

PESCANOVA[®]
KRUSTANORD



Catalogue

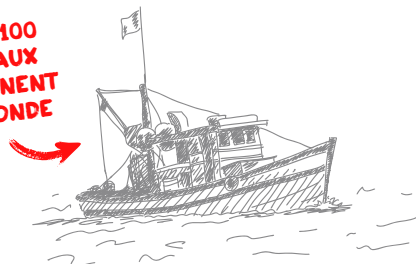
TRAD

Notre filière INTÉGRÉE

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

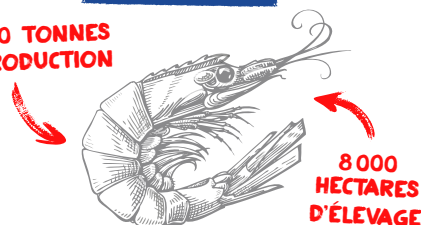
ON PÊCHE,

+ DE 100
BATEAUX
SILLONNENT
LE MONDE



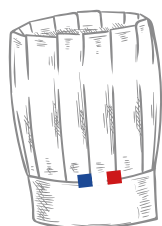
ON ÉLÈVE,

45 000 TONNES
DE PRODUCTION



8 000
HECTARES
D'ÉLEVAGE

ON PRÉPARE,



2 USINES
EN FRANCE

ON COMMERCIALISE...



UNE GAMME POUR
TOUS LES GOÛTS

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

Nous nous améliorons chaque jour un peu plus pour être plus respectueux de l'environnement partout où nous sommes présents.

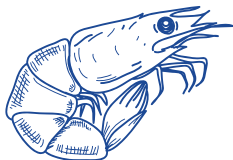
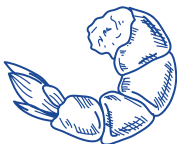
Nous choisissons de travailler avec d'autres pêcheurs et éleveurs qui partagent ces valeurs.



RETROUVEZ-NOUS SUR @PESCANOVA.FR

Tout comprendre sur nos Crevettes

Nos différentes Transformations

CUITES RÉFRIGÉRÉES ou CONGELÉES		CRUES CONGELÉES ou DÉCONGELÉES
		
CREVETTE ENTIÈRE		QUEUE DE CREVETTE AVEC CARAPACE
		
		QUEUE DE CREVETTE DÉCORTIQUÉE

Le saviez-vous ?



LA CARAPACE DOIT ÊTRE FERME ET LA TÊTE BIEN FIXÉE AU CORPS.



LA PRÉSENCE DE TÊTES CHARGÉES N'A PAS D'INCIDENCE GUSTATIVE.



LA SURGÉLATION MER PERMET DE CONSERVER LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES.



AU JAPON, LA PRÉSENCE DE POINTS NOIRS SUR LES PATTES ET LA CARAPACE (MÉLANOSE) EST UN CRITÈRE DE QUALITÉ ET DE NATURALITÉ.

CALIBRE

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

ORIGINE

Exprimé par le pays pour les crustacés d'élevage et par la zone de pêche FAO pour les sauvages.

LABEL ASC

(AQUACULTURE STEWARSHIP COUNCIL)

Relatif aux produits de la mer issus d'une aquaculture responsable.

LABEL MSC

(MARINE STEWARDSHIP COUNCIL)

Appliqué sur les produits de la mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables, ce label est la garantie d'une pêche sauvage, traçable et durable.

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".

Sommaire

Les Crevettes d'Élevage

VANNAMEI ENTIÈRES	5
VANNAMEI QUEUES & DÉCORTIQUÉES	6
MONODON	7

Les Crevettes Sauvages

MONODON	8
NOTIALIS	9
JAPONICUS	10
MONOCEROS	11
INDICUS	12

Autres Crustacés

LANGOUSTES	13
LANGOUSTINES	14

Vannamei

ENTIÈRES

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 FERME** ET UN **GOÛT DÉLICAT**.



Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
OU CONGÉLÉES

CRUES
CONGÉLÉES OU
DÉCONGÉLÉES



Origine

EQUATEUR, NICARAGUA, GUATEMALA,
VENEZUELA, HONDURAS, CUBA...



Colisage



De 20/30
à 100/120 pc/kg

Boîte : De 320 g à 2 kg



Pour vous garantir
une qualité maximale :

**NOS CREVETTES SONT CONTRÔLÉES ET ANALYSÉES
TOUT AU LONG DU PROCESSUS DE PRODUCTION :**

- **PENDANT LA RÉCOLTE**, ANALYSE DE LA COULEUR, DE LA SAVEUR ET DE LA DURETÉ DE LA CARAPACE.
- **À L'USINE**, CONTRÔLE DE LA FRAÎCHEUR, DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA TENEUR EN MÉTABISULFITE.

