



*Que vous le serviez en entrée ou au dessert, ce pain italien légèrement sucré regorge de fruits, noix et est aromatisé d'herbes, il est parfait pour accompagner les fromages, avec le vin ou même des pâtes.*

La marque de produits Markon Essentials comprend tous les ingrédients essentiels de votre cuisine et constitue une valeur sûre sans compromis pour la qualité, la sécurité alimentaire, le développement durable et la constance



# Raisins sans pépins

## Description

Nos raisins sans pépins sont idéaux lorsque l'apparence importe peu mais que la saveur, la qualité, la sécurité alimentaire, le développement durable et la constance sont au cœur de vos préoccupations.

## Avantages

Les raisins Markon sont cultivés à l'année dans les régions primées de Californie par des partenaires-fournisseurs fiables et sont toujours soigneusement choisis selon les critères de qualité élevés du programme de sécurité alimentaire 5-Star Food Safety® Markon. Toujours fermes, juteux et sucrés ils sont parfaits pour les salades, les boîtes à lunch, pains plats et brochettes et sont toujours emballés dans des cartons éco responsables sans cire ni agrafe.

## Conseils d'utilisation

- Mélangez-les à des melons et oranges et servez-les avec du yogourt grec pour un déjeuner santé
- Ajoutez des raisins entiers ou coupés à vos mélanges de salades crémeuses ou à base de mayonnaise comme la salade de poulet ou de dinde
- Salez-les et faites-les griller sur des tiges de romarin; servir sur des croûtons de pain avec du fromage de chèvre, brie ou de la ricotta
- Enfilez-les sur des brochettes en alternance avec des morceaux de poulet; mariner dans du jus de citron, de l'huile d'olive et de l'origan; griller et servir



## CLIENTÈLE CIBLE

- Restaurants intermédiaires et à service rapide recherchant des options santé pour accompagner les burgers et sandwichs
- Hôtels et cafétérias qui offrent des dîners traiteurs
- Tout client qui sert le déjeuner et/ou le brunch ou ayant un bar à salade; en particulier les écoles et universités

## MANIPULATION

- Température d'entreposage idéale: 34°-36° F/1°-2° C avec une circulation d'air adéquate
- Tenir à l'écart des aliments produisant de l'éthylène (comme les avocats, bananes, pommes et tomates)
- Toujours rincer les fruits et légumes entiers à l'eau claire avant l'utilisation
- Assurer une rotation adéquate des stocks

Code de produit	Format	Description	GTIN-14
1280340	19 lb.	Raisins rouges sans pépins	2 06 11628 91804 8

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