

**PESCANOVA**®

*Catalogue*  
**FRAIS 2025**



## 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.



**PRÉSENT  
DANS 80 PAYS**  
SUR LES 5 CONTINENTS



**PLUS D'1 MILLIARD**  
D'EUROS DE CHIFFRE  
D'AFFAIRES



**PLUS DE 10.000**  
EMPLOYÉS



**PLUS DE 1.000**  
ACTIONS DE  
RESPONSABILITÉ SOCIALE  
D'ENTREPRISE

### NOS ENJEUX



PLAISIR



SANTÉ



PRATICITÉ



DURABILITÉ



# Nos racines françaises



**KRUSTANORD : LE MAÎTRE CUISEUR LONGTEMPS NUMÉRO 1 FRANÇAIS DE LA CREVETTE CUITE RÉFRIGÉRÉE**

**SPÉCIALISTE DANS L'IMPORTATION, LE NÉGOCE ET L'EXPORTATION DE PRODUITS DE LA MER CONGELÉS, AINSI QUE DANS LA PRODUCTION DE CREVETTES CUITES, RÉFRIGÉRÉES ET CONGELÉES.**

Les produits de la mer – sauvages ou d'élevage – viennent tout droit d'Amérique centrale, d'Amérique latine (Guatemala, Équateur, Nicaragua...), d'Inde ou du Mozambique & sont destinés à la poissonnerie et aux grandes surfaces alimentaires.

**PESCANOVA**  
KRUSTANORD

**EN 2024, PESCANOVA REDONNE VIE À KRUSTANORD POUR L'OFFRE TRAD**

**SUR DES AIRS DE FAUNE SAUVAGE D'AMÉRIQUE LATINE, EN LIEN AVEC L'ORIGINE PRINCIPALE DE SES CREVETTES ROSES VANNAMEI.**

#### 2 SITES DE PRODUCTION

- Boulogne-sur-Mer (1996)
- Lorient (reconstruction en 2011)

#### RACHETÉ EN 2006 PAR PESCANOVA

#### NOTRE SAVOIR-FAIRE À LORIENT & BOULOGNE-SUR-MER :

- Crevette réfrigérée, nature, cuite ou crue, entière ou décortiquée, sauvage ou d'élevage, tout calibre
- Format de 100 g à 2 kg
- Lignes automatisées avec la Darfresh
- Capacité de production de +20.000T
- Produits à marque Pescanova ou à marque distributeur
- Certifications ASC, BIO & IFS



# Notre ADN

## NOTRE FILIÈRE INTÉGRÉE : NOTRE FORCE



### NOUS PÊCHONS

62.000 tonnes par an avec nos 54 navires dans les meilleures zones de pêche.



### NOUS CULTIVONS

Dans nos propres élevages d'une surface totale de 7.000 ha produisant 45.000 tonnes par an.

**NOUS SOMMES UN DES PRODUCTEURS DE CREVETTES LES PLUS IMPORTANTS AU MONDE.**



### NOUS ÉLABORONS

Dans 17 usines de transformation en Europe (**dont 2 en France**) et dans le monde, produisant 160.000 tonnes.



### NOUS COMMERCIALISONS

Dans 80 pays sur 5 continents.



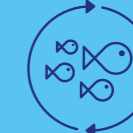
### NOUS TRAVAILLONS

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 générant 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 « Pescanova Blue » est la réponse opérationnelle du Groupe Nueva Pescanova au positionnement de ses piliers RSE (Planète, Personnes, Produits et Communautés). Pour plus d'informations : [www.pescanovablue.com](http://www.pescanovablue.com)





# Notre vision de la pêche et de l'environnement



**NOUS NOUS ENGAGEONS**  
à **préserv**  
les écosystèmes  
aquatiques  
et le milieu marin.



**NOUS AVONS ADOPTÉ**  
les principes du Code  
de conduite de la FAO  
pour une **pêche  
responsable** et nous  
appliquons cela depuis  
plus de 50 ans.



**NOUS VEILLONS**  
à la **qualité, la diversité  
et la disponibilité**  
des ressources  
halieutiques en quantités  
suffisantes pour  
les générations présentes  
et futures.



## PROGRAMME PESCANOVA BLUE

**BASÉ SUR 5 PILIERS POUR DES PRATIQUES ET UNE GESTION PLUS DURABLE**

- 1** Pêcher, élever & transformer **de manière durable**.
- 2** Investir dans la **diversité, la sécurité & la croissance personnelle** de nos collaborateurs.
- 3** Assurer que nos **produits contribuent positivement** à la santé & au bien-être de nos consommateurs.
- 4** Contribuer positivement à l'**amélioration de la qualité de vie des communautés** avec lesquelles nous travaillons.
- 5** Veiller au **respect de toutes les exigences** éthiques & légales.

