

TROPIC

APÉRO



TROPIC *Apéro en Provence*

■ Stockage



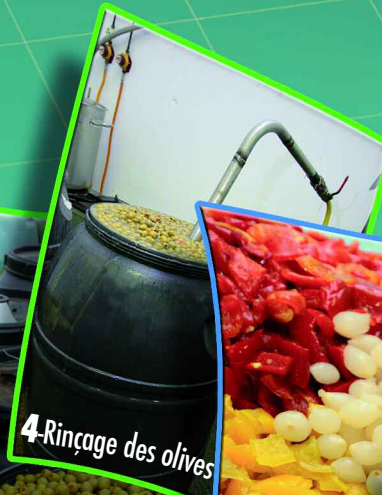
1 Aire de stockage



2 Contrôle P.H.



3 Dosage de sel



4 Rinçage des olives



5 Ingrédients



6 Epices

■ Ingrédients



8 Mélange des produits



7 Sauces

Chez Tropic Apéro nous avons choisi de privilégier la qualité par un process de préparation et de conditionnement rigoureusement contrôlé à chaque étape !

Toujours à la recherche de la qualité

D'abord par la sélection de la matière première (calibre, absence de tâches superficielles sur l'épiderme, absence de dacus, fermeté de l'olive, contrôle du P.H. et chlorure de sodium, etc...).

Notre engagement, aucun report de stock des années antérieures afin de toujours offrir une olive ferme et craquante à vos clients !

C'est notamment pour cette raison, que nous avons choisi le mode de conservation en atmosphère protectrice, contrairement au traitement thermique!...

Patrick MARTINEZ

Président Directeur Général



15 Echantillon - Tracabilité



la qualité Tropic Apéro

■ Conditionnement



Contrôle





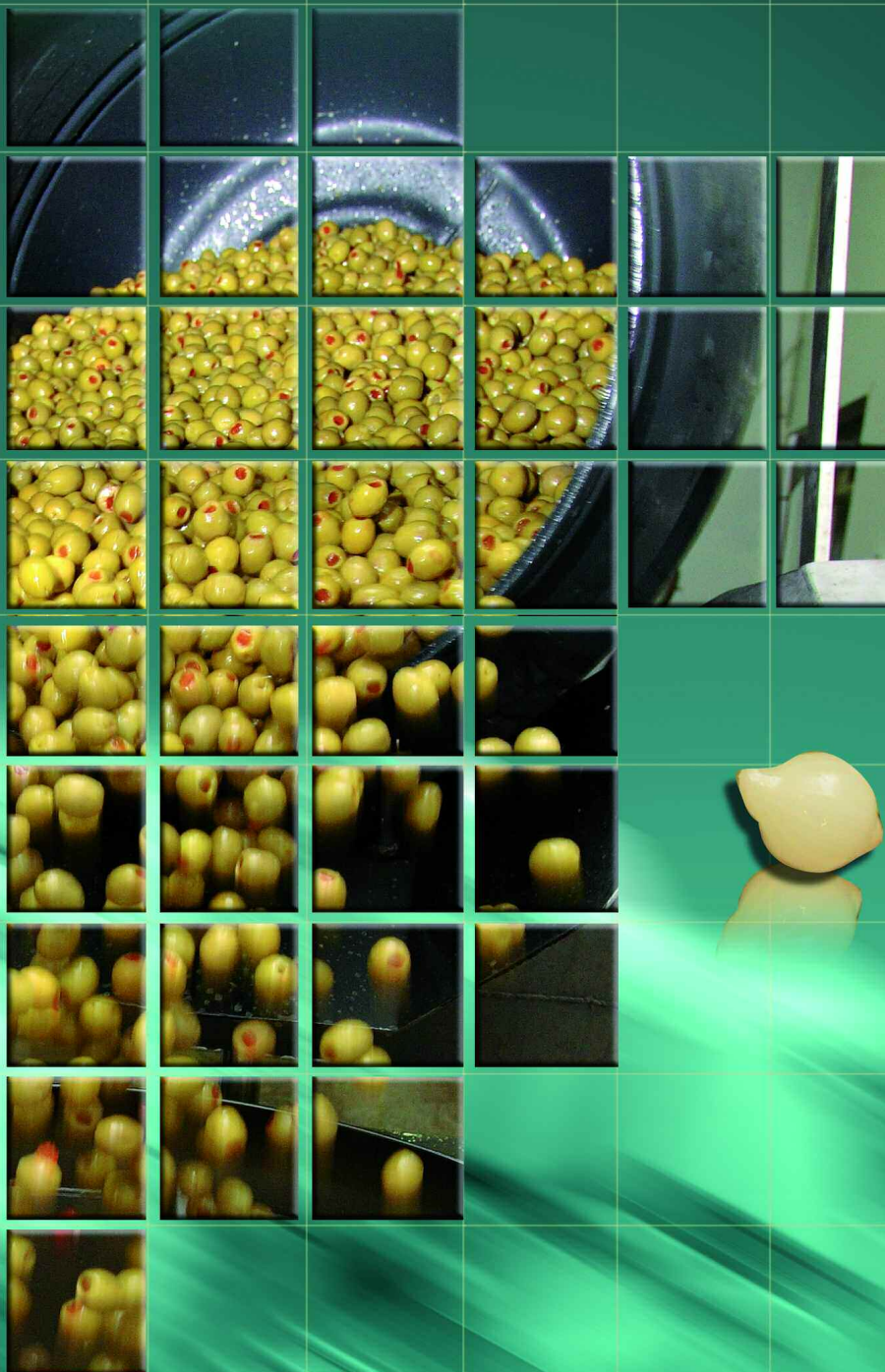
La vocation de Tropic Apéro, c'est d'agrémenter l'olive avec des légumes, des condiments, des épices et des sauces.

Le conditionnement de nos préparations utilise les deux techniques qui préservent le mieux la fraîcheur et la qualité :
la saumure et l'atmosphère protectrice.

Nous commercialisons nos gammes par les distributeurs et les GMS avec deux concepts, le vrac et le conditionné.

Nos objectifs pour fidéliser la clientèle sont de toujours proposer des produits de qualité au meilleur prix.

C'est pourquoi Tropic Apéro est devenu le leader des préparateurs d'olives aromatisées en "gamme fraîcheur".



TROPIC Apéro en Provence

TROPIC APÉRO - Route de la Gare - 13450 - Grans en Provence

Tél.: 04 90 55 93 49 - Fax : 04 90 55 87 45

Site <http://www.tropic-apero.fr> - E-mail : commercial@tropic-apero.fr

