

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 MISON

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





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

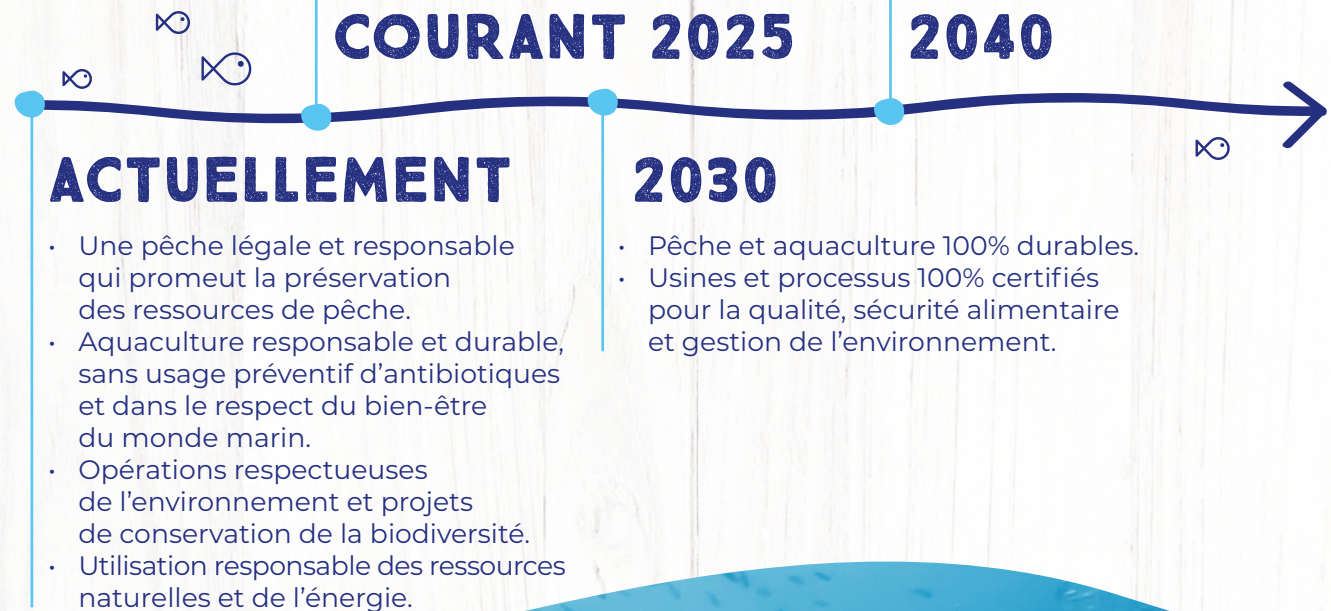
BASÉ SUR 5 PILIERS POUR DES PRATIQUES ET UNE GESTION PLUS DURABLE

- 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.





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.

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



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.



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

LA VANNAMEI	13
• Entière	14
• Queue & décortiquée	15
• Brochette	15
LA MONODON	16
• Entière	17



LES CREVETTES SAUVAGES 18

LA MONODON	19
LA NOTIALIS	20
LA JAPONICUS	21
LA MONOCEROS	22
L'INDICUS	23



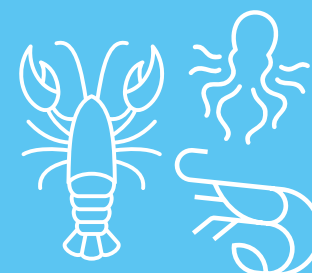
LES LANGOUSTES & LANGOUSTINES 24

LA PANULIRUS ARGUS	24
LA NEPHROPS NORVEGICUS	25



LE LIBRE-SERVICE

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





La poissonnerie Traditionnelle



Le poids des crevettes progresse

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



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 RENOUVELABLES, 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

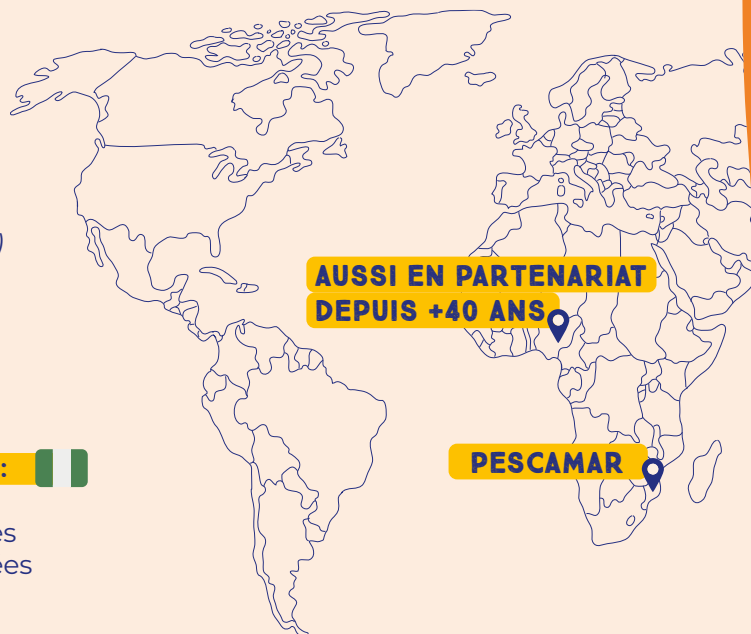
Les eaux du Mozambique (FAO51), dans l'océan Indien, abritent certaines espèces de crevettes les plus prisées :

