



MEX  
AVOCAT



MEXAVOCAT importe et commercialise de l'avocat produit et transformé par une entreprise 100% mexicaine.

Notre partenaire, AVO-KING s'est donné pour tâche de produire la meilleure pulpe d'avocat et le meilleur guacamole en utilisant exclusivement des avocats frais de variété Hass de leur propre production et par un contrôle strict de tout le processus. De la récolte au stockage en congélateur.

Notre politique de qualité permet de garantir que l'élaboration des produits d'avocat répond bien aux exigences des marchés nationaux et internationaux : Etats-Unis, Europe et Asie.

## QUALITÉ

- Certifications : HACCP, KOSHER, SQF
- 100 % avocat Hass

## TRACABILITÉ

- Système de sécurité alimentaire
- La plus grande région productrice au monde, Machoacán au Mexique

## SERVICE CLIENT

- Maîtrise de la disponibilité de la matière première
- Produit 100% personnalisable

## ELABORATION



### CHOISIR LES MEILLEURS AVOCATS

Après une sélection méticuleuse suivant nos standards de qualité, l'avocat est lavé et désinfecté. Les fruits sont ensuite protégés à maturation : leur température et leur humidité sont rigoureusement contrôlées pour une maturation parfaite.

### SYSTÈME DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Analyse de pesticides en produit fini
- Analyse de dangers et points critiques pour leur maîtrise : HACCP
- Applications des Bonnes Pratiques de Fabrication : BPF
- Programme de traçabilité
- Programme de rappel du produit : RECALL
- Programme anti-bioterrorisme

## SÉCURITÉ



## PRODUITS



### UNE GRANDE VARIÉTÉ DE SAVEURS ET DE PRÉSENTATIONS

- PULPE D'AVOCAT
- GUACAMOLE
- DEMI-AVOCATS

Nos produits sont emballés et scellés sous différentes présentations : en sachets de polyéthylène (PE) à haute barrière anti-vapeur, ou en pots de polyéthylène haute densité (PEHD). Surgelés à - 30°C, nos produits sont conditionnés selon vos spécifications : étiquetage, packaging...

100% avocat HASS

1

Sans colorant  
ni conservateur

2

Sans allergènes  
Sans OGM

3

0% de cholestérol

4

Prêt à l'emploi

5

Excellente durée de vie  
après décongélation

6

+

## PULPE D'AVOCAT



Pulpe d'avocat Hass, mélangée à des antioxydants naturels, pour obtenir une pulpe authentique avec une saveur caractéristique. Elle peut être utilisée comme base pour la préparation de guacamole, vinaigrette, comme matière première pour la préparation d'autres produits tels que les sauces, les glaces et les boissons, et certains desserts.



**PULPE**  
**MORCEAUX D'AVOCATS**  
**AVEC OU SANS SEL, OIGNON**



## DEMI AVOCATS

Avocat Hass porté à maturation, pelmé, dénoyauté et coupé en deux, conservateurs naturels pour éviter l'oxydation.



**EMBALLAGE SOUS VIDE**  
**ENBALLAGE SOUS AZOTE**



## GUACAMOLE



Le guacamole est l'un des plats traditionnels de la cuisine mexicaine, nous le faisons avec des ingrédients 100% naturels. Des plus épicées aux moins acides, nos recettes sont élaborées pour satisfaire tous les goûts.



**ORIGINAL**

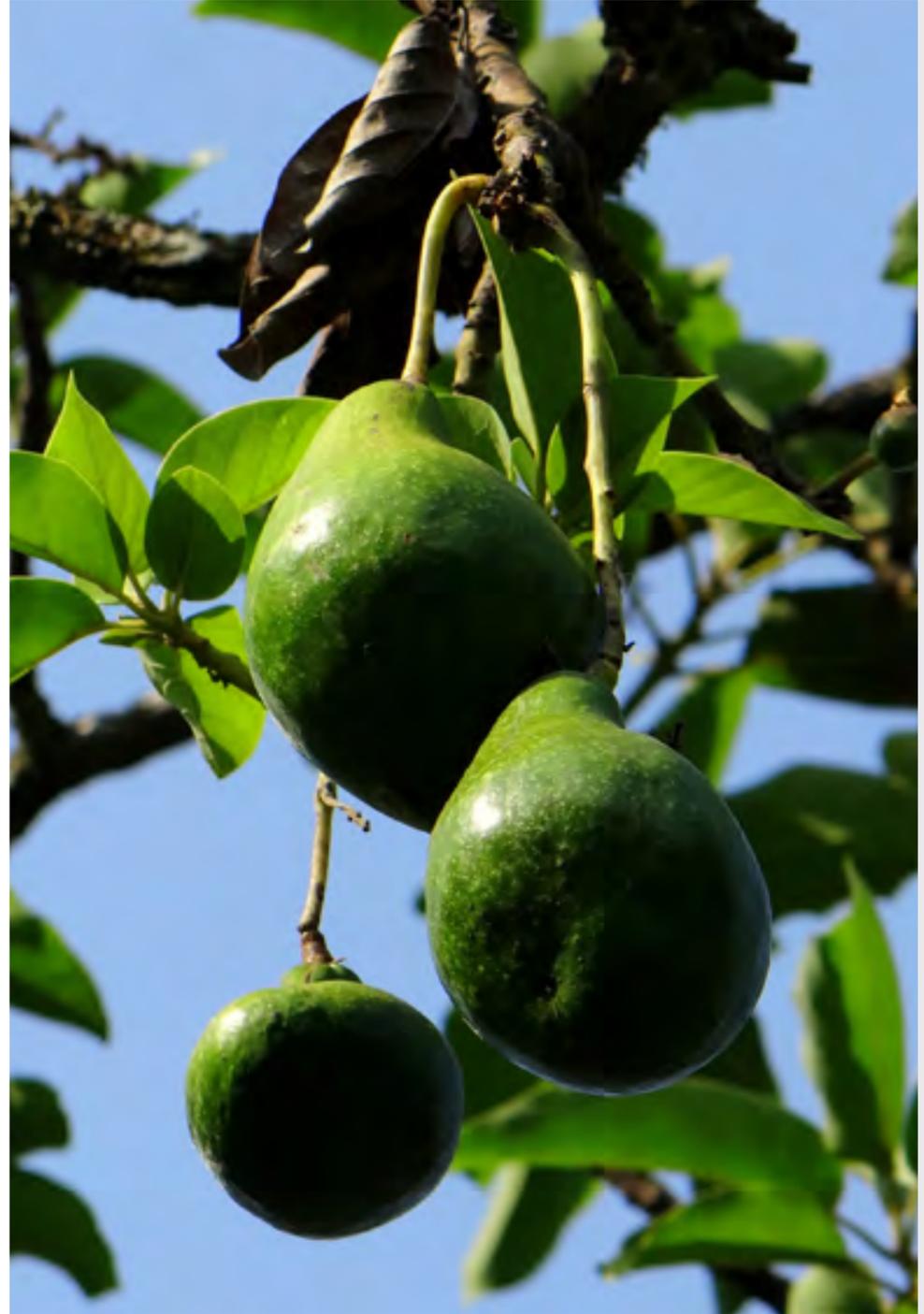
**SANTA FE SPICY**

**WESTERN STYLE**

**CLASSIC MILD**

**SOUTHWESTERN**

**SPICY HOT** recette mexicaine





*Pour plus de renseignements sur nos produits, contactez-nous :*

*[contact@mexavocat.com](mailto:contact@mexavocat.com)*

