Conditionnements






CONDITIONNEMENTS SPÉCIFIQUES SUR DEMANDE

Pour toute information, merci de nous consulter

FORMATS

Pot de 20g à 100g
Pot de 250g à 500g
Poche de 500g à 1Kg
Carton vrac 5kg

Attention, en fonction des espèces de champignon, la contenance du pot n'est pas la même.

Champignons séchés

FORMAT	DIM COLIS	UV / COLIS	COLIS / PALETTE	COLIS / COUCHE	NBRE COUCHE	NBRE UV / PALETTE
Pot PET 20 - 30g	30 x 20 x 12	12	180	12	15	2160
Pot PET 100g	60 x 40 x 40	36	20	4	5	720
Pot PET 500g	60 x 40 x 40	10	20	4	5	200
Sachet 1 kg	60 x 40 x 40	8	20	4	5	160
Carton vrac 5 kg	60 x 40 x 40	1	20	4	5	20

Champignons surgelés

FORMAT	DIM COLIS	UV / COLIS	COLIS / PALETTE	COLIS / COUCHE	NBRE COUCHE	NBRE UV / PALETTE
Sachet 150g	30 x 20 x 12	12	180	12	15	2160
Sachet 300g	60 x 40 x 40	36	20	4	5	720
Sachet 500g	60 x 40 x 40	10	20	4	5	200
Sachet 1kg Girolles/Morilles Grande taille	60 x 40 x 40	8	20	4	5	160
Sachet 1kg Produit standard	60 x 40 x 40	1	20	4	5	20
Carton vrac	60 x 40 x 40	1	20	4	5	20

Contacts

ENTREPRISE DU GROUPE Gelpass Expert Vegetal Sourcing

SITE DE PRODUCTION
Les Garrigues, 46300 Le Vigan
contact@cpsauvages.com
05 65 37 79 10

cpsauvages.com



CPS COMPAGNIE DES PRODUITS SAUVAGES.

SPÉCIALISTE DES CHAMPIGNONS FORESTIERS ET CULTIVÉS

SÉCHÉS & SURGELÉS



Qui sommes nous ?

Depuis plus de 20 ans, la **Compagnie des Produits Sauvages** accompagne les professionnels de la gastronomie et de l'agroalimentaire dans la sélection de champignons sauvages ainsi que d'autres produits sauvages et d'exception.

Grâce à notre expertise, à un sourcing international rigoureux et à des solutions sur mesure, nous créons le lien entre les meilleures origines et les attentes de nos clients.

Nos valeurs



SÉLECTION

- Origines
- Produits
- Terroirs
- Sourcing

PARTENARIAT

- Écoute
- Sur-mesure
- Transparence
- Engagement

EXIGENCE

- Qualité
- Traçabilité
- Maîtrise
- Fiabilité

Ce qui nous distingue

ORIGINES SÉLECTIONNÉES AVEC EXIGENCE

Les plus beaux produits prennent naissance dans les meilleurs terroirs.

Grâce à un réseau international de partenaires de confiance, construit au fil des années, nous sélectionnons les meilleures origines de champignons sauvages ainsi que d'autres produits sauvages et d'exception. Nos équipes se rendent régulièrement sur le terrain afin d'entretenir ces relations, de suivre les récoltes et de garantir une qualité constante.





UNE PASSION AU SERVICE DES PLUS BEAUX PRODUITS

Depuis plus de 20 ans, nous cultivons une connaissance approfondie des champignons sauvages et des produits d'exception. Cette expertise, portée par une véritable passion du produit, nous permet de sélectionner les plus belles références et d'accompagner nos clients avec exigence, réactivité et proximité.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Chaque client est unique. Industrie agroalimentaire, distributeurs, grossistes ou professionnels de la restauration :

Nous concevons des solutions adaptées à vos exigences techniques, logistiques et commerciales. De la sélection des produits au conditionnement personnalisé, notre savoir-faire est au service de votre réussite pour bâtir un partenariat durable, fondé sur la confiance, la qualité et le service.



Champignons sauvages



MORILLES
Morchella esculenta ou elata
Spéciales, Extra, Queues, Industrielles, Traiteur



CÈPES LANIÈRES
Boletus aereus, edulis ou pinicola
Extra, Premier choix, Séchoir, Original, Industrie



GIROLLES
Cantharellus cibarius
Entières Extra, lanières 1° choix, Industrie



TRUFFES
Tuber melanosporum, aestivum ou indicum
Entières, émincées, brisures



MOUSSERONS
Marasmius oreades
Entiers Extra, Industrie



BOLETS JAUNES
Suillus luteus
Lanières Premium, Lanières 1° choix, Industrie



TROMPETTES
Cantharellus cornucopioides
Entières Extra, Lanières 1° choix, Industrie



AUTRES PRODUITS
Mélanges forestiers, chanterelles grises, chanterelles jaunes, amanite des césars, etc.



AUTRES PRÉSENTATIONS SUR DEMANDE
Poudre, Brisure, Granule

ORIGINES

L'origine de nos produits varie selon la saison et le champignon. Asie, Europe ou Amériques, nous visitons régulièrement les sites afin de s'assurer de la qualité des produits sélectionnés.

Champignons cultivés



CHAMPIGNONS DE PARIS
Agaricus bisporus
Lanières



CHAMPIGNONS NOIRS
Auricularia polytricha
Entiers, morceaux



PLEUROTES
Pleurotus ostreatus
Lanières, morceaux



SHIITAKE
Lentinus edodes
Entiers, lanières

MISE EN OEUVRE

Pour réhydrater les champignons cultivés, les faire tremper dans de l'eau tiède pendant **30 minutes**