

NOTRE OFFRE NATURE ET BLANCHIE RHD

Légum'party

L'ORIGINE DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES



Pour nos approvisionnements, nous nous fournissons principalement auprès des adhérents du Grand-Ouest de notre coopérative agricole Bretonne Le Guessant.

Les Plus :

- La gamme Nature et Blanchie vous permet d'apporter votre touche finale au produit servi.
- Pas de rinçage.
- Pas d'égouttage.



Un process unique pour un produit frais cuit

Un process de fabrication unique qui nous permet de préserver une qualité organoleptique irréprochable, une bonne tenue à la cuisson, une bonne texture, une bonne odeur et un vrai goût de pomme de terre.

AVANTAGES PRODUITS :

- Sans additif
- Sans auxiliaire
- Sans conservateur
- Absence d'exsudat dans les poches
- Sans rinçage, ni égouttage

QUALITE PRODUIT FINI :

- Qualité identique d'une pomme de terre fraîche
- Préservation des vitamines et des oligo-éléments
- Haute qualité organoleptique
- Conservation de la qualité de la pomme de terre



TRIEUR
OPTIQUE



CUISSON À BASSE
TEMPÉRATURE



REFROIDISSEMENT
SUR LIGNE



EMBALLAGE
EN POCHE APRÈS
CUISSON

NOTRE GAMME NATURE ET BLANCHIE



*Pas de rinçage,
pas d'égouttage.*



NOS POMMES DE TERRE CONVENTIONNELLES

RÉFÉRENCES	CUISONS	CONDITIONNEMENT	SUR-CONDITIONNEMENT	DLC	EAN 13
Lamelle 4 mm	Blanchie	2 poches de 5 kg	Carton 10 kg	12 jours	
Cube 10*10*10	Blanchie	2 poches de 5 kg	Carton 10 kg	12 jours	
Cube 16*16*16	Blanchie	2 poches de 5 kg	Carton 10 kg	12 jours	



NOS POMMES DE TERRE BIO

RÉFÉRENCES	CUISONS	CONDITIONNEMENT	SUR-CONDITIONNEMENT	DLC	EAN 13
Lamelle 4 mm	Blanchie	2 poches de 5 kg	Carton 10 kg	12 jours	
Cube 10*10*10	Blanchie	2 poches de 5 kg	Carton 10 kg	12 jours	
Cube 16*16*16	Blanchie	2 poches de 5 kg	Carton 10 kg	12 jours	



Coopérative Le Gouessant - 1 rue de la Jeannaie - BP 40228 - 22402 LAMBALLE Cedex

Damien Zilinski : damien.zilinski@legouessant.fr - Tél. 06 87 80 86 28 / 02 96 30 72 15 - Fax. 02 96 30 72 31 - legumes@legouessant.fr