# Le légume fraîchement préparé



# Notre Entreprise

- Frêlug est une entreprise marocaine spécialisée dans la commercialisation de légumes frais crus, lavés, épluchés et découpés.
- Une nouvelle gamme de produits dits de 4<sup>ème</sup> gamme, prêts à l'emploi, destinée aux professionnels de la restauration.
- Du champ à l'usine, nos légumes sont suivis en traçabilité totale jusqu'à notre client.
- Gain de temps, absence de perte à l'utilisation, constance qualitative, hygiène rigoureuse et fraîcheur garantie, tels sont nos atouts!



### Notre Service

- Frêlug propose des légumes lavés, épluchés et découpés (salades classiques et mélangées, crudités, herbesfraîches, légumes) puis conditionnés dans des emballages spécifiques sous air ambiant ou atmosphère modifiée, en sachet adapté.
- Frêlug propose également une gamme de légumes bios adaptés aux besoins spécifiques de ses clients. Des produits lavés et emballés.
- Une DLC qui varie de 7 à 15 jours selon les produits.
- Un procédé certifié selon les normes Global Gap et BRC, répondant aux exigences du respect de la chaîne de froid du produit, partant de sa culture à son conditionnement et à sa livraison.
- Un service qualité assurant les contrôles qualité HACCP et la traçabilité des légumes.
- Une livraison dans des camions frigorifiques.



### Notre Produit

Frêlug propose une gamme de crudités et de mélanges très large et variée :

#### Aubergine

Haricot vert

Oignon

Pomme de terre

**laitue** 

Tomate

Carotte

Navet

Chou blanc

Poivron rouge

Brocolis

Petits pois



Poivron vert

Poivron jaune

Choux de Bruxelles

Courgette



### Notre Produit

Tous nos produits peuvent être découpés en fonction des besoins spécifiques de nos clients :

Haché En cube En bâtonnet Râpé En julienne En rondelle





## Notre Clientèle

- Frêlug se destine principalement :
  - A la restauration commerciale (restaurants/snacks/pizzeria/brasserie)
  - Aux hôtels
  - Aux traiteurs
  - Aux sociétés de restauration collective
- Nous offrons à nos dients professionnels de la restauration, la réponse la mieux adaptée à leurs attentes en termes de produits et de services.
- Grâce à notre organisation souple et réactive, nous sommes capables d'évoluer en permanence, dans un souci de satisfaction et d'amélioration continue.



### Notre partenaire

- Frêlug travaille en étroite collaboration avec un producteur et propriétaire de fermes, disposant d'une capacité de traitement des légumes jusqu'à 40 tonnes par jour.
- les process utilisés sont innovants :
  - Une pré réfrigération qui augmente la durée de conservation du produit, et réduit la dégradation des aliments.
  - La chaîne de froid est maintenue à travers toute la chaîne jusqu'à l'arrivée à la station d'emballage (très moderne) et équipée d'air conditionné.
  - Une garantie de préservation des vitamines et des valeurs nutritionnelles des aliments
- La fraîcheur du produit final est garantie par le respect des règles de production strictes selon les normes GLOBAL GAP.
- Une expérience à l'export confirmée depuis plus de 10 ans avec des références de renom, les plus grandes enseignes de supermarchés tel que MARKS & SPENCER, et SAINSBURBY'S.





Res. El Mansour, Angle Bd Yacoub el Mansour et Bd Ghandi, Imm 34, Appt 1-Casablanca-Maroc.

Tel : 0522 94 58 24-Fax : 0522 94 58 39-E-mail : a.oudghiri@frelug.com