Vannamei

QUEUES & DÉCORTIQUÉES

Origine

ÉQUATEUR, NICARAGUA,
GUATEMALA

Disponible en **CUITES**
RÉFRIGÉRÉES



**QUEUES DE
CREVETTE CUITES
AVEC CARAPACE**



Colisage

De 31/35 à 91/110 pc/lbs
Boîte : De 100 g à 2 kg

**QUEUES DE
CREVETTE CUITES
DÉCORTIQUÉES**



Colisage

De 26/30 à 100/130 pc/lbs
Boîte : De 100 g à 2 kg

Exclusivité 

CUITES
RÉFRIGÉRÉES

Monodon

D'ÉLEVAGE

ÉLEVÉES EN **TANZANIE** DANS DES **MILIEUX NATURELS**
DANS **L'ARCHIPEL DE ZANZIBAR**,
NOS CREVETTES SONT LA GARANTIE DE **BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE**
AVEC UNE **FAIBLE DENSITÉ** DE CREVETTES DANS LES BASSINS.

LA CREVETTE TIGRÉE SE CARACTÉRISE PAR UNE **TEXTURE FERME**,
CHARNUE ET **CROQUANTE**.

SA CARAPACE AUX RAYURES NOIRES, À L'ÉTAT CRU, PREND UNE BELLE COULEUR
ROSE ORANGÉE À LA CUISSON.



Origine

TANZANIE



Colisage



De 10/20
à 100/120 pc/kg

Boîte : 500 g - 1 kg - 2 kg



Pour vous garantir
une qualité maximale :

CONTRÔLE COMPLET ET PERMANENT
DU CYCLE DE VIE DES CREVETTES
ET DE SON IMPACT SUR LE MILIEU NATUREL :
SÉLECTION DES GÉNITEURS, ÉCLOSERIE,
GROSSISSEMENT, RÉCOLTE, TRANSFORMATION
ET EXPÉDITION.

Monodon

SAUVAGES



CRUES
CONGELÉES OU
DÉCONGELÉES

Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
OU CONGELÉES



C'EST **AU LARGE DES CÔTES AFRICAINES** QUE NOS CREVETTES
TIGRÉES GÉANTES SONT **PÊCHÉES AU CHALUT**,
ENTRE 15 ET 22 MÈTRES DE PROFONDEUR.

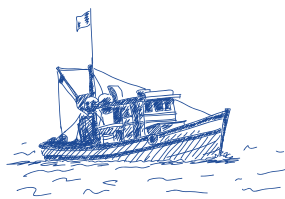
Origine

SÉNÉGAL, NIGÉRIA (FAO 34),
OCÉAN INDIEN OUEST (FAO 51)

Colisage



De 10 à 30/40 pc/kg
Boîte : 1 kg - 2 kg



**SURGELÉES
À BORD**

*Pour vous garantir
une qualité maximale :*

NOS CREVETTES SONT SÉLECTIONNÉES, SURGELÉES ET
CONDITIONNÉES DIRECTEMENT À BORD DES BATEAUX DE PÊCHE.



Notialis

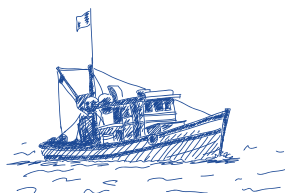
SAUVAGES

NOS CREVETTES SONT PÊCHÉES AU **SÉNÉGAL** ET **NIGÉRIA**.

LA CREVETTE SAUVAGE NOTIALIS POSSÈDE
UN CORPS LÉGEREMENT AMBRÉ ET **UN GOÛT IODÉ**.

Origine

ATLANTIQUE CENTRE-EST
(FAO 34)



**SURGELÉES
À BORD**

Colisage



De 10/20
à 100/120 pc/kg
Boîte : 1 kg - 2 kg

Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
OU CONGELÉES



Pour vous garantir
une qualité maximale :

NOS CREVETTES SONT PÊCHÉES AU CHALUT, DE NUIT,
SUR LES FONDS VASO-SABLEUX ENTRE
20 ET 80 MÈTRES DE FOND.



