

## Opérateur en 4ème et 5ème gamme



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

Du fait de besoins non satisfaits d'un certain nombre de clients concernant les produits frais prêts à l'emploi (4<sup>ème</sup> gamme), ESTIVIN s'est équipé il y a 8 ans d'un laboratoire intégré pour produire lui-même sa fraîche découpe.

Convaincu du bien-fondé du positionnement « 100 % » naturel de ses fruits et légumes frais (zéro additif zéro antioxydant zéro chlore), le groupe accélère le mouvement et poursuivra en 2016 l'extension de la surface de son laboratoire entreprise en juin 2015.





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



Tout en souhaitant nous engager sur la voie de nouvelles solutions du type prêt à l'emploi, nous gardons le souci d'adapter les produits aux exigences de tous nos clients. Flexibilité et naturalité doivent aller de pair.

En 2018, la fraîche découpe a déménagé dans un nouvel atelier, entièrement dédié à l'activité, de 1200 m2.

Début 2019, une nouvelle gamme est apparue : le taboulé pour ravir les papilles de nos clients.

Les plus de ce taboulé :

- 2 recettes
- 50% de légumes
- Boulgour et non de la semoule
- 100% naturel

Nous vous laissons déguster !!!