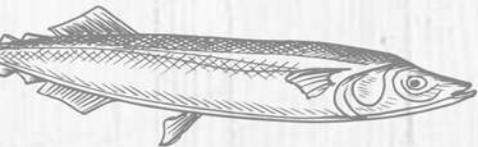
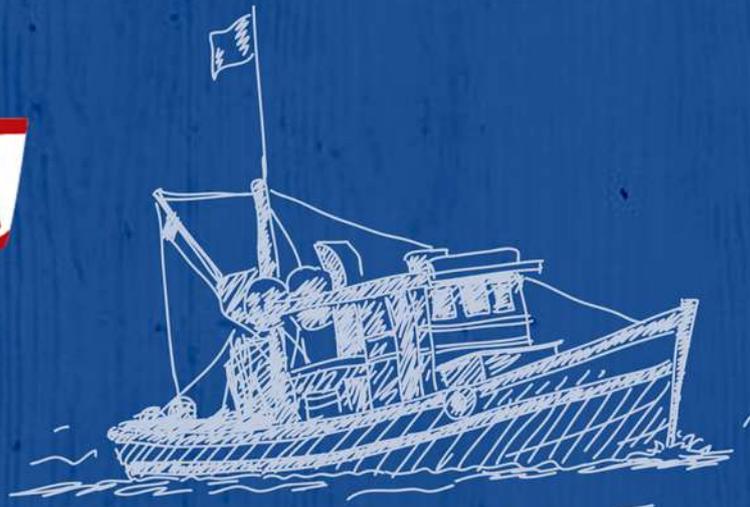


PESCANOVA
FISH SOLUTIONS



Catalogue
FOOD SERVICE



QUI SOMMES-NOUS ?

LE GROUPE NUEVA PESCANOVA EST UNE SOCIÉTÉ MULTINATIONALE ESPAGNOLE LEADER DANS LES SECTEURS DE LA PÊCHE, DE L'ÉLEVAGE, DE LA TRANSFORMATION ET DU COMMERCE DE PRODUITS DE LA MER. ELLE S'APPUIE SUR SON MODÈLE INTÉGRÉ, RESPONSABLE ET DURABLE.



Nous vendons dans 80 pays sur les 5 continents



1,081 milliard d'euros de chiffre d'affaires



Un des producteurs de crevettes les plus importants au monde



+11 000 collaborateurs sur 4 continents

NOS ENJEUX

PLAISIR



SANTÉ



PRATICITÉ



DURABILITÉ





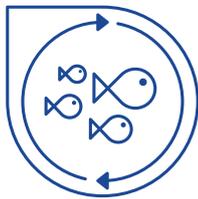
NOUS TRAVAILLONS

pour devenir la meilleure entreprise alimentaire en apportant la fraîcheur de la mer sur la table du consommateur



NOUS MISONS

sur notre marque et l'innovation par la pêche, l'élevage, la transformation et par la sélection du meilleur produit peu importe où il se trouve



NOUS NOUS ENGAGEONS

à préserver les ressources naturelles et les communautés qui nous entourent en agissant de manière éthique, en créant des relations de confiance et en créant de la valeur.



AU CLASSEMENT MONDIAL SEAFOOD STEWARDSHIP INDEX

parmi les 30 entreprises les plus influentes du secteur des produits de la mer.



AU CLASSEMENT MONDIAL FOOD & AGRICULTURE BENCHMARK INDEX

parmi les 350 entreprises alimentaires et agricoles les plus influentes



Conformément à notre Politique de développement durable, le programme de développement durable « Pescanova Blue » est la réponse opérationnelle du Groupe Nueva Pescanova au positionnement de ses piliers RSE (Planète, Personnes, Produit et Communautés). Pour plus d'informations : www.pescanovablue.com

NOTRE FILIERE INTÉGRÉE : NOTRE FORCE



NOUS PÊCHONS

Avec nos 72 navires dans les meilleures zones de pêche de l'hémisphère sud



NOUS CULTIVONS

Dans nos propres élevages d'une surface totale de 7 000 ha produisant 45 000 tonnes



NOUS ÉLABORONS

Dans 16 usines de transformation en Europe et dans le monde produisant 75 000 tonnes



NOUS COMMERCIALISONS

Dans 80 pays

INFORMATIONS GÉNÉRALES



NOTRE MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

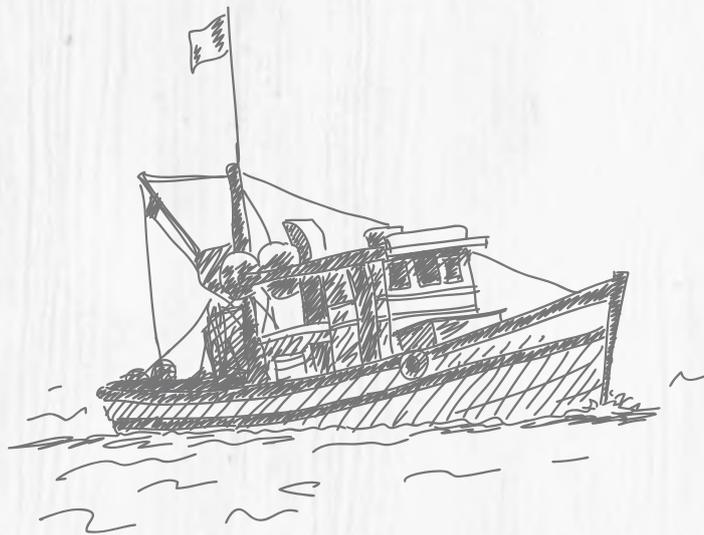
PREMIUMS

DESCRIPTION

Chaque référence est brièvement décrite et accompagnée d'une photographie afin que l'acheteur puisse voir le produit.

ESPÈCE, ORIGINE ET TECHNIQUES DE PÊCHE

La description de tous les produits naturels indique le nom scientifique du produit, sa source (zone de capture/d'élevage) et la technique de pêche s'il s'agit d'un produit issu de la pêche extractive (lignes, hameçons, chaluts, etc.).



TAILLE

Cette information est indiquée en pièces/kg, pièces/livre ou poids/pièce, car nous connaissons son importance dans la gestion quotidienne des services de restauration de nos clients.

