



Le "steaks" de chou-fleur a une saveur de noisette fumée; garnissez-le de champignons sautés, d'échalotes frites croustillantes et complétez avec les notes amères du radicchio

La marque Markon Essentials est composée de fruits et légumes entiers essentiels dans toute cuisine. L'objectif est de fournir des produits fiables à bon prix répondant à des critères de qualité élevés, offrant une sécurité alimentaire et qui sont cultivés de façon responsable.



Chou-fleur ESS

Description

Les têtes de chou-fleur ESS varient de 5.75" à 7" de diamètre et sont emballées, en vrac, en caisses de 12 unités.

Avantages

Le chou-fleur ESS est récolté à l'année dans les meilleures régions de culture d'Arizona et de Californie par des producteurs/partenaires fiables et est toujours garanti par le programme de sécurité alimentaire 5-Star Food Safety® Markon. Recherchez-le, emballé dans des caisses écoresponsables, recyclables, sans cire ni agrafes.

Conseils d'utilisation

Le chou-fleur qui fait partie des crucifères, est un légume santé qui peut être incorporé à la plupart des menus. Servi cru, cuit ou tel quel en crudité, c'est un légume versatile facile à incorporer à bon nombre de recettes comme les salades, soupes, pâtes, quiches et sautés.

Le bacon, le fromage, les champignons, les oignons et les pommes de terre sont des compléments parfaits.



CLIENTÈLE CIBLE

- Tout service alimentaire qui sert actuellement du chou-fleur, des salades ou qui proposent un bar à salades
- Les steakhouses et établissements qui servent le chou-fleur entier ou en fleurettes en accompagnement des plats principaux

MANIPULATION

- Réfrigérer à une température entre 34°-36° F/1°-2° C avec un taux d'humidité élevé et une circulation d'air adéquate
- Tenir éloigné des aliments produisant de l'éthylène (tels les avocats, bananes, pommes et tomates)
- Assurer une bonne rotation des stocks
- Toujours rincer les fruits et légumes entiers à l'eau courante avant l'utilisation

Code de produit	Format	Description	GTIN-14
1260903	12-count	Chou-fleur	206 11628 91665 5

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-emballeur 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-emballeurs 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-emballeur:

- 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