## NOTRE ENGAGEMENT POUR LA PLANÈTE

**OBJECTIF : EMPREINTE CARBONE NEUTRE**

- Avec réduction progressive de 50% des émissions par rapport à 2020.
- Projets de lancement du financement pour les 50% restants.

**COURANT 2025**

- Traçabilité complète des matières premières, matériaux et produits selon la norme GDST.
- 100% d'emballages recyclables, réutilisables ou compostables.

**2040**

**ACTUELLEMENT**

- Une pêche légale et responsable qui promeut la préservation des ressources de pêche.
- Aquaculture responsable et durable, sans usage préventif d'antibiotiques et dans le respect du bien-être du monde marin.
- Opérations respectueuses de l'environnement et projets de conservation de la biodiversité.
- Utilisation responsable des ressources naturelles et de l'énergie.

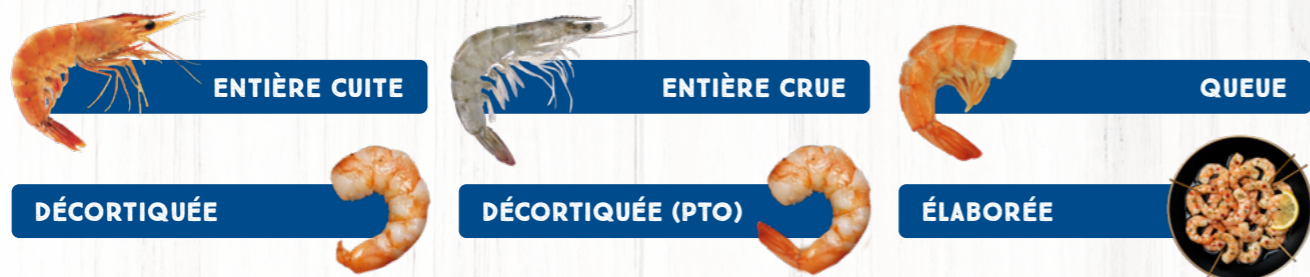
**2030**

- Pêche et aquaculture 100% durables.
- Usines et processus 100% certifiés pour la qualité, sécurité alimentaire et gestion de l'environnement.



# Tout comprendre sur nos Crevettes

## LES DIFFÉRENTES TRANSFORMATIONS



### À SAVOIR

- La **carapace** doit être ferme et la tête bien fixée au corps.
- La **surgélation mer** permet de conserver les caractéristiques organoleptiques.
- La **présence de têtes chargées** n'a pas d'incidence gustative.

### LES CALIBRES

IL S'AGIT DU NOMBRE DE CREVETTES QUE L'ON TROUVE DANS UN KILO/LIVRE.

La façon dont le calibre est exprimé varie selon la transformation de la crevette :

- **AU KILO** pour les crevettes entières
- **À LA LIVRE** pour les crevettes décortiquées et les queues

### LEXIQUE

**DÉVEINÉE** Crevette décortiquée dont on a retiré la veine intestinale grise située sur le dos.

**TELSON** Bout de la queue de la crevette, également appelé "le fouet".

**MÉLANOSE** Altération de la couleur des crevettes qui tend vers le noir, causée par une réaction environ 3h après la mort de la crevette sans affecter sa sécurité alimentaire.

**PTO PEELED TAIL ON** Désigne les queues de crevettes décortiquées ayant toujours le telson, en français.

**SAT SOUS ATMOSPHÈRE** Se réfère au conditionnement.

**SAM SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE** Conditionnement qui aide à préserver la qualité et la fraîcheur des produits mais aussi à obtenir une durée de vie prolongée par l'absence de contact avec l'air environnant.

**POLY** Conditionnement en polystyrène utilisé pour les gros formats.

**DARFRESH** Conditionnement skin sous vide qui épouse délicatement chaque contour du produit sans le déformer et qui présente également un attrait visuel en plus d'une durée de vie prolongée.

**CARTON GLACÉ** Conditionnement pour les gros formats.

**LABEL ASC**  
AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL  
Relatif aux produits de la mer issus d'une aquaculture responsable.



PESCANOVA agit en faveur de la **recyclabilité** en proposant désormais du carton plutôt que du polystyrène.

