



## 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

- Autres produits sur demande
- Développement de packagings adaptés à votre marque

## 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
- Packagings pratiques (format individuel familial)
- Utilisation rapide
- Mode de conservation le plus naturel des champignons
- 24 mois de conservation
- Points de contrôles qualitatifs sur le process de production



# LES VARIÉTÉS DISPONIBLES



## Cèpe

- Cèpes extra
- Cèpes luxe



## Girolle

- Girolles



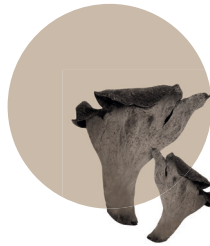
## Morille

- Morilles extra



## Bolet et cèpe

- Bolets et cèpes



## Trompette

- Trompettes



## Mousseron

- Mousserons



## Shiitake

- Shiitakes



## Champignon noir

- Champignons noirs



## 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 40 g



PET 100 g



PET 200 g



## LES FORMATS DISPONIBLES