PRÉPARATION

Dans chaque cas, nous indiquons les préparations les plus appropriées et le client peut alors choisir la méthode la plus adaptée. Dans la description de chaque référence, vous trouverez des icônes ayant les significations suivantes :



Idéal à cuire au four traditionnel



Idéal à cuire à la friteuse



Idéal à cuire à la poêle



Idéal pour le grill



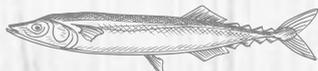
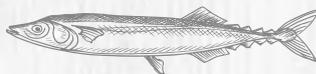
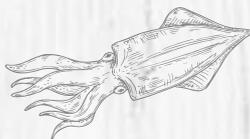
Idéal à cuire à l'eau



Idéal à cuire à la vapeur



Idéal à cuire au airfryer





À PARTAGER

- ▶ Beignets de Calamar à la Romaine
- ▶ Beignets de Calamar à la Méridionale
- ▶ Rabas
- ▶ Fritto Misto
- ▶ Anneaux de Calamar à l'encre de Seiche
- ▶ Petits Calamars farinés



ÉLABORÉS

- ▶ Cœurs de Merlu Meunière
- ▶ Filets de Merlu Pané au Citron
- ▶ Filets de Merlu Crunchy
- ▶ Fish & Chips de Merlu

POUR LES ENFANTS

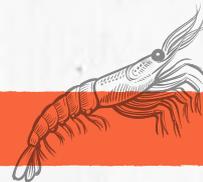
- ▶ Petits Poissons de Merlu Panés
- ▶ Petits Beignets de Merlu

POISSONS NATURES

- ▶ Cœurs de Filet de Merlu
- ▶ Pavés de Merlu
- ▶ Dos de Merlu
- ▶ Boudins de Merlu
- ▶ Médallions de Merlu



CREVETTES



SAUVAGE

- ▶ Gambas Rouge d'Argentine

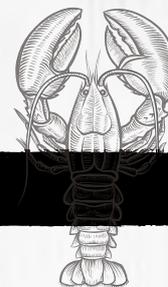
ÉLEVAGE

- ▶ Crevettes Black Tiger
- ▶ Crevettes Vannamei
 - Entières
 - Queues de Crevette Décortiquée
 - Queues de Crevette Crue
 - Brochettes de Queue de Crevette

CÉPHALOPODES



- ▶ Tubes d'Encornet
- ▶ Anneaux d'Encornet
- ▶ Lamelles d'Encornet
- ▶ Seiches



PREMIUMS

- ▶ Queues de Langouste
- ▶ Langoustes Entières Crues
- ▶ Langoustes Entières Cuites
- ▶ Crevettes du Nigéria



PESCANOVA : UN SAVOIR-FAIRE SUR L'ÉLABORÉ



NOTRE MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

UNE OFFRE SAVOUREUSE ET VARIÉE

La gamme élaborée de Pescanova offre une grande variété de saveurs par la combinaison de produits de la mer sources de protéines avec des enrobages croustillants à base de céréales.

PESCANOVA SPÉCIALISTE DE L'ÉLABORÉ DEPUIS 1984

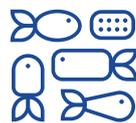
Notre usine située à Porriño en Espagne est composée d'équipe spécialisée en innovations. Elle regroupe 5 lignes de productions, 130 employés et une gamme avec plus de 100 références. Notre usine a également plusieurs certifications étant gage de qualité et responsabilité dans la conception de nos produits.



LES ÉLABORÉS PESCANOVA : COMMODITÉ, SANTÉ ET ÉTHIQUE



Gain de temps en cuisine :
pièces homogènes pour un temps de préparation minimal



Diversité de l'offre :
gamme large, panures variées, nombreuses espèces et divers formats d'emballage



Valeur ajoutée :
parfaite adhérence de la panure, poissons et céphalopodes à la texture tendre et sans peau



Bienfaits nutritionnels :
source de protéines, portions adaptées, idéal pour les enfants

UN REPAS SAIN QUE LES ENFANTS VONT ADORER

Nous savons tous que les enfants n'apprécient généralement pas manger du poisson. En gardant cela à l'esprit, Pescanova a développé des produits avec des formes ludiques et des panures croustillantes dans l'objectif de faire apprécier le poisson aux enfants.

- ▶ **Facile à manger : une texture tendre et des pièces de petites tailles**
- ▶ **Sans peau et sans arête⁽²⁾**
- ▶ **Saveur légère**

À SAVOIR⁽¹⁾

Les spécialistes recommandent d'inclure des produits de la mer dans les menus pour enfants.



⁽¹⁾ Associés à des accompagnements appropriés, les produits de la gamme des fruits de mer panés et enrobés de pâte à frire de Pescanova constituent des repas complets et équilibrés.

⁽²⁾ En raison du processus de désarêtage manuel des poissons, les produits peuvent contenir quelques arêtes résiduelles.

BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE



Pescanova garantit une texture tendre tout en préservant la consistance caractéristique du céphalopode et la texture croquante de la pâte à frire adhérant parfaitement à l'anneau de manière uniforme : **des appetizers incontournables !**

Délicieux et généreux anneaux de calamar géant enrobés d'une panure dorée : des beignets à la fois moelleux et croustillants !

ESPÈCE

Dosidicus gigas

ORIGINE

Atlantique Pacifique Sud-Est (FA087)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
59043	18 g	8 x 1 kg	Sachet



BEIGNETS DE CALAMAR À LA MÉRIDIONALE

Savoureux anneaux de calamar géant enrobés d'une panure dorée à l'ail et persil.

ESPÈCE

Dosidicus gigas

ORIGINE

Atlantique Pacifique Sud-Est (FA087)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
59093	18 g	5 x 1 kg	Sachet



**TOUT
NUEVO!**

RABAS

Des lamelles de calamar de taille variable en découpe naturelle à la chapelure légère et dorée non pré-frite. Le calamar jouit d'une popularité en restauration, il est idéal en tapas avec une sauce.

ESPÈCE

Dosidicus gigas

ORIGINE

Atlantique Pacifique Sud-Est (FA087)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
68652	18-20 g	4 x 1 kg	Sachet



FRITTO MISTO

Une variété de délicieux fruits de mer sauvages : de l'encornet, des crevettes, des moules et du merlu blanc. Le tout enrobé d'une panure généreuse : un Fritto Misto à la fois moelleux et croustillant !

ESPÈCE & ORIGINE

Encornets : *Dosidicus spp* (FA087)

Moules : *Mytilus Chilensis* (FA087)

Crevettes : *Parapenaeopsis spp*
(FA051 / FA057 / FA061 / FA071)

Merlu blanc : *Merluccius spp* (FA047)



CODE	FORMAT	PRÉSENTATION
68561	4 x 1 kg	Sachet

**TOU
T N
UEVO!**

ANNEAUX DE CALAMAR À L'ENCRE DE SEICHE

Des anneaux de calamar gourmands au goût subtil de l'encre de seiche et épices (paprika et curcuma) qui permet de découvrir de nouvelles saveurs de la mer à l'apéritif et de se laisser surprendre !

ESPÈCE

Dosidicus spp

ORIGINE

Atlantique Pacifique Sud-Est (FAO87)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
59044	11 g	4 x 1 kg	Sachet



**TOU
T N
UEVO!**

PETITS CALAMARS FARINÉS

Ces petits calamars sont légèrement enrobés de farine ce qui les rend savoureux et croustillants après seulement 2 minutes de cuisson. Avec une petite touche de citron et c'est prêt à servir !

