



Nos gammes **LES LYOPHILISÉS**



La Maison Borde vous propose une **large sélection de champignons lyophilisés** : cèpes, girolles, morilles, mélange forestier, prêts à utiliser dans toutes vos préparations pour y apporter du goût et des **notes subtilement boisées**.



LA MAISON BORDE, EXPERTE EN CHAMPIGNONS DES BOIS DEPUIS 1920



LE PROCÉDÉ

La lyophilisation consiste à extraire l'eau du produit par le procédé de sublimation.

Le produit passe de l'état congelé à séché, sans passer par l'état liquide. L'eau s'élimine sous forme de vapeur dans un environnement sous vide.

NOTRE OUTIL INDUSTRIEL

- Congélation des champignons
- Sublimation : extraction de l'eau des produits. Passage de l'état solide à gazeux
- Désorption : élimination des molécules d'eau restantes

LES AVANTAGES DE LA LYOPHILISATION

- Goût marqué et saveurs intenses
- Une alternative aux champignons frais : produit disponible toute l'année
- Produit naturel sans additif ni conservateur

LES AVANTAGES DU PRODUIT

- Prêt à l'emploi, réhydratation instantanée
- Produit léger, extraction de plus de 95% d'eau
- Longue conservation du produit
- Meilleure conservation des qualités organoleptiques
- Le champignon à l'état pur

EQUIVALENCES CHAMPIGNONS SÉCHÉS

- 100 g de cèpes séchés : réhydratation 30 minutes / 20 portions
- 100 g de cèpes lyophilisés : réhydratation quelques secondes / 30 portions



LES VARIÉTÉS DISPONIBLES



Cèpe

· Cèpes



Girolle

· Girolles



Morille

· Morilles



Mélange

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



WWW.BORDE.FR

+ D'INFOS

Jean-François Pont :
jf.pont@borde.fr
06 73 83 74 50

PET 6 g



LES FORMATS DISPONIBLES