# Sommaire

## LA POISSONNERIE TRADITIONNELLE

### LES CREVETTES D'ÉLEVAGE 12

<b>LA VANNAMEI</b>	<b>13</b>
• Entière	14
• Queue & décortiquée	15
• Brochette	15
<b>LA MONODON</b>	<b>16</b>
• Entière	17



### LES CREVETTES SAUVAGES 18



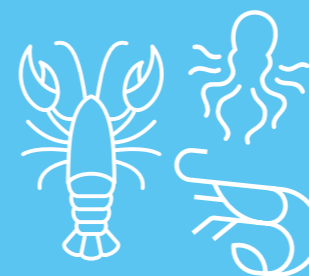
<b>LA MONODON</b>	<b>19</b>
<b>LA NOTIALIS</b>	<b>20</b>
<b>LA JAPONICUS</b>	<b>21</b>
<b>LA MONOCEROS</b>	<b>22</b>
<b>L'INDICUS</b>	<b>23</b>

### LES LANGOUSTES & LANGOUSTINES 24

<b>LA PANULIRUS ARGUS</b>	<b>24</b>
<b>LA NEPHROPS NORVEGICUS</b>	<b>25</b>



## LE LIBRE-SERVICE



<b>LE PLUS DE NOS PRODUITS DARFRESH</b>	<b>28</b>
<b>LES RECETTES PRESTO</b>	<b>29</b>
<b>LES ÉVENTAILS</b>	<b>30</b>
<b>LES CREVETTES NATURES CRUES</b>	<b>31</b>
<b>LES CREVETTES NATURES CUITES</b>	<b>32</b>
• Les décortiquées	32
• Les entières	32
<b>LE POULPE</b>	<b>34</b>
<b>LES FESTIFS</b>	<b>35</b>

# La poissonnerie Traditionnelle

## Le poids des crevettes progresses

258 MILLIONS €

271 MILLIONS €

+5%

21 175 TONNES

24 140 TONNES

+14%

## Consommation : les points de repère



**9,3%**  
PÉNÉTRATION

**0,51 KG**  
QUANTITÉS ACHETÉES  
PAR ACTE



**1,3**  
FRÉQUENCE  
D'ACHAT

**0,7 KG**  
QUANTITÉS ACHETÉES  
PAR ACHETEUR

Source : Kantar, total crevettes + gambas stand, cumul 13 périodes arrêté à septembre 2024

# Les crevettes d'élevage

PESCANOVA DISPOSE DE FERMES EN AMÉRIQUE LATINE POUR LA CREVETTE ROSE VANNAMEI. LE GROUPE FAIT PARTIE DES PLUS IMPORTANTS ÉLEVEURS AU MONDE ET A LIÉ UNE JOINT-VENTURE AVEC UN ÉLEVEUR DE RENOMMÉE EN INDE DEPUIS 2019 POUR LA CREVETTE TIGRÉE MONODON.

## NOTRE DIVERSITÉ D'ORIGINE


### NOS USINES


**PROMARISCO**   
Élaboration  
• 90.000T/an  
• 2.364 employés


**C.I. ARTEIXO**   
Cuisson  
• 11.600T/an  
• 124 employés


### DONT 2 USINES EN FRANCE

**NUEVA PESCANOVA FRANCE LORIENT**   
Cuisson  
• 4 lignes de production  
• 7.000T/an  
• 76 employés

**CAMANICA**   
Élaboration  
• +30.000T/an  
• 1.833 employés

**CATARROJA**   
Cuisson  
• 12.000T/an  
• 105 employés

**NUEVA PESCANOVA FRANCE BOULOGNE-SUR-MER**   
Cuisson  
• 6 lignes de production  
• 7.000T/an  
• 66 employés

**NOVAGUATEMALA**   
Élaboration  
• 5.000T/an  
• 1.400 employés

### NOTRE JOINT-VENTURE

**ABAD FISHERIES**  
Élaboration  
• Depuis 2019  
• 11 usines  
• 1.492 employés



## LES CREVETTES D'ÉLEVAGE

La Vannamei

**KRUSTANORD**  
LA RÉVÉLATION FRAÎCHEUR

## NOTRE FILIÈRE 100% INTÉGRÉE EN VANNAMEI

- +38.000T/AN PRODUITES
- ORIGINE AMÉRIQUE LATINE (AU NICARAGUA, EN ÉQUATEUR ET AU GUATEMALA)
- CUISSON ET CONDITIONNEMENT ÉGALEMENT EN ESPAGNE & ÉVIDEMMENT EN FRANCE.

