



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

- Granulation possible sur demande
- Produits semi-finis disponibles sur demande : mélange de champignons IQF (avec ail et persil par exemple)
- Adaptabilité aux contraintes d'origines
- Accompagnement personnalisé : conseils sur les variétés, calibres et qualités

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 chapeaux
- Cèpes têtes
- Cèpes lamelles
- Cèpes granules
- Cèpes cubes



Girolle

- Girolles entières
- Girolles morceaux
- Girolles granules



Morille

- Morilles entières
- Morilles têtes et queues
- Morilles queues
- Morilles morceaux
- Morilles granules



Bolet jaune

- Bolets jaunes cubes



Bolet et cèpe

- Bolets et cèpes



Trompette

- Trompettes entières



Pleurote

- Pleurotes baby
- Pleurotes cubes
- Pleurotes granules



Mélange

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



Shiitake

- Shiitakes quarts
- Shiitakes lamelles
- Shiitakes granules



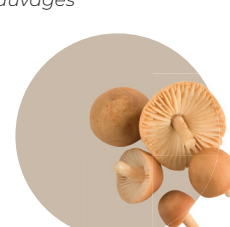
Champignon noir

- Champignons noirs lanières



Mousseron

- Mousserons entiers



Lactaire

- Lactaires



WWW.BORDE.FR

+ D'INFOS

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

1 kg



Vrac



LES FORMATS DISPONIBLES