



Nos gammes **LES SÉCHÉS**



La Maison Borde vous propose une **large sélection de champignons séchés** : 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

Depuis toujours, les hommes ont cherché à conserver les aliments. Le séchage (ou la déshydratation) est une méthode de conservation ancestrale qui consiste à éliminer l'eau contenue dans les champignons.

Si certains champignons sont séchés sur des claies à l'air libre, la majorité sont déshydratés dans des fours avec un contrôle strict des températures.

NOTRE OUTIL INDUSTRIEL

- Contrôles qualité dès réception : visuel, poids et radioactivité
- Désinsectisation par le froid négatif (-20°C / 6 jours)
- Stockages produits désinsectisés
- Tamisage pour éliminer les résidus légers
- Tri optique avec capteurs intelligents
- Contrôle visuel et manuel sur les lignes de tri
- Passage sous aimant
- Rayons X (détecteur de corps étrangers)
- Détecteur de métaux
- Mise en sacs et ajustement poids/fermeture des sacs

DES SOLUTIONS SUR-MESURE

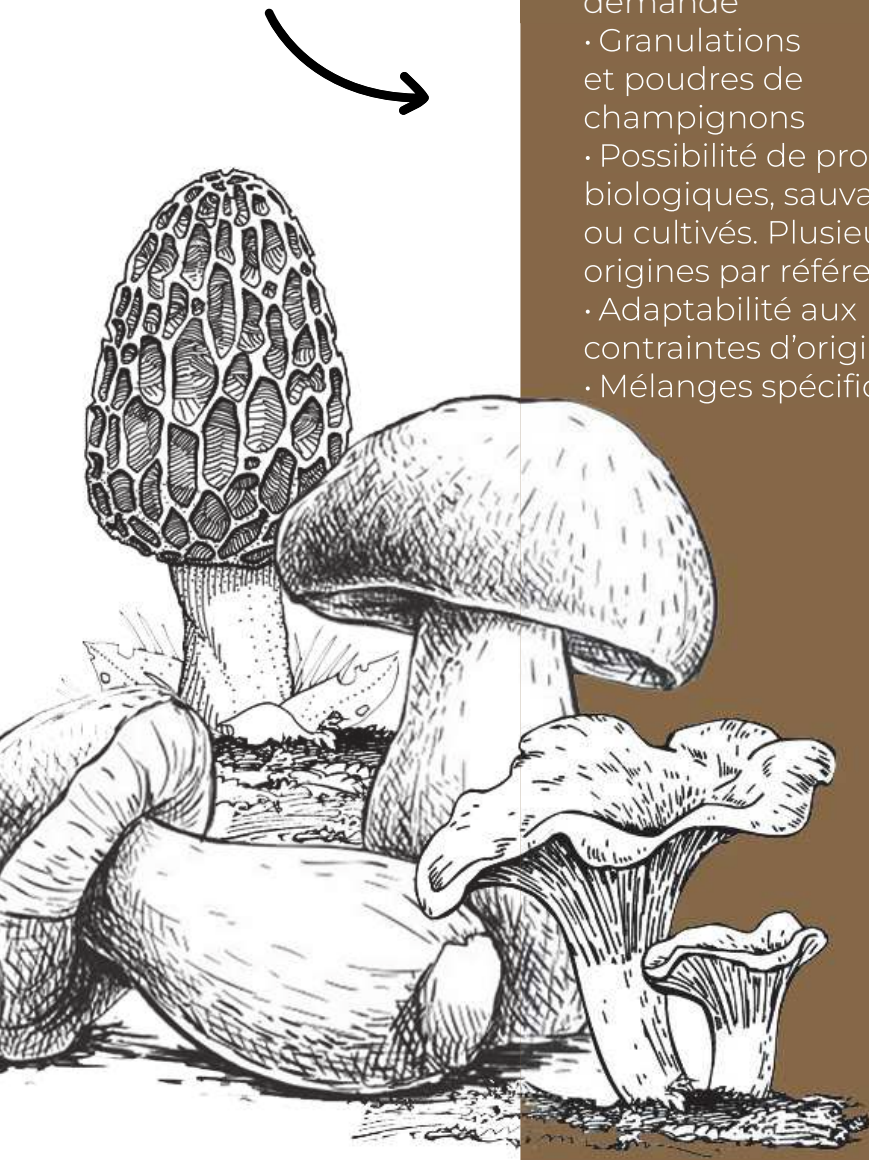
- Débactérisation sur demande
- Granulations et poudres de champignons
- Possibilité de produits biologiques, sauvages ou cultivés. Plusieurs origines par référence.
- Adaptabilité aux contraintes d'origines
- Mélanges spécifiques

LE CONDITIONNEMENT

- Stockage sur palette ou reprise pour conditionnement
- Vidage manuel des sacs
- Operculage et capsulage
- Pose des étiquettes adhésives avec N° de lot et DDM
- Stockage produits finis
- Expédition

LES AVANTAGES

- Le mode de conservation le plus naturel des champignons
- Qualités organoleptiques préservées (goût et arômes)
- 24 mois de conservation
- Points de contrôles qualitatifs sur le process de production



LES VARIÉTÉS DISPONIBLES



Cèpe

- Cèpes extra
- Cèpes luxe
- Cèpes choix
- Cèpes granules 2-4 mm
- Cèpes granules 4-6 mm
- Cèpes en poudre



Girolle

- Girolles entières
- Girolles granules 2-4 mm
- Girolles en poudre



Morille

- Morilles extra
 - Morilles spéciales*
 - Morilles queues
 - Morilles industrie (60% de têtes, 40% de queues)
 - Morilles granules 1-2 mm
 - Morilles granules 2-8 mm
 - Morilles en poudre
- *calibrées ou non calibrées*



Bolet jaune

- Bolets jaunes morceaux
- Bolets jaunes granules 4-6 mm
- Bolets jaunes poudre



Bolet et cèpe

- Bolets et cèpes granules 4-6 mm
- Bolets et cèpes poudre



Trompette

- Trompettes Grade A
- Trompettes industrie



Pleurote

- Pleurotes morceaux



Mélange

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



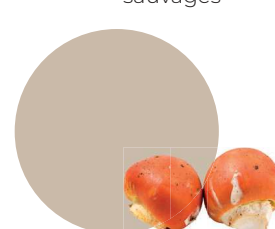
Shiitake

- Shiitakes entiers
- Shiitakes tranchés



Champignon noir

- Champignons noirs entiers
- Champignons noirs lanières



Autres variétés

- Autres variétés disponibles sur demande



WWW.BORDE.FR

+ D'INFOS

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

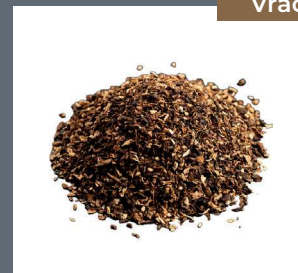
1 kg



Vrac



Vrac



LES FORMATS DISPONIBLES