

PESCANOVA

FISH SOLUTIONS

Catalogue

FOOD SERVICE

2021

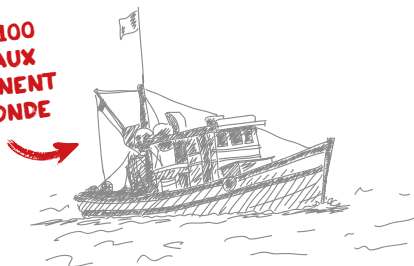


Notre filière INTÉGRÉE

CHEZ PESCANOVA,
TOUT EST PRIS EN MAIN DE
LA MER À L'ASSIETTE

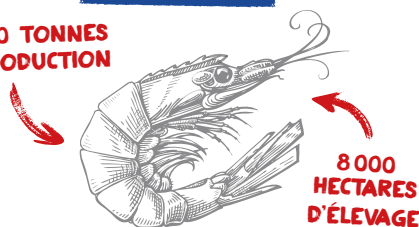
ON PÊCHE,

+ DE 100
BATEAUX
SILLONNENT
LE MONDE



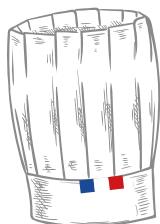
ON ÉLÈVE,

45 000 TONNES
DE PRODUCTION



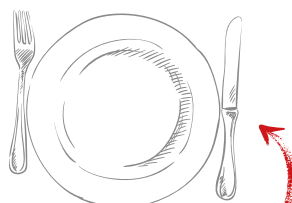
8 000
HECTARES
D'ÉLEVAGE

ON PRÉPARE...



18 USINES
DONT 2 EN
FRANCE

...POUR VOUS



UNE GAMME POUR TOUTES
LES RESTAURATIONS

Nous nous engageons dans la conservation des écosystèmes aquatiques et du milieu marin.

Nous nous améliorons chaque jour un peu plus, pour être le plus respectueux partout où nous sommes présents.

Nous choisissons de travailler avec d'autres pêcheurs et éleveurs qui partagent ces valeurs.



Sommaire



Poissons

BRUTS

. Merlu	5
. Lotte	6

ÉLABORÉS

. À Manger avec les Doigts	8
. Idéal pour les Enfants	9



Crustacés

CRUS

. Gambas Rouges Sauvages d'Argentine	11
. Crevettes Entières Sauvages d'Afrique	12
. Crevettes Entières d'Asie	13
. Crevettes d'Amérique Latine	14
. Crevettes : Brochettes & Butterfly	15
. Langoustes Sauvages Crues	16

