

# Les Délices des Sables

Sécurité produit toute l'année.



## Nos Radis

- **La culture**
  - ✓ Un semis par jour pour une récolte régulière.
  - ✓ Semis pneumatique de précision pour améliorer l'homogénéité.
  - ✓ Irrigation maîtrisée et suivie pour améliorer la qualité gustative : les radis ne piquent pas et ne sont pas creux.
- **La récolte**
  - ✓ Journalière, par un personnel permanent formé à l'hygiène et la qualité produit.
- **Le conditionnement**
  - ✓ Lavés, brossés, conditionnés à plat pour éviter l'échauffement et améliorer la conservation.
  - ✓ Agréage, palettisation, identification par livraison et par client.
- **La chaîne du froid**
  - ✓ Refroidissement rapide par hydrocooling moins de 30 minutes après la récolte.
  - ✓ Stations avec chambres froides et camions frigorifiques.
- **Livraison**
  - ✓ A pour A par une logistique frigorifique.
- **La sécurité de vos apports**
  - ✓ Respect du cahier des charges interne à l'entreprise.
  - ✓ Surface importante pour faire face à vos besoins.
  - ✓ Réactivité très courte entre commande et livraison.
  - ✓ Suivi technique, contrôle permanent durant la culture et la récolte.

Sécurité Alimentaire



Pour vous assurer un radis de qualité, de bonne tenue, de bonne coloration et une présentation optimale en linéaire.

