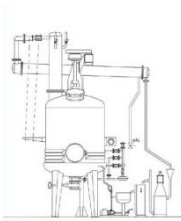




Plante sèche

BIO
OU
CONVENTIONNELLE



Préparation des infusettes

Les **INFUSIONS** sont issues de l'infusion des plantes dans un liquide initialement bouillant, que l'on laisse refroidir

Infusion dans de l'eau chaude



Essorage et pressage des infusettes

Conservation:
Les **infusions** sont disponibles avec ou sans conservateurs

Filtration clarifiante



Filtration:
L'élément clef de la production réside dans la rigueur pendant la phase de filtration et de conditionnement en salle propre

Pasteurisation

Addition des conservateurs

Filtration stérilisante

Packaging:
Fut de 200l ou bidon de 25l polyéthylène alimentaire

Conditionnement et étiquetage



Système qualité:
Contrôles permanents des spécificités du produit fini par le laboratoire d'analyses validant les critères permettant l'expédition

Libération du lot

Stockage et expédition

Possibilité de **stockage** pour livraison sur appel **Transport** frigorifique si produit fraiche