Notre **intégration de toutes les activités de la chaîne de valeur de l'élevage de crevette** - depuis la production de larves sélectionnées jusqu'à la cuisson et l'emballage des produits finis - permet à PescaNova d'affirmer **sa position de leader avec une traçabilité absolue et une garantie de qualité.**



## DES PRODUITS DE QUALITÉ

Récolte uniquement des crevettes répondant aux exigences de qualité les plus strictes

- Sélectionnées une par une
- Savoureuses et croquantes
- Nombreux calibres disponibles
- Idéales pour toute préparation

## NOTRE AQUACULTURE INTÉGRÉE GARANTIT :

- ✓ 100% DE TRAÇABILITÉ
- ✓ LA QUALITÉ DU PROCESS
- ✓ LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT
- ✓ LA DISPONIBILITÉ TOUTE L'ANNÉE





LES CREVETTES D'ÉLEVAGE

# La Vannamei

## Entière

**EN PROVENANCE DE NOS FERMES D'AMÉRIQUE LATINE, NOS CREVETTES SONT CULTIVÉES, RÉCOLTÉES, PRÉPARÉES ET CONDITIONNÉES PAR NOTRE FILIÈRE INTÉGRÉE. NOS CREVETTES TROPICALES SE CARACTÉRISENT PAR UNE CHAIR CROQUANTE ET UN GOÛT DÉLICAT.**



**DISPONIBLE EN CUITE RÉFRIGÉRÉE OU CRUE**

**ORIGINE**  
Équateur, Nicaragua, Guatemala, Venezuela, Honduras



**CALIBRE**  
De 10/20 à 100/120 p/kg

**COLISAGE**  
Boîte : de 200 g à 2 kg SAT, poly, carton



### POUR VOUS GARANTIR UNE QUALITÉ MAXIMALE :

Nos crevettes sont **contrôlées et analysées tout au long du processus** : analyse de la couleur, de la saveur, de la dureté de la carapace, de la fraîcheur, de la température... Globalement, des contrôles microbiologiques sont réalisés à toutes étapes pour un **maximum de sécurité alimentaire et de goût.**



# Queue & décortiquée



**DISPONIBLE EN CUITE RÉFRIGÉRÉE**

**ORIGINE**  
Équateur, Nicaragua, Guatemala



## QUEUES DE CREVETTES

**CALIBRE**  
De 26/30 à 91/110 p/lbs

**COLISAGE**  
Boîte : 2 x 1 kg SAM

## CREVETTES DÉCORTIQUÉES

**CALIBRE**  
De 26/30 à 100/130 p/lbs

**COLISAGE**  
Boîte : de 100 g à 2 kg SAT



# Brochette

**DISPONIBLE EN CUITE RÉFRIGÉRÉE**

## BROCHETTES DE CREVETTES CUITES NATURES PTO

**COLISAGE**  
Carton de 4 x 500 g en barquette SAT





## LES CREVETTES D'ÉLEVAGE



CHEZ PESCANOVA C'EST AINSI QUE NOUS APPELONS CETTE CREVETTE TIGRÉE CAR NOUS LUI TROUVONS DE NOMBREUX ATOUTS VISUELS ET GUSTATIFS !

### NOTRE FILIÈRE MONODON EN JOINT-VENTURE

- **DISPONIBILITÉ TOUTE L'ANNÉE & PRÉSERVATION DES ESPÈCES MARINES SAUVAGES.**
- **ORIGINE INDE ET AUSTRALIE, CUITE ET CONDITIONNÉE EN FRANCE.**

Pescanova a souhaité diversifier son offre de crevettes avec des origines différentes en s'associant avec des partenaires locaux en Inde et en Australie.

Nos partenaires comptent parmi **les plus grands transformateurs de produits de la mer surgelés de qualité.** Pescanova s'engage à apporter la fraîcheur de la mer à l'assiette et dans ce même esprit, ces partenaires garantissent un **maximum de fraîcheur et de qualité de la récolte à la distribution de ses crevettes.**



### DES PRODUITS DE QUALITÉ

Récolte uniquement des crevettes répondant aux exigences de qualité les plus strictes :

- Sélectionnées une par une
- Savoureuses et croquantes
- Nombreux calibres disponibles
- Idéales pour toute préparation

### NOUS GARANTISSONS AVEC NOS PARTENAIRES LOCAUX :

  
**100%  
DE TRAÇABILITÉ**

  
**LA QUALITÉ  
DU PROCESS**



## Entière


**NOS CREVETTES SONT LA GARANTIE DE BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE AVEC UNE FAIBLE DENSITÉ DE CREVETTES DANS LES BASSINS. ELLES VOUS ENCHANTERONT PAR LEUR FRAÎCHEUR EXCEPTIONNELLE.**