Japonicus

SAUVAGES

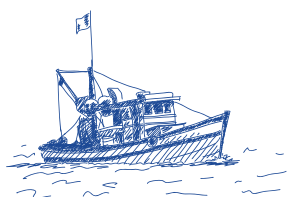
NOTRE CREVETTE IMPÉRIALE SAUVAGE DE **GRANDE TAILLE**
A UN **GOÛT EXTRAORDINAIRE.**

LA CREVETTE JAPONICUS SE CARACTÉRISE PAR
UN **VISUEL HORS DU COMMUN.**

CRUE, SON CORPS EST BEIGE AVEC DES BANDES TRANSVERSALES SOMBRES
ET L'EXTRÉMITÉ DE SON TELSON EST BLEU-CIEL.

Origine

OCÉAN INDIEN OUEST
(FAO 51)



**SURGELÉES
À BORD**

Colisage



De 10/20
à 30/40 pc/kg

Boîte : 2 kg

Disponible en

**CRUES
CONGELÉES**

**CUITES
RÉFRIGÉRÉES**



Monoceros

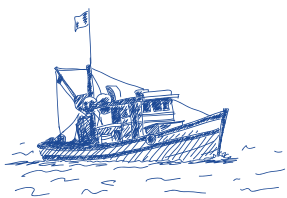
SAUVAGES

NOS CREVETTES SONT **PÊCHÉES AU CHALUT**
DANS LES EAUX CHAUDES DU **MOZAMBIQUE**.

LA CREVETTE SAUVAGE MONOCEROS SE CARACTÉRISE PAR
UNE **CARAPACE CALCAIRE** ET UN **GOÛT IODÉ**.

Origine

OCÉAN INDIEN OUEST
(FAO 51)



**SURGELÉES
À BORD**

Colisage



De 40/60
à 100/120 pc/kg
Boîte : 1 kg - 2 kg

Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
OU CONGELÉES



4 NOUVEAUX BATEAUX CONGÉLATEURS PESCANOVA
DOTÉS DE TECHNOLOGIES DE POINTE POUR
LA PÊCHE DES CREVETTES AU MOZAMBIQUE.

Indicus

SAUVAGES

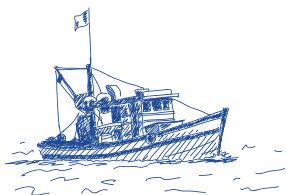
NOS CREVETTES SONT **PÊCHÉES AU CHALUT** À UNE PROFONDEUR DE 15 À 22 MÈTRES.

LA CREVETTE SAUVAGE INDICUS SE CARACTÉRISE PAR **UNE CHAIR FERME** ET **UN GOÛT IODÉ**.

CRUE, ELLE EST DE COULEUR BRUNE. CUITE, SA CARAPACE VIRE AU ROSE.

Origine

OCÉAN INDIEN OUEST
(FAO 51)



**SURGELÉES
À BORD**

Colisage



De 20/30
à 100/120 pc/kg
Boîte : 1 kg - 2 kg

Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
OU CONGELÉES

À L'ÉTAT
CRUE



**BATEAUX DOTÉS DE CHALUTS
À GRANDES MAILLES QUI PERMETTENT
AUX CREVETTES TROP PETITES DE S'ÉCHAPPER.**

LANGOUSTES

Panulirus Argus

NOTRE LANGOUSTE EST PÊCHÉE **DE MANIÈRE ARTISANALE**
À LA NASSE SELON UNE TECHNIQUE ANCESTRALE
DANS LE RESPECT DES RESSOURCES ET DE L'ESPÈCE.

Origine

CUBA,
BAHAMAS (FAO 31)



**LANGOUSTES
ENTIÈRES**



Colisage

400/700 g/pc
Boîte : 3 kg - 5 kg

**QUEUES
DE LANGOUSTES**



Colisage

100/300 g/pc
Boîte : 3 kg

Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
OU **CRUES**
CONGELÉES



Disponible en

CUITES
RÉFRIGÉRÉES
ou **CRUES**
CONGELÉES

LANGOUSTINES

Nephrops Norvegicus

PÊCHÉES DE **MANIÈRE ARTISANALE**,
NOS LANGOUSTINES DE GRANDE QUALITÉ POSSÈDENT
UNE **CHAIR DÉLICATE** ET UN **GOÛT AUTHENTIQUE**.

Origine

ATLANTIQUE NORD-EST
(FAO 27)

Colisage



10/15 - 16/20 - 20/30
Boîte : 400 g - 700 g - 1 kg





ADRESSE

Nueva Pescanova France

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

TÉLÉPHONE

04 92 12 59 59

E-MAIL

orders@nuevapescanova.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR

@PESCANOVA.FR