ESPÈCE

Loligo spp

ORIGINE

Océan Indien Ouest (FAO51)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
59102	32 g	2 kg	Carton

ÉLABORÉS

CŒUR DE REPAS

CŒURS DE MERLU MEUNIÈRE

TOUT NUEVO!

La panure façon meunière (au citron, à l'ail et au persil) est fine et délicate. Sous cet enrobage, on y savoure du cœur de merlu généreux et fondant issu de notre pêche.

ESPÈCE

Merluccius spp

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45095	90 g	4 kg	Sachet IQF + carton



FILETS DE MERLU PANÉ AU CITRON

TOUT NUEVO!

De généreuses portions de filet de merlu avec une panure dorée et croustillante, déjà assaisonnée au citron : le top avec du poisson !

ESPÈCE

Merluccius spp

ORIGINE

Pacifique Nord-Est (FAO67)



POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
100 g	6 kg	Sachet IQF + carton



NOTRE MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

ÉLABORÉS

CŒUR DE REPAS



FILETS DE MERLU CRUNCHY

TOUT
NUEVO!

Ce filet de merlu savoureux et fondant occupe une belle place dans l'assiette par sa découpe naturelle et son format de 125 g. Notre filet enrobé d'une panure super crunchy et dorée fait de ce produit une parfaite alliance entre le tendre et le croustillant.

ESPÈCE

Merluccius productus

ORIGINE

Pacifique Nord-Est (FAO67)



POIDS/PIÈCE

125 g

FORMAT

4 kg

PRÉSENTATION

Sachet IQF + Carton

FISH & CHIPS DE MERLU

TOUT
NUEVO!

La double panure bien dorée façon Fish&Chips apporte un aspect croustillant et appétissant au produit. Sous cet enrobage, on y savoure un filet de merlu généreux et fondant.

Le Fish&Chips jouit d'une popularité mondiale, c'est un grand classique des cartes de restaurant que Pescanova a repensé avec son poisson star : le merlu.

ESPÈCE

Merluccius spp

ORIGINE

Atlantique Pacifique Nord-Est (FAO67)



CODE

45086

POIDS/PIÈCE

185 g

FORMAT

5 kg

PRÉSENTATION

Sachet IQF + Carton

Bientôt disponible
en 125 g



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

ÉLABORÉS

POUR LES ENFANTS



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS



PETITS POISSONS DE MERLU PANÉS

TOUT
NUEVO!

Du merlu blanc, recouvert d'une panure dorée et croustillante, en forme de dauphin, requin, poisson ou étoile de mer pour amuser les enfants tout en les éduquant à consommer du poisson bon et sain pour leur santé.

ESPÈCE

Merluccius spp

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)
ou Pacifique Nord-Est (FAO67)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45096	40 g	4 x 1 kg	Sachet IQF + Carton

PETITS BEIGNETS DE MERLU

TOUT
NUEVO!

Du merlu blanc au cœur fondant en forme de petit beignet, doré et croustillant, pour une simplicité de consommation pour les enfants tout en les éduquant à consommer du poisson bon et sain pour leur santé.

ESPÈCE

Merluccius spp

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)
ou Pacifique Nord-Est (FAO67)



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45094	20,5 g	6 x 1 kg	Sachet IQF + Carton

TOUS LES MERLUS NE SE VALENT PAS

La zone de capture, le mode de capture, la sélection, la congélation, le processus de transport et le stockage influencent les propriétés nutritionnelles et organoleptiques du poisson.

PESCANOVA SPÉCIALISTE DU MERLU

L'entreprise Pescanova a commencé son activité de pêche il y a 50 ans et a été la première à vendre du merlu surgelé en Espagne. Aujourd'hui, **le groupe dispose d'une grande flotte de pêche capturant et sélectionnant le merlu dans les zones de pêche les plus importantes du monde**, offrant une gamme de produit de haute qualité. En Namibie et en Afrique du Sud, Pescanova pêche le merlu (*merluccius capensis/paradoxus*), apprécié pour **sa chair blanche et savoureuse**, en conformité avec le code de conduite d'une **pêche responsable (FAO) et donc dans le respect des standards MSC**.

CERTIFICATIONS

« FISH STANDARD FOR CREW »

Pour garantir les meilleures conditions à bord. Une des **1ères entreprises au monde et la 1ère en Namibie** obtenant cette certification portant sur l'équité, l'intégrité, la sécurité et la santé.



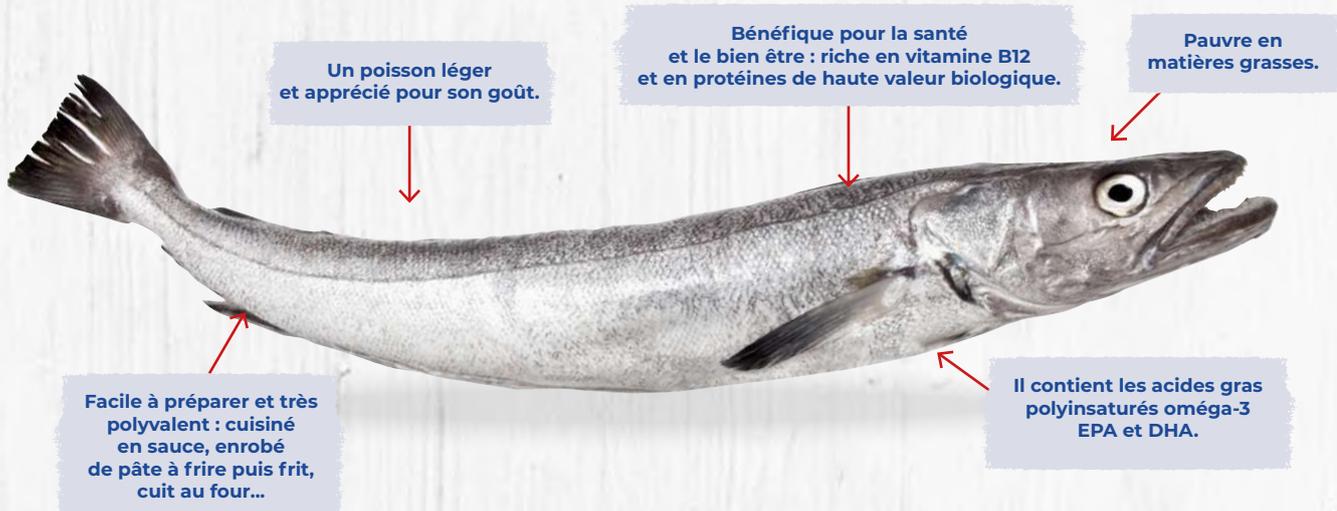
MSC & PESCANOVA BLUE

Notre programme d'engagement responsable & durable envers la Planète, les Personnes, les Produits & les Communautés.

