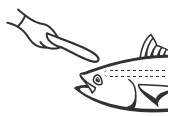




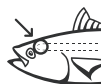
# MYASASHI

## SASHIMI LIGNE

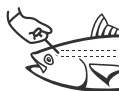
### LA MÉTHODE IKEJIME



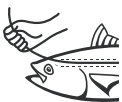
1. Étourdir le poisson



2. Localiser le point sensible



3. Atteindre le cerveau avec une pic



4. Introduire un monofilament en nylon ou en acier inoxydable dans le canal neural



5. Laisser le monofilament dans le canal neural



6. Congélation à bord à -60°C



+ 6000 T  
VENDES / AN



### Les **+** de notre matière première

- Produit premium
- 100% chair, sans peau, sans ligne de sang
- 100% naturel
- Disponible toute l'année : peu de fluctuation qualité / prix

### Les **+** HQSE

- Chair ferme et structurée
- Sans risque d'Anisakis
- Sans OGM, non ionisé, sans additif, sans colorant
- Consommation cuite ou crue dans la grande tradition japonaise des sushis

### THON **(IKEJIME)**

Longe, cœur, steak, Saku, cubes



-60°C/-40°C  
Respect strict de la  
chaîne du froid de la  
pêche à l'usine.

### ESPADON

Longe, cœur, steak, Saku, cubes





# MYASASHI

## NOS PRODUITS

### CONDITIONNEMENT DÉCONGELÉ










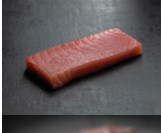








- **Longe/coeur :** barquette, papier
- **Steak/Saku/Cubes :** skinpack et barquette

*\*Pour tous nos produits (steaks, cubes, Saku), nous adaptions le grammage fixe qui correspond à vos besoins.*



Z.A.C. La Méridienne  
Rue Konrad Adenauer  
34420 Villeneuve-lès-Béziers  
04 67 43 43 44

[www.groupebarba.com](http://www.groupebarba.com)

	 <b>Poids</b> Fixe ou Variable*	<b>État</b>	 <b>DLC DDM</b>	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	7 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	
	Variable	Décongelé Surgelé	9 jours 2 ans	