CUITS

. Crevettes Entières Cuites	18
. Langoustes Sauvages Cuites	19

Céphalopodes

NATURES

. Poulpe	21
. Seiches	22

ÉLABORÉS

. Encornets	24
. Beignets de Calamars	25



Poissons

BRUTS

. Merlu 5

. Lotte 6



Sans Peau
Sans Arêtes

CŒUR DE FILET DE MERLU BLANC



115/135 g/pc - Carton : 5 kg
100/110 g/pc - Carton : 10 kg

CALIBRÉ POUR UN COÛT
PAR PORTION MAÎTRISÉ



ASTUCE CUISSON

À la vapeur
ou à la plancha

IDÉE ACCOMPAGNEMENT

Avec une sauce
vierge ou un coulis de
légumes

PAVÉ DE MERLU AVEC PEAU

Avec Peau
POUR UN VISUEL
NATUREL



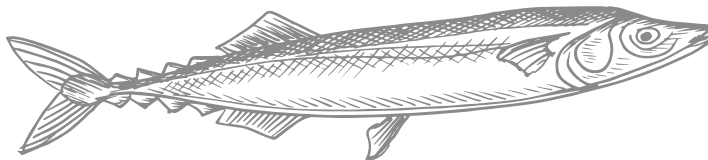
De 100/120
à 140/160 g/pc
Carton : 8 kg



ASTUCE CUISSON

Cuisson à l'unilatérale

Le Merlu



ESPÈCE

*Merluccius capensis,
Merluccius paradoxus*

ORIGINE

Atlantique sud-est

CONGELÉ À BORD



DOS DE MERLU SANS PEAU IQF

Sans Peau
Sans Arêtes



60/90 à 130/160 g/pc
Carton : 5 kg



IDÉE RECETTE

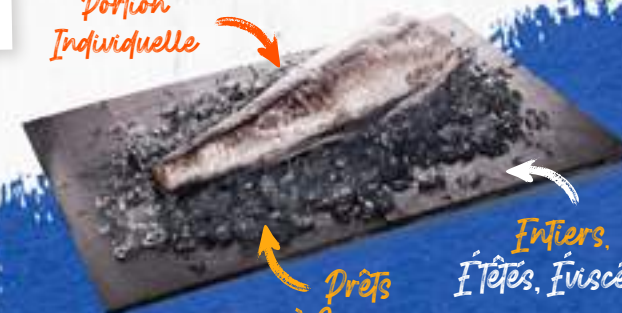
À la niçoise, accompagné
d'une polenta aux olives

PETITS MERLUS BLANCS



De 125 à 200 g/pc
1 kg (7 à 9 pièces par kg)
Carton : 10 kg

Portion
Individuelle



Prêts
à Cuisiner

Entiers,
Têtes, Éviscérés

FILETS DE LOTTE



100/130 g/pc
Carton : 5 kg

ORIGINE

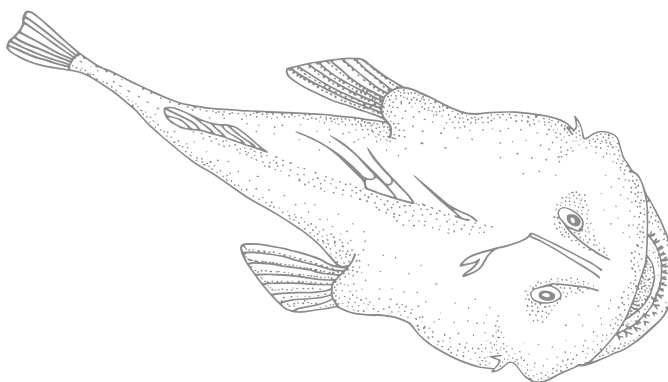
Europe

ESPÈCE

Lophius vomerinus



La Lotte



Nous vous proposons de la lotte *sauvage*,
sans peau, au goût unique.



IDÉE RECETTE

Queue de Lotte
à la Provençale !

QUEUES DE LOTTE

DEUX PRODUITS DISPONIBLES

ORIGINE

Europe

ESPÈCE

Lophius vomerinus



150/300 - 300/500 g/pc
Carton : 5 kg

ORIGINE

Chine

ESPÈCE

Lophius litulon



De 100/120 à 1000+ g/pc
Sachet : 1 kg



Poissons

ÉLABORÉS

. À Manger avec les Doigts 8

. Idéal pour les Enfants 9



À Manger avec les Doigts

BOUCHÉES DE CABILLAUD IQF SANS GLUTEN



← Trop Simple !



ASTUCE CUISSON

À la friteuse :
180°-190° / 3 min

Au four :
220° / 12 min



Sachet : 1 kg
Carton : 4 kg

Fritures de cabillaud panés et préfrits.

ORIGINE Espagne

ESPÈCE *Gadus morhua*

FISH AND CHIPS DE MERLU À L'AIL ET AU CITRON



ASTUCE CUISSON

À la friteuse ou
au four

**TOUT
NUEVO!**

IDÉE ACCOMPAGNEMENT



*Filet de merlu sauvage, sans peau,
enrobé d'une pâte à beignet, préfrit.*

ORIGINE Espagne

ESPÈCE *Merluccius huppsi*

*Sauce au
Fromage Blanc*

RECETTE À RETROUVER SUR

📷 🌐 @PESCANOVA_FR



115/200 g/pc
Carton : 4 kg (20/35 pc)

Idéal pour les Enfants

TAGLIATELLES DE MERLU

SANS GLUTEN

TOUT NUEVO!