Pour une sécurité alimentaire garantie

« Avec la certification FISH Standard for Crew, nous démontrons une fois de plus que nous sommes à la pointe de la durabilité dans son volet social. »

Edwin Kamatoto,
PDG de Novanam

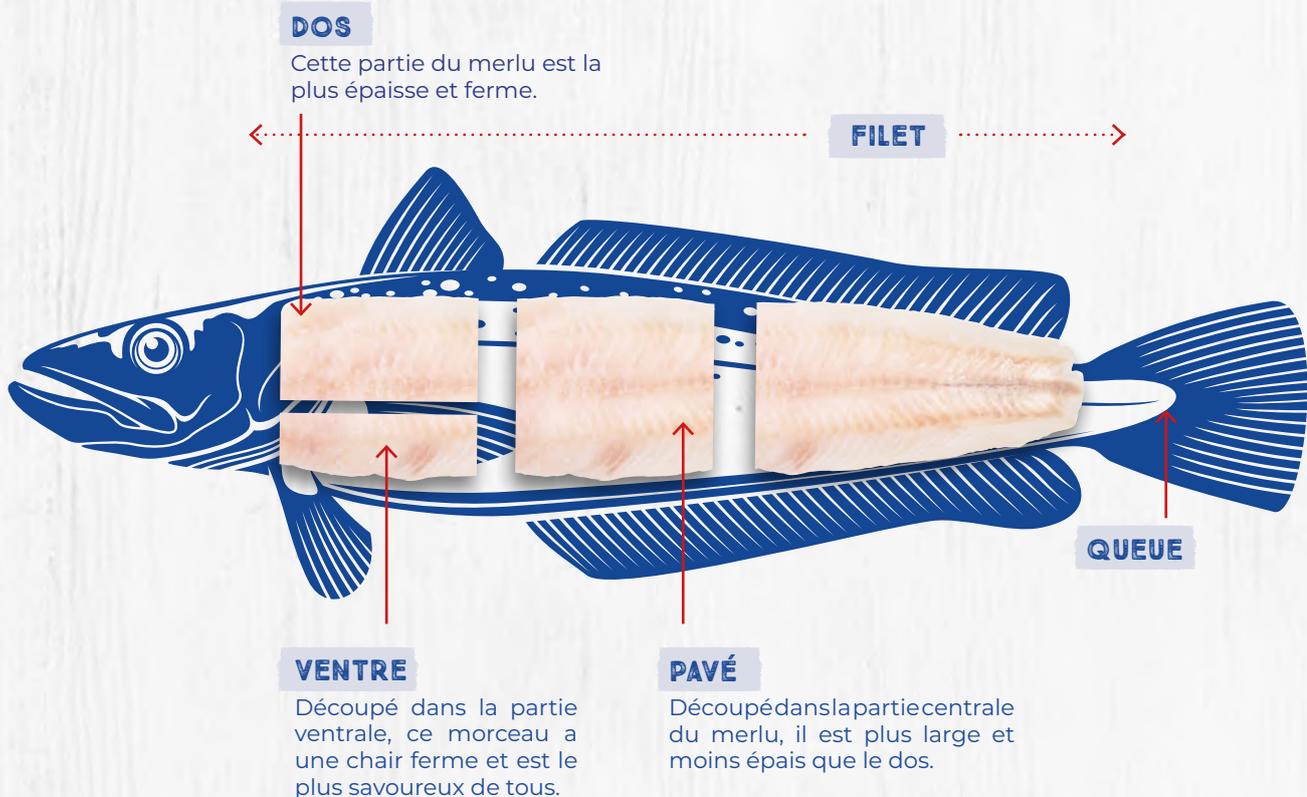


Les études financées par Pescanova et menées par Inesma⁽²⁾, l'Université de Saint-Jacques-de-Compostelle et l'Institut de recherche marine de Vigo (CSIC) ont confirmé que le merlu namibien congelé est une excellente source d'acides gras oméga-3 bons pour le cœur.

(1) Les acides gras oméga-3 EPA et DHA contribuent au bon fonctionnement du cœur. (2) Institut d'études marines pour la nutrition et le bien-être.

LA MEILLEURE DÉCOUPE POUR CHAQUE PLAT

Dans les années 1960, Pescanova a introduit le merlu entier surgelé sur le marché espagnol qu'elle a rapidement proposé sous forme de filets. Il y a eu ensuite la découpe naturelle des filets des plus grands spécimens de merlu autorisés, créant ainsi des produits spécialisés pour les différentes méthodes de préparation.



POURQUOI LE SURGELÉ ?

La surgélation est la meilleure garantie : nous congelons les poissons dans les plus brefs délais à très basse température (-20 °C/-30 °C), garantissant ainsi :



La texture et les propriétés organoleptiques du merlu fraîchement pêché.



La préservation optimale des vitamines et autres propriétés nutritionnelles.



La conservation de la bonne qualité du produit et la destruction garantie des parasites alimentaires.



COEURS DE FILET DE MERLU BLANC

Nos cœurs sont de juteuses et savoureuses pièces de filet charnues, issus de notre pêche en Namibie.

ESPÈCE

Merluccius capensis, Merluccius paradoxus

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons.



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45073	100/110 g	10 kg	Carton
45079	125 g	5 kg	Sachet



BOUDIN DE MERLU

Boudin de merlu du Cap de forme cylindrique fabriqué à partir de morceaux de merlu sans peau

ESPÈCE

Merluccius capensis, Merluccius paradoxus

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons.



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45087	Boudin	1.7/2 kg x9	Carton

MÉDAILLONS DE MERLU

CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45093	60g	5 kg	Carton en vrac IQF
45092	80g	5 kg	Carton en vrac IQF

ESPÈCE

Merluccius spp (capensis, paradoxus, ...)

ORIGINE

Océan Atlantique, Sud-Est (FAO47)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons.

POISSON NATURE

NOTRE MERLU DU CAP

DOS DE MERLU

Nos dos sont de belles pièces charnues, avec peau afin de conserver un maximum de saveur.

ESPÈCE

Merluccius capensis/Merluccius paradoxus

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons.



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45080	140g/160g	3kg	Carton
45097	120g/140g	5kg	Carton



PAVÉS DE MERLU

Nos pavés sont avec peau afin de maximiser la saveur et le naturel de notre Merlu. Nos pièces sont généreuses dans l'assiette.

ESPÈCE

*Merluccius capensis,
Merluccius paradoxus*

ORIGINE

Atlantique Sud-Est (FAO47)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons.



CODE	POIDS/PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
45007	130/150 g	5 kg	Carton



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

CREVETTES



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS



L'INDISPENSABLE EN RESTAURATION : UNE VARIÉTÉ DE CREVETTES DE QUALITÉ

Ce catalogue met à votre disposition une large gamme de crustacés qui répond aux exigences de l'industrie de la restauration.



