



Croquante, sucrée et goûteuse à souhait, cette salade colorée est composée de poivrons Markon Essentials, d'oignon rouge, de carottes, mangues et de coriandre

Nos produits Markon Essentials de catégorie de choix sont des incontournables en cuisine. Des produits à valeur sûre, qui répondent aux critères qualité, de sécurité alimentaire, de développement durable et de fiabilité qui ont fait notre renommée.



Poivrons catégorie de choix

Description

Nos poivrons de catégorie de choix conviennent parfaitement lorsque l'apparence esthétique importe peu mais que la saveur, la qualité, la sécurité alimentaire et la constance sont importants.

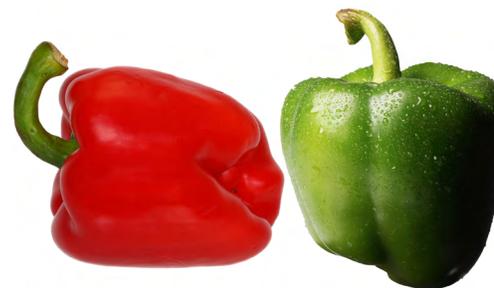
- Bonne source de vitamine C, contiennent aussi de la vitamine A et des fibres.
- La grosseur varie entre 60 et 80 poivrons /caisse.

Avantages

Les poivrons Markon sont disponibles à l'année de producteurs réputés et proviennent des régions de cultures les plus recherchées de Californie et du Mexique, et sont toujours garantis par le programme de sécurité alimentaire Markon's 5-Star Food Safety®. Leur texture croquante et leur saveur en font un ingrédient de choix pour les salades vertes, soupes et plats de pâtes. Recherchez-les, emballés dans nos cartons éco-responsables, recyclables, sans cire ni agrafe.

Conseils d'utilisation

- Entiers, farcis, coupés, cuits ou crus, les poivrons confèrent aux plats une saveur à la fois sucrée et relevée. Servez-les à tout moment de la journée; dans les omelettes et hachis du déjeuner, dans les salades et sandwiches au dîner et dans les plats de pâtes, pizzas, sautés et mêmes les sauces au souper.
- Les poivrons sont si versatiles, ils se marient bien avec l'ail, les œufs, les champignons, oignons et tomates. Ils peuvent être mijotés, grillés, sautés, farcis, rôtis ou même mangés crus.



CLIENTÈLE CIBLE

- Tout client qui utilise actuellement des poivrons
- Les restaurants qui servent des recettes nécessitant des poivrons; restaurants à service rapide, intermédiaire, familiaux et de nappe blanche
- Les établissements de santé, hôtels et services de traiteur

MANIPULATION

- Température idéale d'entreposage; entre 45°-50°F/7°-10° C
- Tenir loin des aliments produisant de l'éthylène (pommes, avocats, bananes et tomates)
- Assurer une rotation adéquate des stocks
- Bien laver les fruits et légumes entiers à l'eau claire avant l'utilisation

Code de produit	Format	Description	GTIN-14
1219032	25 lb.	Poivrons verts, catégorie de choix	2 06 11628 91535 1
1218810	25 lb.	Poivrons rouges, catégorie de choix	2 06 11628 91538 2

LA CONFIANCE
DANS CHAQUE CAISSE.



La sécurité alimentaire

Afin d'offrir à nos membres et leurs clients des produits toujours frais et sécuritaires, Markon adopte une approche sérieuse en ce qui concerne la sécurité alimentaire.

Le programme 5-Star Food Safety®

Les normes strictes de sécurité alimentaire Markon s'appliquent à chaque producteur-emballer qui produit nos marques exclusives:

- Markon First Crop
- Ready-Set-Serve
- Markon Essentials

Les exigences spécifiques ont évolué grâce à la technologie et la science. Nous utilisons le programme de sécurité alimentaire **5-Star Food Safety** car il tient compte des risques dans cinq domaines clés - du champ jusqu'à la cuisine de l'opérateur. Selon les critères du programme **5-Star** tous les champs et installations des producteurs-emballers sont inspectés annuellement pour s'assurer des:

- Bonnes pratiques agricoles (GAP)
- Bonne pratiques de fabrication (GMP)
- Méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (HACCP)
- Résultats d'analyse d'eau

De plus, Markon exige de chaque producteur-emballer:

- D'être en mesure de retracer chaque produit de marque exclusive jusqu'à son champ
- D'afficher les numéros de traçabilité sur les boîtes et emballages de tous les produits

Pour en connaître davantage sur le programme de sécurité alimentaire **5-Star**, consulter la brochure.



Pour en connaître davantage sur les Produits Markon, contactez votre représentant des ventes | markon.com

Gordon
FOOD SERVICE