**ELLES CAPTIVENT L'ŒIL AVEC LEUR CARAPACE TIGRÉE AUX NUANCES ROSES ORANGÉES. UNE CHAIR FERME ET CROQUANTE QUI OFFRE UNE DÉLICIEUSE COMBINAISON DE SAVEURS SUCRÉES ET RAFFINÉES.**

 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**

 **CALIBRE**  
De 20/30 à 40/60 p/kg

 **ORIGINE**  
Inde et Australie

 **COLISAGE**  
Boîte : de 400 g à 2 kg SAT, poly, carton



### PESCANOVA S'ENGAGE

**CET EMBALLAGE EST FABRIQUÉ À PARTIR DE FIBRES FORESTIÈRES RENEUVELABLES, ISSUES DE MATÉRIAUX CERTIFIÉS FSC® ET CONTIENT PLUS DE 80 % DE MATIÈRE RECYCLÉE.**

À la fin de sa vie, elle est **entièrement recyclable** dans la filière du papier, où ses fibres peuvent être réutilisées **jusqu'à 25 fois**, conformément au Règlement européen sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR).

Cela en fait une solution d'emballage **responsable** pour nos produits, offrant **une alternative plus durable** aux matériaux d'emballage polystyrène disponibles sur le marché.



# Les crevettes sauvages

PESCANOVA DISPOSE D'UNE FLOTTE DE 54 BATEAUX RÉPARTIS DANS DIFFÉRENTES ZONES DE PÊCHE DU MONDE. SES TECHNIQUES DE PÊCHE ET DE **SURGÉLATION À BORD** LUI PERMETTENT DE COMMERCIALISER LES VARIÉTÉS DE CREVETTES LES PLUS SÉLECTIVES.

## LE SAVIEZ-VOUS ?



Pescanova a été **PRÉCURSEUR** et le **1ER PÊCHEUR AVEC LA TECHNOLOGIE DE CONGÉLATION À BORD** pour garantir la fraîcheur.



## NOTRE DIVERSITÉ D'ORIGINE

### PESCAMAR

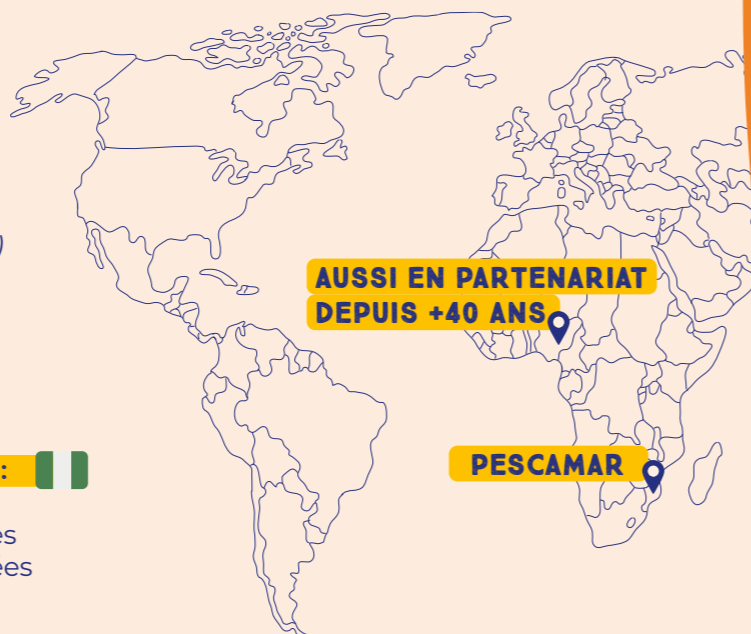
Les eaux du Mozambique (FAO51), dans l'océan Indien, abritent certaines espèces de crevettes les plus prisées :

- Crevette tigrée (*Penaeus monodon*)
- Crevette royale occidentale (*Penaeus latisulcatus*)
- Crevette kuruma (*Penaeus japonicus*)
- Crevette royale blanche (*Penaeus indicus*)
- Crevette rose tropicale (*Metapenaeus monoceros*).

### AUSSI EN PARTENARIAT DEPUIS +40 ANS :

Au large des côtes africaines (FAO34), nous nous approvisionnons en crevettes sélectionnées, surgelées et conditionnées à bord des bateaux de pêche :

- Crevette tigrée (*Penaeus monodon*)
- Crevette tropicale rose (*Penaeus notialis*).



