



Servez de la laitue boston (ou beurre) avec des segments d'oranges sucrés Markon Essentials et du fromage feta salé

Nos produits Markon Essentials de grade No. 2 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.

Proud



Member



Agrumes Cat. de choix

Description

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

- Citrons: Caisses de 40 lbs.
- Oranges: Valencia, mûres (mai à oct.) ou Navel (nov. à avril); le poids des caisses varie selon la saison.

Avantages

Nos agrumes sont cultivés à l'année par des producteurs réputés des régions de cultures les plus recherchées d'Arizona et de Californie, et sont toujours garantis par le programme de sécurité alimentaire Markon 5-Star Food Safety®. Leur teneur en jus et leur saveur en font un ingrédient indispensable en toute saison. Recherchez-les, emballés dans nos cartons éco-responsables, recyclables, sans cire ni agrafe.

Conseils d'utilisation

- Les citrons confèrent de la saveur aux marinades et aux thés tandis que les oranges ajoutent de la couleur et rehaussent les salades de fruits et vertes ainsi que légumes et viandes grillés ou mijotés.
- Utilisez les agrumes dans les desserts; crêpes, granités, gâteaux au fromage, crèmes pâtisseries, poudings et sorbets.



CLIENTÈLE CIBLE

- Tout client qui utilise actuellement des agrumes
- Les restaurants qui servent des recettes nécessitant des agrumes comme les restaurants à service rapide, intermédiaires, familiaux et de nappe blanche
- Les établissements de santé, hôtels et services de traiteur

MANIPULATION

- Température idéale d'entreposage; entre 41°-42° F/5°-6° 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
1219074	75 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98495 1
1219066	95 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98500 2
1219040	115 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98505 7
1219059	140 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98510 1
1219061	165 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98515 6
1219037	200 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98520 0
1219089	235 un.	Citrons Cat. de choix	2 06 11628 98525 5
1314754	40 lb.	Limes No. 2	2 06 11628 98645 0
1219310	56 un.	Oranges Cat. de choix	2 06 11628 98655 9
1219308	72 un.	Oranges Cat. de choix	2 06 11628 98660 3
1219231	88 un.	Oranges Cat. de choix	2 06 11628 98665 8
1219307	113 un.	Oranges Cat. de choix	2 06 11628 98670 2
1219261	138 un.	Oranges Cat. de choix	2 06 11628 98675 7
1219311	163 un.	Oranges Cat. de choix	2 06 11628 98680 1

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.

