

# Les Délices des Sables

Sécurité produit toute l'année.

## Nos Salades

- **La coupe**
  - ✓ S'effectue en fonction des résultats d'analyses des lots à maturité, dès la levée du jour.
  - ✓ Par un personnel permanent formé à l'hygiène et la qualité produit.
- **Le conditionnement**
  - ✓ Suivant vos préconisations pour le type d'emballage.
  - ✓ Agréage, palettisation, identification par livraison et par client.
- **La chaîne du froid**
  - ✓ Refroidissement rapide par hydrocooling moins de 30 minutes après la coupe.
  - ✓ 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.

Pour vous assurer,  
qualité et fraîcheur  
du produit en linéaire,  
pour toute votre vente.

Sécurité Alimentaire

