

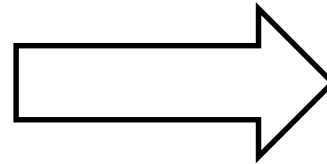
Dossier de présentation Saku de Thon Albacore



GROUPE **BARBA**
MAREYEUR D'EXCEPTION

Saku de thon

Méthode de décongélation



Saku de thon

Méthode de décongélation



Saku de Thon congelé -60° C sous-
vide



Immerger le Saku de Thon congelé
 -60° C sous vide dans de l'eau
claire à $25-30^{\circ}$ C



Saku de thon

Méthode de décongélation



Laisser le Saku immergé 10 min



Sortir les SAKU de leur poche sous vide pour les sécher avec un tissu absorbant puis les laisser reposer au réfrigérateur durant environ 20 minutes.



Saku de thon

Méthode de décongélation

Saku prêt à consommer
Bon appétit !!!