AUSSI EN PARTENARIAT DEPUIS +40 ANS

PESCAMAR

## LES CREVETTES SAUVAGES D'AFRIQUE

# La Monodon

# GRANDIOSE

LA SÉLECTION GRAND CALIBRE

PÊCHÉE AU LARGE DES CÔTES AFRICAINES, NOUS APPELONS CETTE CREVETTE GRANDIOSE CAR ELLE EST DE **GRAND CALIBRE** & DE **COULEUR ÉCLATANTE**.

## Entière



**DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**



**ORIGINE**

Océan Atlantique centre-est (FAO34)



**CALIBRE**

De 2/4 à 30/40 p/kg



**COLISAGE**

Boîte : 1 & 2 kg  
SAT, poly, carton



# La Notialis


## Entière

PÊCHÉE AU LARGE DU **SÉNÉGAL ET DU NIGÉRIA**, LA CREVETTE SAUVAGE NOTIALIS POSSÈDE UN CORPS LÉGÈREMENT **AMBRÉ** ET UN **GOÛT IODÉ**.

 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**

 **ORIGINE**  
Océan Atlantique centre-est (FAO34)

 **CALIBRE**  
De 10/20 à 80/100 p/kg

 **COLISAGE**  
Boîte : 2 kg  
SAT, poly, carton



# La Japonicus


## Entière

PÊCHÉE AU LARGE DU **MOZAMBIQUE**, LA CREVETTE SAUVAGE JAPONICUS SE CARACTÉRISE PAR UN **VISUEL HORS DU COMMUN** ET UN **GOÛT EXTRAORDINAIRE**. CRUE, SON CORPS EST BEIGE AVEC DES BANDES TRANSVERSALES SOMBRES ET L'EXTRÉMITÉ DE SON TELSON EST BLEU-CIEL. CUITE, SA CARAPACE A DES NUANCES ORANGÉES & DES RAYURES PLUS CLAIRES.

 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**

 **ORIGINE**  
Océan Indien ouest (FAO51)

 **CALIBRE**  
De 10/20 à 30/40 p/kg

 **COLISAGE**  
Boîte : 2 kg  
SAT, poly, carton



### LE SAVIEZ-VOUS ?

La Japonicus est une crevette historiquement très peu traitée (sans sulfites...)  
Au Japon, c'est reconnu comme un signe de qualité bien que ce soit plus enclin à la mélanose.

Aussi, les éleveurs d'huîtres utilisent cette espèce de crevette en fin de saison dans les clerks pour nettoyer les bassins. Ainsi pendant la période estivale et jusqu'aux fêtes de fin d'année, ces crevettes se vendent vivantes sur place ou chez certains grossistes.




LES CREVETTES SAUVAGES D'AFRIQUE

# La Monoceros


## Entière

PÊCHÉE DANS LES EAUX CHAUDES DU **MOZAMBIQUE**, LA CREVETTE SAUVAGE MONOCEROS SE CARACTÉRISE PAR UNE CARAPACE **CALCAIRE** ET UN **GOÛT IODÉ.**

 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**

 **COLISAGE**  
Boîte : 2 kg SAT, poly, carton

 **ORIGINE**  
Océan Indien ouest (FAO51)

 **CALIBRE**  
De 30/40 à 100/120 p/kg



LES CREVETTES SAUVAGES D'AFRIQUE

# L'Indicus


## Entière

PÊCHÉE AU LARGE DU **MOZAMBIQUE**, LA CREVETTE SAUVAGE INDICUS SE CARACTÉRISE PAR UNE **CHAIR FERME ET UN GOÛT IODÉ.** ELLE EST DE **COULEUR BRUNE** ET UNE FOIS CUITE SA CARAPACE VIRE AU ROSE.


 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**

 **COLISAGE**  
Boîte : 2 kg SAT, poly, carton

 **ORIGINE**  
Océan Indien ouest (FAO51)

 **CALIBRE**  
De 10/20 à 80/100 p/kg



 **A L'ÉTAT CRU**

# La *Panulirus argus*

## Queue ou Entière

NOTRE LANGOUSTE SAUVAGE EN PROVENANCE DES CARAÏBES OFFRE UNE CHAIR SAVOUREUSE ET DE GRANDE QUALITÉ. ELLE EST PÊCHÉE DE MANIÈRE ARTISANALE À LA NASSE SELON UNE TECHNIQUE ANCESTRALE DANS LE RESPECT DES RESSOURCES ET DE L'ESPÈCE.

