



8



9



1



5



2



3



6



4



7

— Date de consommation —

DLC
Date Limite de
Consommation.

DDM
Date de Durabilité
Minimale.

1

**Barquette
sous-film**

Préserve l'aspect
visuel du produit.

6 jours de DLC

2 3

Sous-vide

Emballage
100% hermétique.

10 à 12 jours de DLC

4

**Sous-vide
plaque dorée**

Emballage 100%
hermétique. Meilleur
maintien du produit.

10 à 12 jours de DLC

5

**Sous-vide
grande poche**

Emballage 100%
hermétique.

10 à 12 jours de DLC

6

Skin

Plus grande valorisation
visuelle du produit. Meilleur
maintien du produit.

14 à 18 jours de DLC

7

Operskin

Plus grande valorisation
visuelle du produit. Meilleur
maintien du produit.

14 à 18 jours de DLC

8

Verrine

Visualisation
du produit.

4 ans de DDM

9

Bidon

Bonne résistance
aux agressions
extérieures.

4 ans de DDM

Plateau film & Caissette film

Préserve l'aspect visuel du produit.

6 à 8 jours de DLC

Conservation des produits :



Frais

À conserver
entre 0°C et +4°C.

Conserve

À conserver dans
un endroit sec et frais.

Congelé

À conserver
à -18°C.



— Date de consommation —

DLC
Date Limite de
Consommation.

DDM
Date de Durabilité
Minimale.

Frais
À conserver entre
0°C et +4°C.

Conserve
À conserver dans un
endroit sec et frais.

1
Troussé
Emballage ultra frais
qui préserve le taux
d'humidité du foie gras.
5 jours de DLC

2
Thermo
Emballage 100%
hermétique. Meilleur
maintien du produit.
12 jours de DLC

3
Operskin
Plus grande valorisation
visuelle du produit.
Meilleur maintien du produit.
12 jours de DLC

4
Poche alu ❄️
Emballage 100% hermétique.
Bonne résistance aux
agressions extérieures.
18 mois de DLC

5
Verrine Weck
Visualisation
du produit.
6 mois de DLC
3 ans de DDM

6
Verrine Le Parfait
Visualisation
du produit.
6 mois de DLC
3 ans de DDM

7
Verrine Twist off
Visualisation
du produit.
6 mois de DLC
3 ans de DDM

8
Barquette
Visualisation
du produit.
3 mois de DLC

9
Boîte fer
Bonne résistance aux
agressions extérieures.
6 mois de DLC
3 ans de DDM

10
Ficelle
Idéal pour
les amuses-bouches.
3 mois de DLC

Conservation des produits :

Frais
À conserver
entre 0°C et +4°C.

Conserve
À conserver dans
un endroit sec et frais.

Surgelé
À conserver
à -18°C.

