



Rayon marée METRO

Les poissons portionnés : idéal pour les traiteurs événementiels et les charcutiers-traiteurs !

Pour vous garantir des poissons frais de première qualité au quotidien, METRO a développé pour son rayon Marée une nouvelle gamme de barquettes sous atmosphère : un moyen simple et efficace de préserver la fraîcheur, le goût et la texture de votre produit jusqu'à la date limite de consommation.

Et le choix est au rendez-vous ! Cabillaud, lieu noir, églefin, lotte, bar, turbot..., vous retrouverez plus de 40 références, en dos ou en filet, et même des poissons entiers.

Et parce qu'il n'y a rien de tel qu'un poisson bien frais, nos produits de la mer sont livrés chaque jour dans vos halles METRO.

Fraîcheur maximale garantie !



Retrouvez ces produits **en libre-service** dans le rayon Marée de vos halles METRO et choisissez sans attendre !



Les atouts de cette gamme de poissons en barquette ?

Sécurité alimentaire : une atmosphère composée d'un mélange de CO2 et d'azote qui permet de ralentir l'activité bactérienne et de réduire durablement la dégradation du produit. La qualité optimale est garantie par les contrôles drastiques effectués sur les produits avant emballage.

Qualités préservées : grâce à un buvard qui absorbe l'humidité de façon à conserver les qualités organoleptiques du poisson plus longtemps et à prolonger la durée de vie du produit.

Stockage pratique en barquette hermétique pour éviter les écoulements et les odeurs. Le stockage avec d'autres produits alimentaires dans des locaux réfrigérés est possible.

Gestion des déchets facilité : conditionnement en 2kg, peu imposant, sans glace ni polystyrène et une barquette 100% recyclable.