 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE OU CUITE**

 **ORIGINE**  
Océan Atlantique centre-ouest (FAO31)


### QUEUES DE LANGOUSTES

 **CALIBRE**  
100/300 g/pc

 **COLISAGE**  
Boîte : 3 kg  
Poly, carton

### LANGOUSTES ENTIÈRES

 **CALIBRE**  
400/700 g/pc

 **COLISAGE**  
Boîte : de 3 kg à 5 kg  
Poly, carton



# La *Nephrops norvegicus*

## Entière

PÊCHÉES DE MANIÈRE ARTISANALE, DANS LES EAUX DE LA MER CELTIQUE, NOS LANGOUSTINES DE GRANDE QUALITÉ POSSÈDENT UNE CHAIR DÉLICATE ET UN GOÛT AUTHENTIQUE.

 **DISPONIBLE EN CRUE RÉFRIGÉRÉE**

 **ORIGINE**  
Océan Atlantique nord-est (FAO27)

 **CALIBRE**  
10/15 p/kg

 **COLISAGE**  
Boîte : 700 g SAT

 **CALIBRE**  
16/20 p/kg

 **COLISAGE**  
Boîte : de 400 g & 700 g SAT

 **CALIBRE**  
20/30 p/kg

 **COLISAGE**  
Boîte : 1 kg SAT



# Le libre-service

## Vision rayon

### FRUITS DE MER FRAIS

LES  
CREVETTES



72%

345  
MILLIONS  
€

22%

LES  
COQUILLAGES



2%

LES  
AUTRES



4%

LES  
CÉPHALOPODES



Source : CIRCANA, Ventes Valeur marché fruits de mer frais, CAM P10 2024, Total Hypers+Supers

# Le plus de nos produits darfresh

## LA HAUTE PRESSION

C'EST UNE MÉTHODE INNOVANTE DE CONSERVATION DES ALIMENTS QUI UTILISE LA PRESSION AU LIEU DE LA CHALEUR POUR INACTIVER LES PATHOGÈNES ET PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS.



DURÉE DE VIE PLUS LONGUE  
par la réduction  
de la charge bactérienne  
**MOINS DE CASSE EN  
RAYON & DE GESTION  
DE COMMANDES/  
LIVRAISONS**



SÉCURISATION LISTERIA,  
SALMONELLE, E.COLI  
**MOINS DE RISQUE  
ALIMENTAIRE**



RESPECT DES PRODUITS  
THERMOSENSIBLES  
**INTÉGRITÉ  
DES MATIÈRES  
PREMIÈRES ASSURÉE**



QUALITÉ NUTRITIONNELLE  
**PROTECTION  
DES PROTÉINES,  
VITAMINES...**



QUALITÉ  
ORGANOLEPTIQUE  
**PROTECTION  
DES SAVEURS  
& DU GOÛT**



SANS AJOUT  
DE CONSERVATEURS  
**UNE SOLUTION  
EN FAVEUR  
DU CLEAN LABEL**

# Les recettes prestos

## 100% PRATIQUE & RAPIDE

### UNE OFFRE UNIQUE SUR LE MARCHÉ :

- CREVETTES DÉJÀ DÉCORTIQUÉES
- DÉJÀ CUITES
- RECETTES PRÊTES À L'EMPLOI
- 100% LABELISÉE

**21% DE PART  
DE MARCHÉ  
EN VALEUR\***



### PERSILLADE DE CREVETTES AVEC HUILE D'OLIVE, AIL & PERSIL



3 306080 045007

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh  
PCB : 6

### CREVETTES À LA PROVENÇALE

AVEC TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE & THYM



3 306080 045076

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh  
PCB : 6



### CREVETTES MARINÉES

AVEC HUILE D'OLIVE, CITRON & BASILIC



3 306080 045014

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh  
PCB : 6

\* Source : CIRCANA Total 2022 - Recette Presto Pescanova Segment Crevettes Aromatisées Total Hypers + Supers

# Les éventails

100% APÉROS PLUS SAINS

+5% EN VALEUR  
+12% EN VOLUME\*



**NOUVEAU !**

1 SAUCE BEST-SELLER (COCKTAIL)  
EN CLEAN

+ 2 SAUCES UNIQUES  
SUR LE MARCHÉ



ÉVENTAIL DE CREVETTES

NOUVELLE SAUCE COCKTAIL



3 306080 068006

POIDS NET : 130 g

Barquette SAT  
PCB : 6

ÉVENTAIL DE CREVETTES

SAUCE TARTARE



3 306080 068013

POIDS NET : 130 g

Barquette SAT  
PCB : 6



ÉVENTAIL DE CREVETTES

SAUCE TZATZIKI



3 306080 068075

POIDS NET : 130 g

Barquette SAT  
PCB : 6

# Les crevettes naturelles crues

100% SPÉCIALES À GRILLER



GAMBAS CRUES

À GRILLER



3 306080 130918

POIDS NET : 350 g

Barquette SAT  
PCB : 4

GAMBAS TIGRÉES CRUES U10

À GRILLER

3 306080 050346

POIDS NET : 215 g

Barquette darfresh  
PCB : 6



AUSSI DISPO *en cuites !*

\* Source : CIRCANA, Ventes d'éventails de crevettes en 2024, Total Hypers+Supers



