



Savoureuse et légèrement sucrée, la salsa aux tomates est idéale en trempette ou en garniture pour les viandes grillées

Nos produits Markon Essentials de grade No. 2 sont des incontournables en cuisine. Des produits à valeur sûre, qui répondent aux critères de qualité, de sécurité alimentaire, de développement durable et de fiabilité qui ont fait notre renommée.



# Tomates de grade No.2

## Description

Nos tomates de grade No.2 conviennent parfaitement lorsque l'apparence esthétique importe peu mais que la saveur, la qualité, la sécurité alimentaire et la constance sont importants.

- Riches en vitamines A, B et C, ainsi qu'en bêta-carotène, fer, phosphore, potassium et fibres.

## Avantages

Les tomates Markon sont cultivées à l'année par producteurs réputés, dans les régions les plus fertiles des États-Unis. Elles sont toujours garanties par le programme de sécurité alimentaire Markon 5-Star Food Safety®. Leur chair, à la fois ferme, juteuse et sucrée accompagne parfaitement salades vertes, sandwichs et sauces et elles sont essentielles pour réussir vos recettes italiennes et méditerranéennes. Recherchez-les, emballées dans nos cartons éco-responsables, recyclables, sans cire ni agrafe.

## Conseils d'utilisation

- On retrouve les tomates dans plusieurs recettes de salades et de sandwichs, elles sont souvent servies avec des laitues à feuilles vertes, carottes, concombre et poivrons.
- Indispensables dans les plats de pâtes et pizzas, les tomates sont indispensables aux tacos mexicains et dans les plats du Moyen Orient. On les retrouve aussi dans les currys indiens et plusieurs mets et soupes nord-américains.



### CLIENTÈLE CIBLE

- Tout client qui utilise actuellement des tomates
- Les restaurants qui servent des recettes nécessitant des tomates
- Dans les delicatessens, sandwicheries, et dans les restaurants qui ont un bar à soupe et/ou à salade

### MANIPULATION

- Température idéale d'entreposage; entre 55°-60°F/13°-15° C
- Tenir loin des aliments produisant de l'éthylène (pommes, avocats, bananes et tomates)
- Ne jamais réfrigérer; ne pas exposer au soleil
- Bien laver les fruits et légumes entiers à l'eau claire avant l'utilisation

Code de produit	Format	Description	GTIN-14
xxxxx	25 lb.	Tomato, Random No. 2	2 06 11628 94703 1
xxxxx	25 lb.	Tomates, Roma grade No. 2	2 06 11628 94704 8
xxxxx	25 lb.	Tomates, Roma, larges grade No. 2	2 06 11628 94702 4



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](http://markon.com)

**Gordon**  
FOOD SERVICE