Les plus
demandées



Qualité maximale
garantie



Texture et saveur
inégalées

CREVETTES PESCANOVA : SAUVAGES OU D'ÉLEVAGE, TOUJOURS DÉLICIEUSES.

Notre flotte, répartie dans les zones de pêche du monde ainsi que nos techniques de pêche et de surgélation modernes permettent à Pescanova de commercialiser les variétés de crevettes les plus sélectives. Bien conscient que les ressources de la mer sont limitées, Pescanova investit dans la technologie et les processus pour élever différentes espèces. C'est par ce savoir-faire et les 7000 hectares d'aquaculture que Pescanova est aujourd'hui un des plus grands producteurs mondiaux de Vannamei. Cette diversification géographique garantit la disponibilité du produit toute l'année.

AMÉRIQUE CENTRALE

Nous avons des installations modernes d'élevage de crevettes à grande échelle en Amérique latine (Équateur, Nicaragua et Guatemala).

ARGENTINE

Nous capturons des crevettes d'Argentine, également connues sous le nom de crevettes rouges, dans les eaux froides du plateau continental argentin. Nous avons été les **1^{ers} à capturer puis surgeler à bord ces crevettes.** Aujourd'hui, nous comptons plus de 70 bateaux.

NIGÉRIA

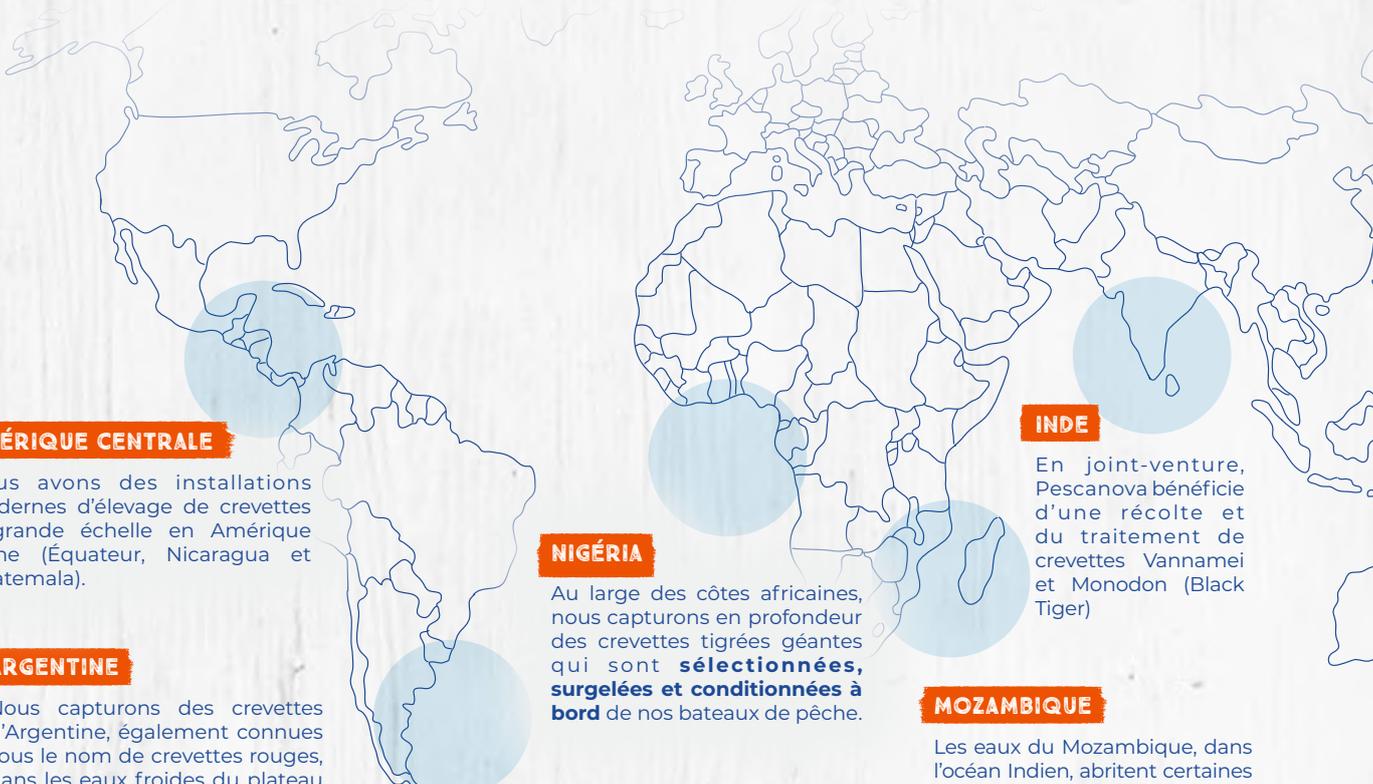
Au large des côtes africaines, nous capturons en profondeur des crevettes tigrées géantes qui sont **sélectionnées, surgelées et conditionnées à bord** de nos bateaux de pêche.

INDE

En joint-venture, Pescanova bénéficie d'une récolte et du traitement de crevettes Vannamei et Monodon (Black Tiger)

MOZAMBIQUE

Les eaux du Mozambique, dans l'océan Indien, abritent certaines espèces de crevettes les plus prisées. Aussitôt pêchées, les crevettes sont **sélectionnées, conditionnées et surgelées directement à bord.**



CREVETTES ET GAMBAS DES INCONTOURNABLES EN CUISINE



SAUVAGE

Crevettes Rouges d'Argentine

Les Crevettes Rouges d'Argentine sont connues pour leur couleur rouge naturelle ainsi que leur goût iodé. Elles sont pêchées puis congelées à bord par nos soins afin de conserver leur fraîcheur et leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles de la mer à l'assiette.



SAUVAGE

Crevettes d'Afrique

L'Afrique regorge de nombreuses espèces de crevettes de tailles diverses et variées, nous permettant de vous proposer des produits de qualité supérieure. Ainsi, notre gambas tigrée géante pêchée puis congelée à bord est visuellement hors du commun associé à un goût extraordinaire.

ÉLEVAGE

Black Tiger

Produite traditionnellement, la crevette Tigrée d'Asie, plus communément appelée Black Tiger, se caractérise par une chair ferme et croquante. Sa carapace aux rayures noires, à l'état cru, prend une belle couleur rose orangée à la cuisson.



