



Nos gammes **LES SURGELÉS**



La Maison Borde vous propose une **large sélection de champignons surgelés** : 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 procédé « IQF » ou « Individually Quick Frozen » permet la surgélation individuelle des produits sans la formation de cristaux et les risques d'agglomération des aliments entre eux.

C'est notamment le cas des champignons surgelés qui peuvent contenir jusqu'à 90% d'eau. Grâce à la surgélation les qualités organoleptiques des champignons sont préservées (aspect, goût, texture, etc.).

Chez Borde, ils sont stockés et conservés en chambre froide négative à -18 degrés.

NOTRE OUTIL INDUSTRIEL

- Contrôles qualité dès réception : visuel, poids et radioactivité
- Stockage en chambre froide négative (-18°C)
- Transfert en atelier de conditionnement

DES SOLUTIONS SUR-MESURE

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

LE CONDITIONNEMENT

- Tamisage pour éliminer les résidus légers
- Rayon X : billes de verre (4 mm), céramique (4 mm), inox (2 mm)
- Granulateur : broyage avec grilles de granulation (13 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm, 30 mm), tamis (maille carrée) : 2,7 mm, 4 mm, 5,8 mm, 7 mm, 11 mm (trous ronds)
- Contrôle visuel sur ligne de tri manuelle
- Aimant
- Conditionnement en sachet ou vrac
- Pesage manuel par unité
- Détecteur de métaux
- Etiquetage et conditionnement secondaire

LES AVANTAGES

- Qualités organoleptiques du produit conservées (aspect, goût, texture, etc.)
- Champignons disponibles toute l'année
- A cuisiner comme des champignons frais, sans décongélation préalable
- Qualité permanente
- Produits faciles à utiliser et rapide : prêts à l'emploi
- Pour une cuisine inventive et qui a du goût



LES VARIÉTÉS DISPONIBLES



Cèpe

- Cèpes entiers
- Cèpes dés



Girolle

- Girolles



Morille

- Morilles extra



Mélange

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



WWW.BORDE.FR

+ D'INFOS

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

Sachet 400 g



LES FORMATS DISPONIBLES