

## 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, herbes-fraîches, légumes) puis conditionnés dans des emballages spécifiques sous air ambiant ou atmosphère modifiée, en sachet adapté.
- Frêlug propose également une gamme de légumes bruts 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, portant de sa culture à son conditionnement et à sa livraison.
- Un service qualité assure 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 :

Haricot vert	Aubergine	Laitue
Oignon		Tomate
Pomme de terre	Navet	Carotte
Poivron rouge	Chou blanc	Poivron jaune
Brocolis		Poivron vert
Petits pois	Courgette	Choux de Bruxelles



## Notre Produit

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

Hoché  
Rôpé





En cube  
En julienne

En bâtonnet  
En rondelle



Cliquez sur une image pour l'agrandir







## 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!



FrêLug

## Notre Service

-  FrêLug propose des légumes lavés, épluchés et découpés (salades classiques et mélangées, crudités, herbes-fraîches, 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 :

Haricot  
vert

Aubergine

Laitue

Oignon



Tomate

Pomme  
de terre

Carotte

Navet

Poivron rouge

Chou blanc

Poivron jaune

Brocolis



Poivron vert

Petits  
pois

Choux de  
Bruxelles

Courgette



FrêLug

# 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



FrêLug