ASTUCE CUISSON

Au court-bouillon : 2 min

ORIGINE

Espagne

ESPÈCE

Merluccius capensis



Sachet : 1 kg
Carton : 6 kg



ASTUCE CUISSON

À la poêle :
Dans une sauce tomate
ou avec un filet d'huile d'olive

Au micro-onde
ou au four

Super Facile

72% de
Saumon



Sans Lactose

Sans
Exhausteurs

70% de Merlu

Boulettes de Saumon, Ciboulette
et Courge

ORIGINE

Espagne

ESPÈCE

Salmo salar



Sachet : 1 kg
Carton : 4 kg
(42/55 pc/kg)

Crustacés

CRUS

. Gambas Rouges Sauvages d'Argentine	11
. Crevettes Entières Sauvages d'Afrique	12
. Crevettes Entières d'Asie	13
. Crevettes d'Amérique Latine	14
. Crevettes : Brochettes & Butterfly	15
. Langoustes Sauvages Crues	16



Gambas Rouges

**SAUVAGES
D'ARGENTINE**

Couleur rouge naturelle, goût iodé

ORIGINE

Argentine, pêchée dans l'océan Atlantique sud-ouest

ESPÈCE

Pleoticus muelleri



ENTIÈRES

Gambas entières crues
surgelées à bord
ou surgelées au port.



10/20 - 20/30 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg



IDÉE RECETTE

Décortiquez les gambas en gardant la tête et trempez les dans un peu d'huile. Snackez les 2 min de chaque côté à la plancha en ajoutant du persil, de l'ail et du beurre.



IDÉE RECETTE

Curry de Crevettes
Patate Douce et Lait de Coco



DÉCORTIQUÉES IQF

Queues de gambas crues,
décortiquées, déveinées.



16/20 pc/lbs
Sachet : 900 g
Carton : 9 kg

RECETTE À RETROUVER SUR
  @PESCANOVA_FR

Crevettes Entières

SAUVAGES D'AFRIQUE

**GAMBAS
TIGRÉES GÉANTES**

ESPÈCE

Penaeus monodon



2/4 à 16/20 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg

SURGELÉES À BORD



**UN VISUEL HORS DU COMMUN
POUR UN GOÛT EXTRAORDINAIRE**

À la Plancha !



ASTUCE CUISSON

À griller ou
au court-bouillon

**CREVETTES
ENTIÈRES**

ESPÈCE

Panaeus indicus



De 10/20 à 70/80 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg

ET/OU

ESPÈCE

Metapenaeus monoceros



De 40/50 à 120/150 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg

ESPÈCE

Penaeus notialis



De 10/20 à 80/100 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg

Crevettes Entières

D'ASIE

GAMBAS
BLACK TIGER



ASTUCE CUISSON

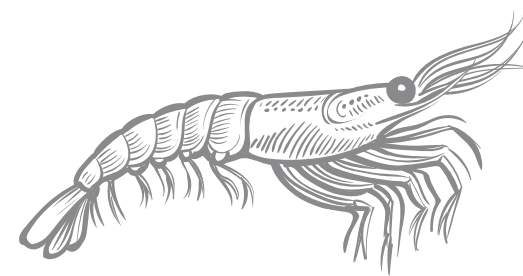
À griller ou
au court-bouillon

ESPÈCE

Penaeus Monodon



2/4 à 30/40 pc/boite
Boite : 400 g - 800 g - 1 kg



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.

À la Plancha !



Crevettes

D'AMÉRIQUE LATINE

**CREVETTES
ENTIÈRES BIO
OU/ET ASC**



De 20/30 à 80/100 pc/kg
Carton : 18 kg



**QUEUES DE
CREVETTES CRUES
AVEC CARAPACE**



De 21/25 à 51/60 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 20 kg

**CREVETTES
DÉCORTIQUÉES IQF
AVEC OU SANS QUEUES**



De 36/40 à
71/90 pc/lbs
Carton : 18 kg



ET/OU



De 21/23 à
110/130 pc/lbs
Carton : 18 kg



IDÉE RECETTE

*Penne Crevettes Bio
Ail et Persil*

RECETTE À RETROUVER SUR
 @PESCANOVA_FR

Crevettes

BROCHETTES & BUTTERFLY

BROCHETTES DE CREVETTES IQF

COÛT PAR
PORTION MAÎTRISÉ

6 CREVETTES PELÉES AVEC QUEUES
SUR UN PIC DE BAMBOU



31 à 35 pc/lbs
Carton : 3,3 kg
42 brochettes



ASTUCE CUISSON

À la plancha :
1 min 30 de chaque côté

QUEUES DE CREVETTES BUTTERFLY

Queues de crevettes *décortiquées*,
ouvertes en "papillon"