NOS CREVETTES SONT D'UNE  
TAILLE PLUS GÉNÉREUSE QUE  
L'OFFRE CONCURRENTE



# Les crevettes naturelles cuites

## Les décortiquées 100% PRATIQUE

### CREVETTES ROSES



3 306080 047629

POIDS NET : 150 g

Barquette SAT  
PCB : 6



## Les entières 100% FRAÎCHEUR

**+22% EN VALEUR  
+4% EN VOLUME\***



### LA MAJESTUEUSE 20/30

**NOUVEAU !**

3 306080 033028

POIDS NET : 400 g

Barquette SAT  
PCB : 4

### CREVETTES ROSES 30/50



3 306080 031970

POIDS NET : 500 g

Barquette SAT  
PCB : 4

**TOP 3 DU MARCHÉ  
+146% EN VOLUME\*\***



### CREVETTES ROSES 40/60



3 306080 032205

POIDS NET : 500 g

Barquette SAT  
PCB : 4

### CREVETTES ROSES 60/80



3 306080 032212

POIDS NET : 500 g

Barquette SAT  
PCB : 4



### CREVETTES ROSES 80/100

3 306080 032823

POIDS NET : 500 g

Barquette SAT  
PCB : 4

### CREVETTES ROSES 80/100



3 306080 032250

POIDS NET : 200 g

Barquette SAT  
PCB : 6



# Le poulpe

100% SANS CONSERVATEUR

CUIT À LA VAPEUR DANS SON PROPRE JUS  
PAR UN PETIT PRODUCTEUR LOCAL EN GALICE,  
LA CUISSON RESPECTE LA VÉRITABLE  
MÉTHODE TRADITIONNELLE ET AUTHENTIQUE  
DES PULPERIAS DE GALICE.



**L'INCROYABLE POULPE**  
SAUVAGE

8 410063 081090

Sous-vide dans un étui  
PCB : 10

POIDS NET : 300 g

# Les festifs

100% PREMIUM & FACILE



**CREVETTES MARINÉES**  
MARINADE TRUFFÉE

NOUVELLE  
RECETTE!



3 306080 045564

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh  
PCB : 6

**CREVETTES MARINÉES**  
CITRON, ANETH & BAIES ROSES



3 306080 045588

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh  
PCB : 6



# Les festifs

100% PREMIUM & EXCLUSIF



## GAMBAS TIGRÉES CUITES

SAUVAGES

3 306080 050230

POIDS NET : 215 g

Skin pack  
PCB : 6

## GAMBAS IMPÉRIALES SAUVAGES

JAPONICUS

3 306080 034674

POIDS NET : 300 g

Barquette SAT  
PCB : 6



## QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES

CRUE

3 306080 188124

POIDS VARIABLE

Skin pack  
PCB : 6

OPTION CUITE *possible !*



## ZONES DE PÊCHE DE LA FAO ET NOS FILIÈRES INTÉGRÉES



**ZONE 18** : Mer Arctique  
**ZONE 21** : Atlantique, Nord-ouest  
**ZONE 27** : Atlantique, Nord-est  
**ZONE 31** : Atlantique, Centre-ouest  
**ZONE 34** : Atlantique, Centre-est

**ZONE 37** : Méditerranée et mer Noire  
**ZONE 41** : Atlantique, Sud-ouest  
**ZONE 47** : Atlantique, Sud-est  
**ZONE 48** : Atlantique, Antarctique  
**ZONE 51** : Océan Indien, Ouest

**ZONE 57** : Océan Indien, Est  
**ZONE 58** : Océan Indien, Antarctique  
**ZONE 61** : Pacifique, Nord-ouest  
**ZONE 67** : Pacifique, Nord-est  
**ZONE 71** : Pacifique, Centre-ouest

**ZONE 77** : Pacifique, Centre-est  
**ZONE 81** : Pacifique, Sud-ouest  
**ZONE 87** : Pacifique, Sud-est  
**ZONE 88** : Pacifique, Antarctique



## ADRESSE

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

## TÉLÉPHONE

09.72.50.09.50

## RETROUVEZ-NOUS SUR

@PESCANOVA\_FR

