



La qualité, la priorité première d'Aoste

La qualité à chaque phase du processus de production

Aoste, la marque principale d'Imperial Meat Products, réalise :

- depuis 15 ans d'affilée, en tant que pionnier en matière de sécurité alimentaire, un excellent score mesuré par des experts indépendants et au moyen de contrôles inopinés.

s'engage à garantir la meilleure qualité :

- en effectuant chaque année plus de 250 analyses de qualité par produit ;
- en effectuant des audits stricts et inopinés chez ses fournisseurs de marchandises et de services ;
- en effectuant une sélection particulièrement rigoureuse des meilleures matières premières ;
- en suivant soigneusement au quotidien le processus de production jusqu'au produit fini ;
- en réalisant les analyses des matières premières et des produits finis dans son propre laboratoire ;
- en testant et en analysant chaque jour attentivement ses produits.

garantit :

- la traçabilité de la viande de 'la ferme d'origine à l'assiette' dans un délai de 4 heures.

100% des produits de volaille sont à base de filets frais

- La gamme de volaille est préparée avec 100% de filets frais, les meilleurs morceaux du poulet ou de la dinde. En ne travaillant qu'avec des filets frais achetés dans des filières locales, une viande plus fraîche et plus savoureuse est ainsi obtenue.
- Les filets frais sont assaisonnés avec des épices traditionnelles pour poulet.
- Le procédé de cuisson lente garantit une saveur douce et riche. Les filets sont ensuite cuits au four, comme un poulet à la broche. Ce qui leur donne ce bord rôti, sans utiliser d'exhausteurs de goût.

Saviez-vous que chez Aoste ...

- 70% de la charcuterie ne contient pas de gluten.
- 50% de la charcuterie a une teneur en graisse égale ou inférieure à 3%.
- 89% de la charcuterie est source de protéines.
- La charcuterie est conditionnée dans un emballage refermable, pour sécher moins vite et se conserver plus longtemps.

Saviez-vous que ...

- Quand vous achetez de la charcuterie, vous devez veiller à ce que l'emballage soit intact et à ce que la couleur de la viande soit belle et uniforme.
- La charcuterie doit être consommée dans les 2 à 3 jours après ouverture et conservée au frigo à 7°C maximum.
- Vous pouvez congeler la plupart des charcuteries emballées.