ÉLEVAGE

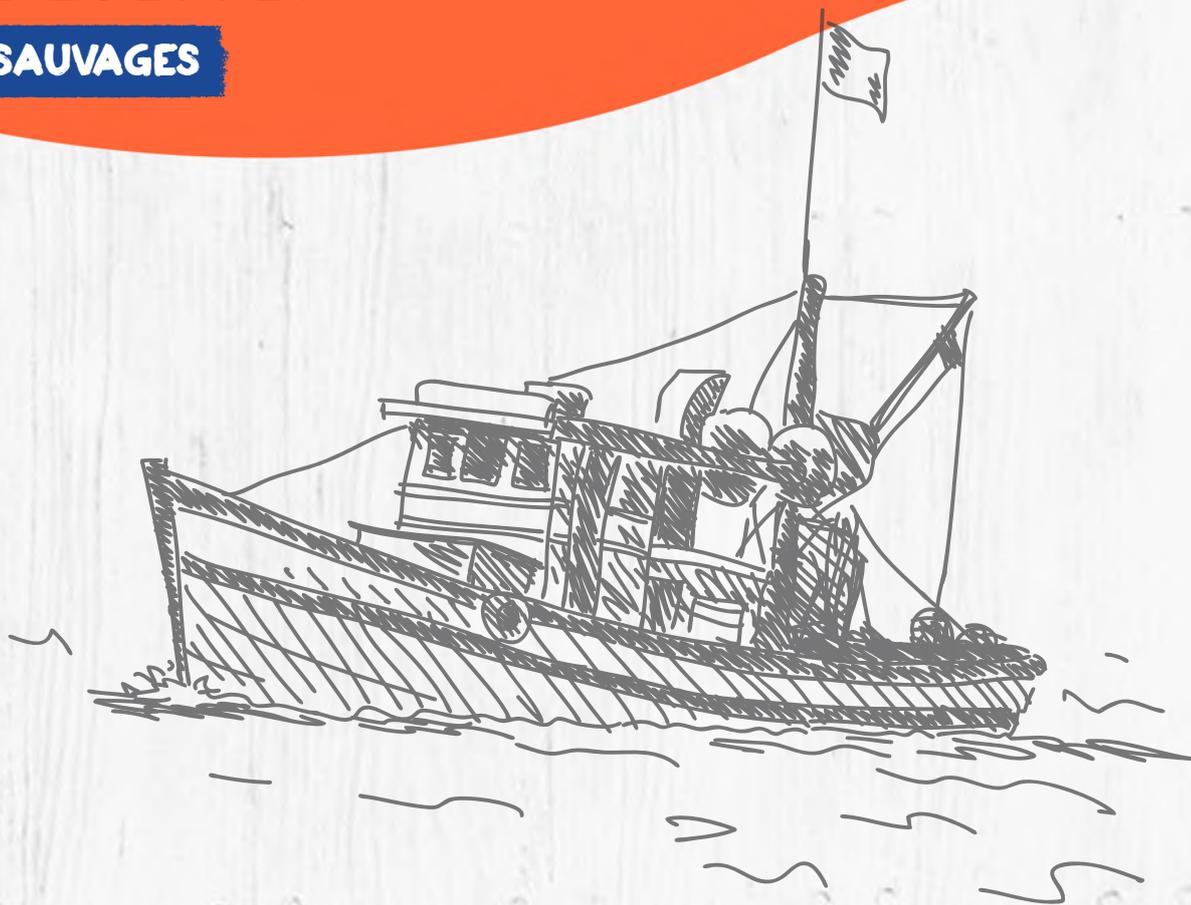
Vannamei

Notre crevette Vannamei provient de notre filière 100% intégrée. Elles sont sélectionnées une par une afin de garantir une qualité optimale mais également un produit savoureux et tendre. Ses nombreux calibres et sa facilité de consommation sont idéaux pour toute préparation.



CREVETTES

SAUVAGES



GAMBAS ROUGE D'ARGENTINE

Naturellement de couleur rouge, notre Gambas est appréciée pour sa chair juteuse et son goût iodé.

ESPÈCE

Pleoticus muelleri

ORIGINE

Atlantique Sud-Ouest (FAO41)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts



CODE	PIÈCES/KG	FORMAT	PRÉSENTATION
11500	10/20	6 x 2 kg	Boîte
11550	10/20	6 x 2 kg	Boîte étui fenêtre
11501	20/30	6 x 2 kg	Boîte



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

CREVETTES

ÉLEVAGE

CREVETTES VANNAMEI

Nos crevettes labélisées ASC sont issues de notre élevage extensif & sont sélectionnées 1 à 1 pour répondre aux exigences de qualité les plus strictes.

ESPÈCE

Penaeus vannamei

ORIGINE

Élevées au :
Guatemala



ENTIÈRES

CODE	CALIBRE	FORMAT	PRÉSENTATION
10018	10 / 20	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10019	20/30	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10023	30/40	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10025	40/50	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10030	50/60	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10032	60/70	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10035	70/80	6 x 2 kg	Vrac 18 kg
10037	80/100	6 x 2 kg	Vrac 18 kg

QUEUES DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES

CODE	CALIBRE	FORMAT	PRÉSENTATION
15007	26/30	6 x 2 kg	Carton
15010	31/40	6 x 2 kg	Carton
15009	36/40	6 x 2 kg	Carton

QUEUES DE CREVETTES CRUES

CODE	CALIBRE	FORMAT	PRÉSENTATION
15007	26/30	10 kg	Vrac
15010	31/40	10 kg	Vrac
15009	36/40	10 kg	Vrac

BROCHETTES DE CREVETTES VANNAMEI

Nos brochettes de crevettes garantissent 100% de qualité & un gain de temps de préparation.

CODE	POIDS	FORMAT	PRÉSENTATION
14352	+/- 78g 6 crevettes / brochette	3,3kg 42 brochettes	Carton



CREVETTES BLACK TIGER

Produite traditionnellement, la crevette Tigrée d'Asie se caractérise par une chair ferme bien croquante. Sa carapace aux rayures noires, à l'état cru, prend une belle couleur rose orangée à la cuisson.

ESPÈCE

Penaeus Monodon

ORIGINE

Elevées en : Inde

CODE	CALIBRE	FORMAT	PRÉSENTATION
12079	4/6	800g	Boite
12080	6/8	800g	Boite
12081	8/12	800g	Boite
12082	16/20	800g	Boite
12083	13/15	800g	Boite
12054	20/30	800g	Boite



NOTRE MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

CÉPHALOPODES



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS

VARIÉTÉ ET QUALITÉ GARANTIES

Avec leur goût délicieux et leur texture ferme, les céphalopodes jouissent d'une popularité en restauration et sont un pilier de la cuisine méditerranéenne traditionnelle. Ces produits sont appréciés à travers différentes préparations : en apéritif ou en tapas, comme plat principal, ou comme ingrédient dans une multitude de recettes. Ils sont idéaux pour les préparations froides comme les salades ou les préparations chaudes comme les risottos ou les plats en sauce.



