Fruits et légumes frais

window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

Les fruits et légumes ne seront jamais des produits comme les autres.

Les consommateurs modernes sont conquis par les vertus des fruits et légumes frais mais leur recherche dépasse le simple besoin de se nourrir. En quête de repères avec les produits locaux ou les légumes anciens, à la recherche d'un bien-être avec les produits bio, le client est de plus en plus exigeant. Il attend donc de son fournisseur une véritable expertise et la fragilité naturelle de ces denrées périssables en fait un produit particulièrement difficile à gérer à tous les stades de son cycle de vie.

Mangeriez-vous du melon en hiver ou encore du poireau en été ? Certainement pas. La saisonnalité est aussi un critère essentiel dans la sélection de ces produits dont la durée de vie est particulièrement courte.

window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

Grâce à de longues années d'expérience, les collaborateurs Estivin contribuent à apporter des solutions à ces équations à plusieurs inconnues. S'il faut de bons acheteurs pour « sourcer » des fruits & légumes frais de qualité , il faut aussi de bons agréeurs pour mesurer par réfractométrie le taux de sucre présent dans nos fruits et de bons préparateurs et chauffeurs pour en assurer la livraison finale. A noter que nous gérons également pour le compte des clients qui le souhaitent un service de fruits dits « Mûrs à point »

Nos équipes commerciales sourcent des produits de niche et elles proposent à nos clients du segment de la restauration commerciale une large gamme de mini légumes cultivés dans la région de Perpignan. Innovation et tradition se mêlent pour offrir à nos clients la possibilité de sublimer leurs assiettes.

window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });

Nous avons la chance d'être situés dans des zones de production où nos fournisseurs remettent au goût du jour les légumes anciens tels que le panais, la raiponce, l'origan, le rutabaga, les topinambours et autres tétragones.

« Les filiales ESTIVIN favorisent dans leurs achats les approvisionnements en fruits et légumes français et les produits locaux (voir lavieadugout.fr).

En octobre 2015 a été créé le logo « Fruits & Légumes de France » pour mieux identifier les produits cultivés en France, conformément à la réglementation « France », vis-à-vis d'un consommateur qui exprime une forte attente en matière de traçabilité et de proximité.