirsch

