



SAUCES, GARNITURES, BEURRES ET ASSAISONNEMENTS, LIQUIDES



DESCRIPTION

- Sauces, garnitures, beurres et assaisonnements liquides
- Produits pompables
- Avec ou sans marquants

APPLICATIONS

- Accompagnement de viande, produits de la mer, légumes, pâtes
- Plats cuisinés
- Fourrage de galettes, omelettes, produits panés...
- Enrobage de légumes, produits de la mer

CONDITIONNEMENT

- DOSETTES DE 25 G À 1 KG (SACHET PLAT OU DOYPACK)
- Poches de 5 kg ou 10 kg
- Conteneurs d'1 tonne



CONSERVATION

- Poches et dosettes en frais : de 21 à 180 jours entre 0 et +4°C.
- Poches et dosettes en surgelé : 12 à 18 mois à -18°C.
- Conteneurs en frais : DLC selon les recettes

