



Nos gammes **LES CONSERVES**



La Maison Borde vous propose une **large sélection de champignons en conserve** : cèpes, girolles, morilles, bolet jaune... plus d'une **dizaine de variétés** de champignons à utiliser dans toutes vos préparations pour y apporter du goût et des **notes subtilement boisées**.



LA MAISON BORDE, EXPORTE EN CHAMPIGNONS DES BOIS DEPUIS 1920



LE PROCÉDÉ

Le principe d'une conserve est de stériliser le produit en le chauffant et permettre ainsi de le conserver sur une longue période.

Il s'agit d'une méthode de conservation traditionnelle bien connue de la plupart des cueilleurs de champignons.

NOTRE OUTIL INDUSTRIEL

- Contrôles qualité dès réception : visuel, poids et radioactivité
- Mise en bacs (de 300 kg à 4 tonnes)
- Rinçage à l'eau 1 à 2 fois
- Dessalage en flux d'eau continu (24-48h)

DES SOLUTIONS SUR-MESURE

- Adaptabilité aux contraintes d'origines
- Proposition adaptée à votre cahier des charges :

- Champignons au naturel : à partir de champignons présaumurés ou réhydratés
- Produits élaborés : duxelles de champignons, coulis, champignons cuisinés (avec ail, persil, échalotes, poivre noir moulu, oignons lanières, marinades...). Produits entiers ou cubés. Recettes sur-mesure.
- Gamme alupack* : possibilité de mélanges spécifiques (plusieurs champignons : entiers ou en cubes)

**Alupacks qui peuvent être faits à partir de champignons en saumure, séchés ou surgelés.*

LE CONDITIONNEMENT

- Vidage des bacs (trémie ligne manuelle)
- Epierreur, aimant et tri manuel (corps étrangers et résidus)
- Cubage selon produit
- Dosage associatif et remplissage (jutage)
- Contrôle du poids
- Sertissage ou capsulage
- Stérilisation
- Etiquetage et conditionnement secondaire

LES AVANTAGES

- Mode de conservation traditionnel des champignons
- Préserve les bienfaits des champignons (apport de protéines, de fibres)
- 48 mois de conservation
- Produits faciles à utiliser : prêts à l'emploi
- Utilisation rapide et gourmande



LES VARIÉTÉS DISPONIBLES



Cèpe

· Cèpes



Girolle

· Girolles



Morille

· Morilles



Trompette

· Trompettes



Pleurote

· Pleurotes



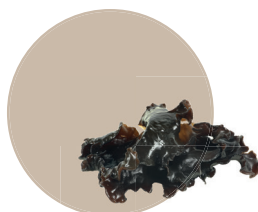
Mélange

· Mélange forestier*
· Mélange de champignons
*au moins 50% de champignons sauvages



Shiitake

· Shiitakes



Champignon noir

· Champignons noirs



Autres variétés

· Autres variétés disponibles sur demande



WWW.BORDE.FR

+ D'INFOS

Robin Vidal :
robin@borde.fr
06 75 04 43 65

Poche alupack 3 kg



Poche alupack 5 kg



LES FORMATS DISPONIBLES