21/25 pc/lbs
Carton : 5 kg



IDÉE RECETTE

Idéale en entrée
ou en plat

QUEUES DE LANGOUSTES DE CUBA



De 3/4 à 20/24 once
Carton : 20 kg

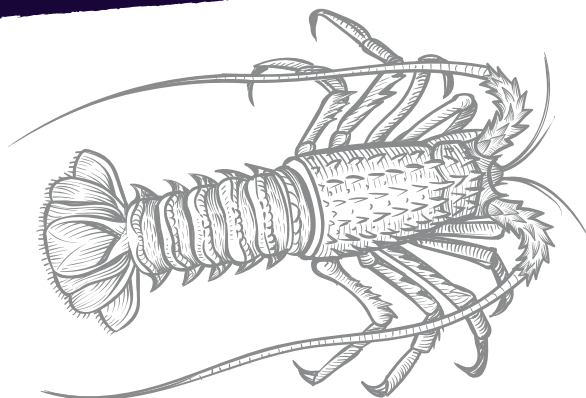
QUEUES DE LANGOUSTES DES BAHAMAS



De 8 à 24 once
Carton : 18,16 kg



Langoustes SAUVAGES CRUES



Notre langouste est *pêchée de manière artisanale*
à la nasse selon une technique ancestrale,
dans le respect des ressources et de l'espèce,
pour une meilleure fraîcheur.

ESPÈCE	<i>Panulirus argus</i>
ORIGINE	<i>Atlantique centre-ouest</i>

LANGOUSTES ENTIÈRES DE CUBA



De 100/200 à
860/1100 g/pc
Carton : 10 kg



IDÉE RECETTE

*Queue de langouste
aux Herbes*



Crustacés

CUITS

- . Crevettes Entières Cuites 18
- . Langoustes Sauvages Cuites 19



Crevettes Entières

CUITES

CREVETTES
D'ÉLEVAGE

ORIGINE Amérique Latine

ESPÈCE Vannamei



De 20/30
à 60/80 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg

CREVETTES SAUVAGES



ORIGINE

Atlantique centre-est,
Océan Indien.

ESPÈCE

Panaeus notialis, Panaeus indicus, Panaeus monodon.



De U15 à 80/100 pc/kg
Boîte : 2 kg
Carton : 12 kg



IDÉE RECETTE

Ramen aux Crevettes
Petits Légumes et
Oeuf Mollet



RECETTE À RETROUVER SUR

📷 🌐 @PESCANOVA_FR

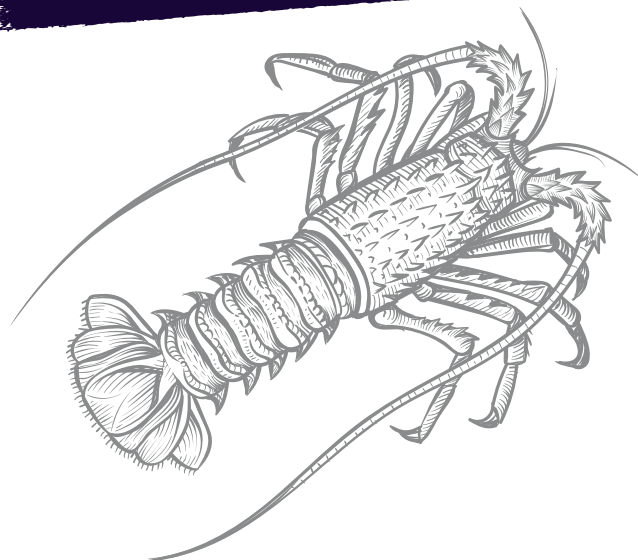


LANGOUSTES ENTIÈRES DE CUBA



De 400/460 g
à 860/1100 g/pc
Carton : 10 kg

Langoustes SAUVAGES CUITES



Notre langouste *sauvage* de *Cuba* de grande
qualité est *pêchée dans l'océan Atlantique centre-ouest*
et transformée ensuite dans notre usine en *Espagne*.