Une parfaite portion
de protéines



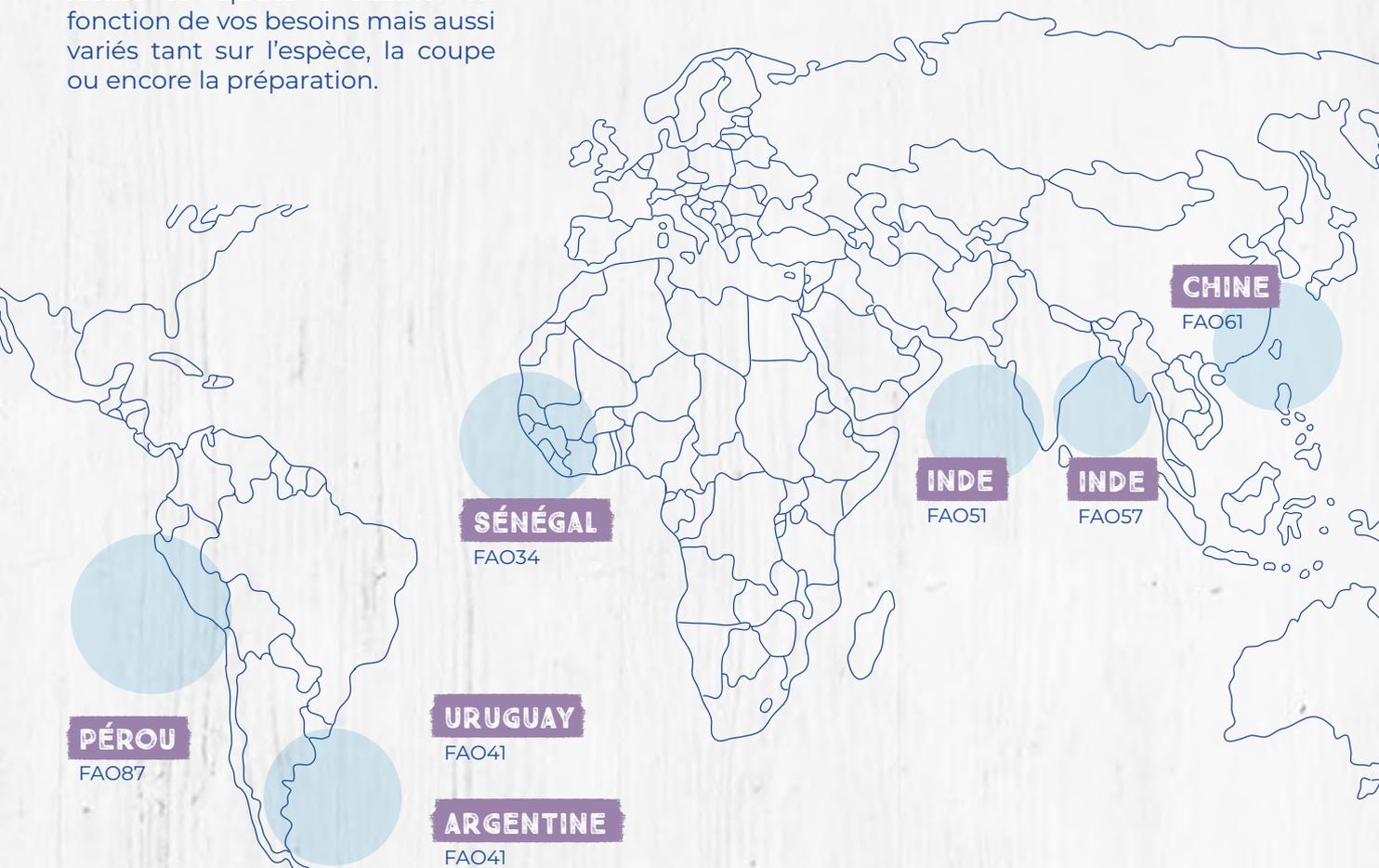
Sain et pilier de la cuisine
méditerranéenne



Des préparations
et utilisations
nombreuses et variées

UNE OFFRE VARIÉE PAR NOS DIFFÉRENTES ZONES DE CAPTURE

Nous vous proposons des produits faciles et rapides à cuisiner en fonction de vos besoins mais aussi variés tant sur l'espèce, la coupe ou encore la préparation.





TUBES D'ENCORNET

Nos tubes d'encornet sont fondants et savoureux.

ESPÈCE

Todarodes pacificus/Hommastrephes bartrami

ORIGINE

Pacifique Nord Ouest (FAO61)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons



CODE	FORMAT	PRÉSENTATION
33345	Carton 5 x 1 kg	Sachet

ANNEAUX D'ENCORNET

Nos anneaux d'encornet sont de forme naturelle, fondants et savoureux. Vous pouvez choisir de les paner pour les proposer en beignets ou de les laisser dans leur aspect naturel.

ESPÈCE

Todarodes pacificus

ORIGINE

Pacifique Nord Ouest (FAO61)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons



CODE	FORMAT	PRÉSENTATION
33340	10 x 1 kg	Sachet





LAMELLES D'ENCORNET

Nos lamelles d'encornet sont de forme naturelle et à la texture savoureuse. Vous pouvez choisir de les paner comme les célèbres rabas espagnoles ou de les laisser dans leur aspect naturel.

ESPÈCES

Dosidicus gigas

ORIGINE

Pacifique Sud-Est (FAO87)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts, lignes et hameçons

CODE	POIDS / PIÈCE	FORMAT	PRÉSENTATION
33354	10 g	Carton 6 x 1kg	Sachet



SEICHES

Nos seiches sont surgelées à bord selon le procédé IQF : c'est une surgélation individuelle très rapide, évitant la casse de ses fibres, conservant sa texture et sa qualité organoleptique et facilitant la décongélation unitaire des pièces que l'on souhaite utiliser en cuisine. La seiche jouit d'une popularité en restauration et est idéale à la fois pour préparer sur le grill qu'en plat avec du riz et des légumes.

ESPÈCES

Sepia Officinalis

ORIGINE

Atlantique Centre-Est (FAO34)

TECHNIQUES DE PÊCHE

Chaluts

CODES	CALIBRES	FORMAT	PRÉSENTATION
62036	50/100	Carton vrac de 10kg	Sachet
62035	200/400	Carton vrac de 10kg	Sachet
62038	100/200	Carton vrac de 10kg	Sachet
62040	400/600	Carton vrac de 10kg	Sachet
62041	600/800	Carton vrac de 10kg	Sachet
62042	800/1000	Carton vrac de 10kg	Sachet
62043	1000/1500	Carton vrac de 10kg	Sachet
62044	1500/+	Carton vrac de 10kg	Sachet



LANGOUSTE

La langouste, un produit d'excellence pour ceux qui veulent se faire plaisir tout au long de l'année. Nous sélectionnons rigoureusement des langoustes issues des Caraïbes, pêchées de manière artisanale à la nasse pour un respect des ressources et de l'espèce. Sa chair délicate & savoureuse ainsi que son goût raffiné révèlent la qualité premium de notre langouste.

