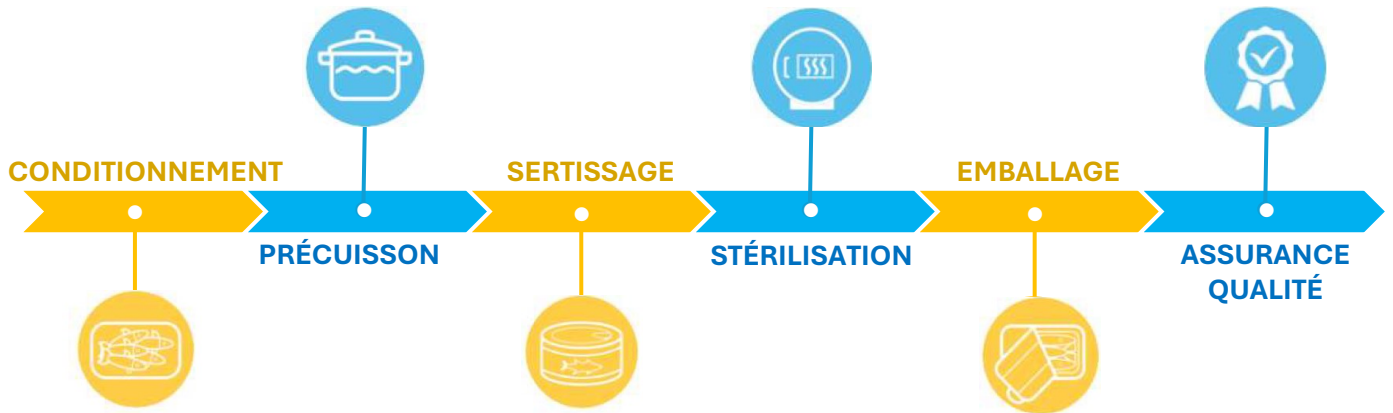


EN SAVOIR PLUS SUR LES SARDINES



CONDITIONNEMENT

Les sardines Brunswick sont conditionnées selon différents procédés : conditionnement manuel traditionnel, conditionnement semi-automatisé et conditionnement entièrement automatisé.



PRÉCUISSEMENT

Les boîtes contenant le poisson sont disposées sur des casiers, puis placées dans un précuiseur à vapeur. Cette étape permet de réduire la teneur en eau du poisson et de raffermir sa chair.



SERTISSAGE

Les boîtes contenant le poisson précuit sont retirées des casiers et acheminées vers la ligne de sertissage, où les délicieuses sauces Brunswick sont ajoutées avant leur fermeture hermétique.



STÉRILISATION

L'autoclave est une cuve sous haute pression utilisée pour la cuisson et la stérilisation. Une fois le traitement terminé, les boîtes sont retirées de l'autoclave, égouttées et refroidies avant d'être manipulées. Cette étape permet également de ramollir les arêtes des sardines, qui constituent une excellente source de calcium.



EMBALLAGE

La dernière étape consiste à placer les boîtes dans leur emballage final. Les produits Brunswick sont ensuite expédiés dans plus de 50 pays partout dans le monde.



ASSURANCE QUALITÉ

Brunswick applique des normes rigoureuses de qualité et de salubrité alimentaire à chaque étape du processus, notamment dans le cadre d'un plan de gestion de la qualité approuvé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

BRUNSWICK
~ SINCE 1893  DEPUIS 1893 ~