ESPÈCE

Panulirus argus

DEMI- LANGOUSTES DE CUBA



De 200 à 400 g
Carton : 10 kg

Céphalopodes

NATURES

. Poulpe 21

. Seiches 22



POULPES ENTIERS CRUS



De 330/500 à 3000/4000 g/pc
Carton : 8 kg - 10 kg

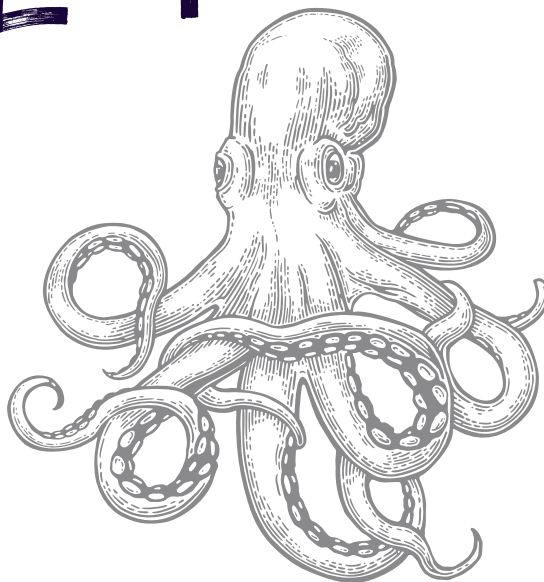


IDÉE RECETTE

Salade de Poulpe

MIAAAAAAAM

Le Poulpe



Poulpes entiers crus, *nettoyés* et éviscérés.

ESPÈCE

Octopus vulgaris

ORIGINE

Mozambique, Sénégal, Maroc.



IDÉE RECETTE

Tapas de Poulpe
à la Galicienne



**PORTION
INDIVIDUELLE**

SEICHES ENTIÈRES

ORIGINE

Atlantique centre-est

ESPÈCE

Sepia officinalis



De 50/100 à 1500/+ g/pc
Carton : 10 kg



IDÉE RECETTE

*Seiches Grillées
à la Plancha*

Les Seiches



*Des seiches sauvages
avec une Texture Tendre.*



PETITES SEICHES IQF

ORIGINE

Océan Indien

ESPÈCE

Sepia SPP



De 20/40 à 40/60 g/pc
Sachet : 800 g
Carton : 8 kg



20/40 à 60/+ pc/kg
Sachet : 1 kg
Carton : 10 kg

Céphalopodes

ÉLABORÉS

- . Encornets 24
- . Beignets de Calamars 25



Incornets

TUBES

ORIGINE Océan Pacifique nord-ouest

ESPÈCE *Illex argentinus*



10/12 pc/kg
Sachet : 1 kg
Carton : 8 kg



8/12 pc/kg
Sachet : 1 kg
Carton : 10 kg

ORIGINE Océan Pacifique nord-ouest

IQF

ESPÈCE

Todarodes pacificus
Ommastrephes bartramii

LAMELLES

ORIGINE Océan Pacifique sud-est

ESPÈCE *Dosidicus gigas*



9/13 pc/kg
Sachet : 1 kg
Carton : 6 kg

ET/OU

ORIGINE Océan Atlantique

ESPÈCE *Illex argentinus*



Sachet : 1 kg
Carton : 8 kg



ANNEAUX

ORIGINE

Océan Pacifique nord-ouest

ESPÈCE

Illex argentinus



De 3,5 à 5 cm/pc
Sachet : 1 kg

ORIGINE

Océan Pacifique nord-ouest

IQF

ESPÈCE

Todarodes pacificus



De 3 à 8 cm/pc
Carton : 10 kg



IDÉE RECETTE

Nouilles de Riz
sautées aux Calamars



RECETTE À RETROUVER SUR



@PESCANOVA_FR

Beignets de Calamars



À LA ROMAINE

ORIGINE

Espagne

ESPÈCE

Dosidicus gigas



ASTUCE CUISSON

À la friteuse ou à la poêle :
180°-190° / 2 min



Sachet : 1 kg
Carton : 6 kg



ASTUCE CUISSON

À la friteuse :
180°-190° / 2 min

Au four :
220° / 8 à 10 min



IDÉE RECETTE

Beignets de Calamars
et sa Sauce Tartare

À LA MÉRIDIONALE

ORIGINE

Espagne

ESPÈCE

Dosidicus gigas



45/56 pc/kg
Sachet : 1 kg
Carton : 4 kg



PESCANOVA

FISH SOLUTIONS

ADRESSE

Nueva Pescanova France
5 Chemin des Presses
Technopolis BAT D
06800 Cagnes sur Mer
France

TÉLÉPHONE

04 92 12 59 59

RETROUVEZ-NOUS SUR

@PESCANOVA.FR