ESPÈCES

Panulirus Argus

ORIGINE

Atlantique Centre Ouest (FAO31)

TECHNIQUES DE PÊCHE

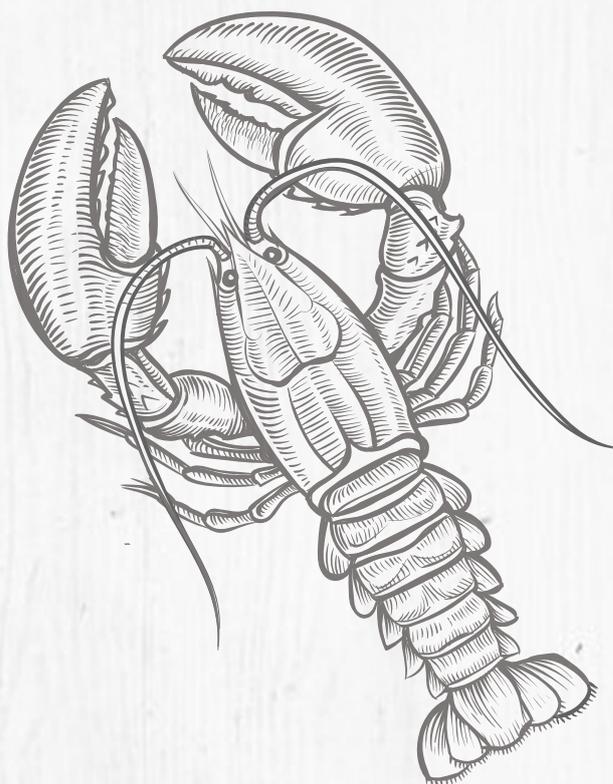
Casiers et pièges



QUEUES DE LANGOUSTE

CODES	CALIBRES	FORMAT	PRÉS.
18310	N°5	4 x 5 kg	Carton
18311	N°6	4 x 5 kg	Carton
18312	N°7	4 x 5 kg	Carton
18313	N°8	4 x 5 kg	Carton
18314	N°9	4 x 5 kg	Carton
8323	N° 3/4	4 x 5 kg	Carton
18325	N°5/6	4 x 5 kg	Carton
18326	N°6/7	4 x 5 kg	Carton
18327	N°7/8	4 x 5 kg	Carton

CODES	CALIBRES	FORMAT	PRÉS.
18328	N°8/9	4 x 5 kg	Carton
18329	N°9/10	4 x 5 kg	Carton
18330	N°10/12	4 x 5 kg	Carton
18331	N°12/14	4 x 5 kg	Carton
18332	N°14/16	4 x 5 kg	Carton
18335	N°16/20	4 x 5 kg	Carton
18336	N°20/24	4 x 5 kg	Carton
18337	N°24 et +	4 x 5 kg	Carton





LANGOUSTE

LANGOUSTES ENTIÈRES CRUES

CODES	CALIBRES	FORMAT	PRÉS.
18106	400/600	10 kg	Carton
18107	460/520	10 kg	Carton
18107	575/630	10 kg	Carton
18139	630/740	10 kg	Carton
18123	740/860	10 kg	Carton
18114	1100/1300	10 kg	Carton

LANGOUSTES ENTIÈRES CUITES

18003	400/600	10 kg	Carton
18005	460/520	10 kg	Carton
18006	520/575	10 kg	Carton
18008	575/630	10 kg	Carton
18075	630/740	10 kg	Carton
18046	740/860	10 kg	Carton
18079	860/1100	10 kg	Carton

CREVETTES DU NIGERIA

Notre crevette du Nigéria sauvage à la saveur naturellement iodée possède une chair bien ferme et croquante. Ces crevettes géantes tigrées se distinguent par leur corps charnu et facile à préparer que ce soit à la plancha ou encore avec une cuisson à l'eau.

ESPÈCES

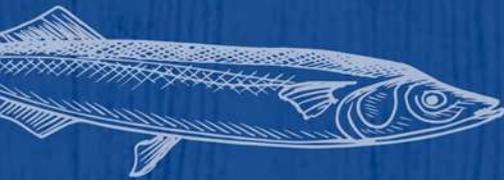
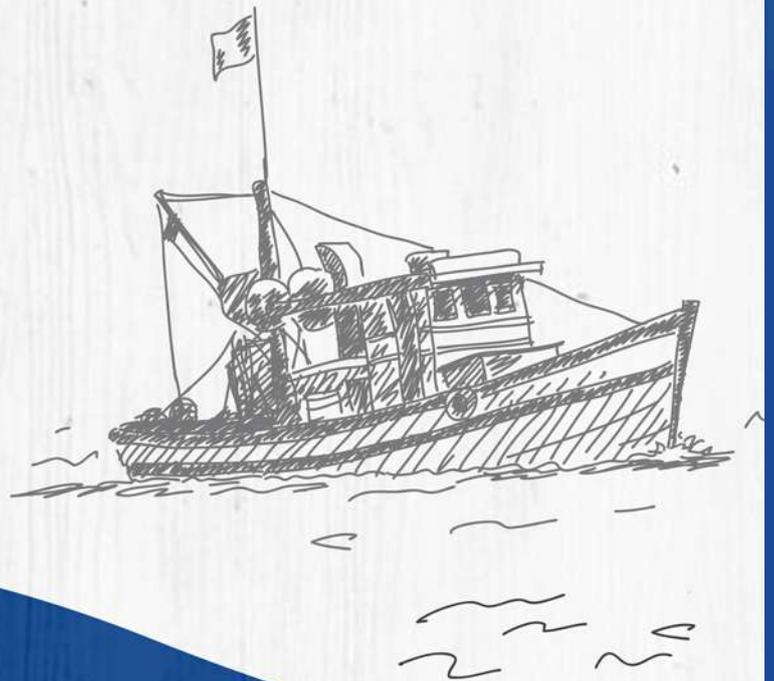
Peneaus Monodon

ORIGINE

Atlantique Centre-Est (FAO34)

CODES	CALIBRES	FORMAT	PRÉSENTATION
11401	u/5	4 x 5 kg	Carton
11403	6/8	4 x 5 kg	Carton
11405	8/10	4 x 5 kg	Carton
11406	10/15	4 x 5 kg	Carton
11407	16/20	4 x 5 kg	Carton
11408	20/30	4 x 5 kg	Carton





ADRESSE

NUEVA PESCANOVA FRANCE

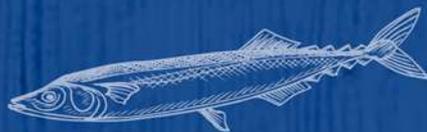
5 CHEMIN DES PRESSES
TECHNOLIS BAT P
06800 CAGNES SUR MER
FRANCE

TÉLÉPHONE

04 92 12 59 50

RETROUVEZ-NOUS SUR

@PESCANOVA.FR



NOTRE
MARQUE

À PARTAGER

ÉLABORÉS

POISSONS
NATURES

CREVETTES

CÉPHALOPODES

PREMIUMS