- 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**.

Intière



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





LES CREVETTES SAUVAGES D'AFRIQUE

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



LES CREVETTES SAUVAGES D'AFRIQUE

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**



LES LANGOUSTES & LANGOUSTINES

La *Panulirus argus*

Queue ou Intière

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



LES LANGOUSTES & LANGOUSTINES

La *Nephrops norvegicus*

Intière

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



LES
CÉPHALOPODES



LES
AUTRES



2%

4%



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



[Barcode] 3 306080 045007

[Scale icon] **POIDS NET : 200 g**

[Box icon] Barquette darfresh
PCB : 6

CREVETTES À LA PROVENÇALE

AVEC TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE & THYM



[Barcode] 3 306080 045076

[Scale icon] **POIDS NET : 200 g**

[Box icon] Barquette darfresh
PCB : 6



CREVETTES MARINÉES AVEC HUILE D'OLIVE, CITRON & BASILIC



[Barcode] 3 306080 045014

[Scale icon] **POIDS NET : 200 g**

[Box icon] 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

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



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

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 !

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**



BEST
SELLER !

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

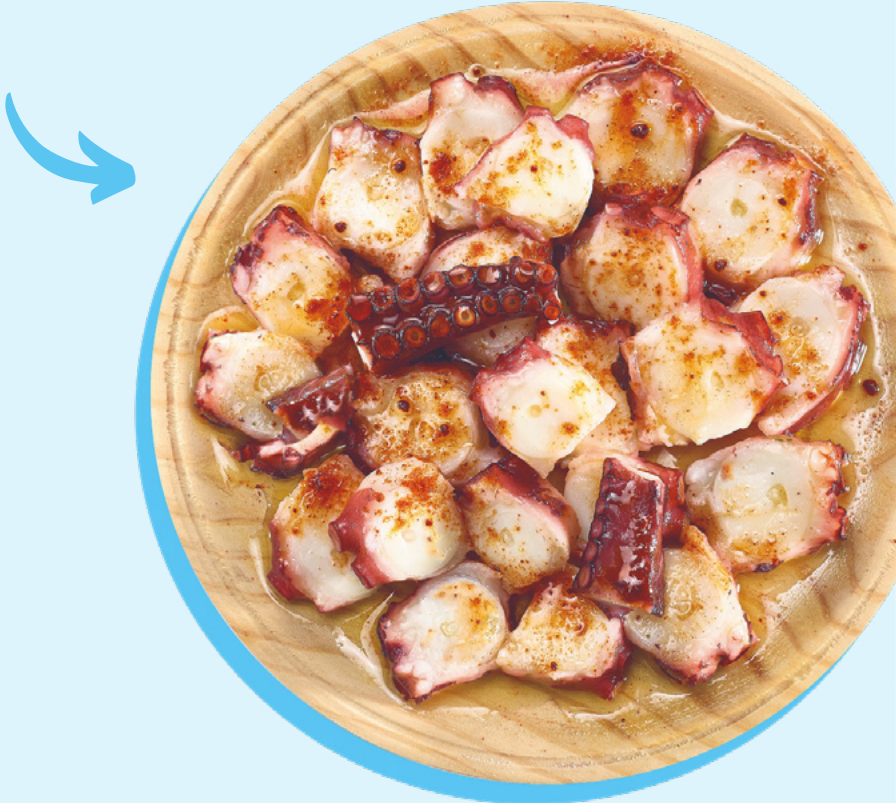




Le poulpe

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

[Barcode] 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 !**



[Barcode] 3 306080 045564

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh
PCB : 6

CREVETTES MARINÉES
CITRON, ANETH & BAIES ROSES



[Barcode] 3 306080 045588

POIDS NET : 200 g

Barquette darfresh
PCB : 6



Les festifs

100% PREMIUM & EXCLUSIF



GAMBAS TIGRÉES CUITES

SAUVAGES

[Barcode] 3 306080 050230

[Scale icon] POIDS NET : 215 g

[Box icon] Skin pack
PCB : 6

GAMBAS IMPÉRIALES SAUVAGES

JAPONICUS

[Barcode] 3 306080 034674

[Scale icon] POIDS NET : 300 g

[Box icon] Barquette SAT
PCB : 6



QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES

CRUE

[Barcode] 3 306080 188124

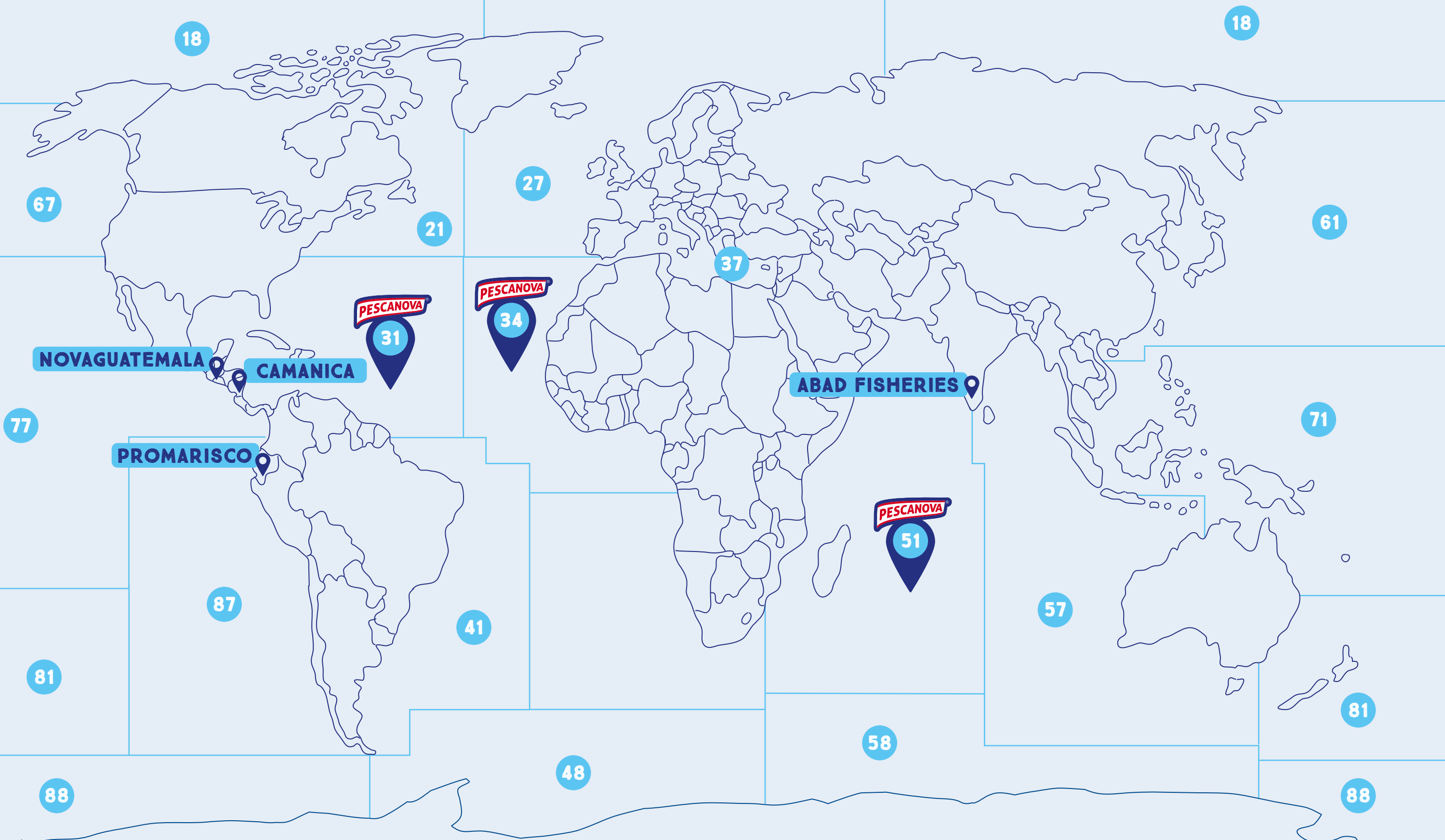
[Scale icon] POIDS VARIABLE

[Box icon] 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 TECHNOPOLES BAT P
06800 CAGNES-SUR-MER
FRANCE

TÉLÉPHONE

09.72.50.09.50

RETROUVEZ-NOUS SUR

@PESCANOVA_FR

