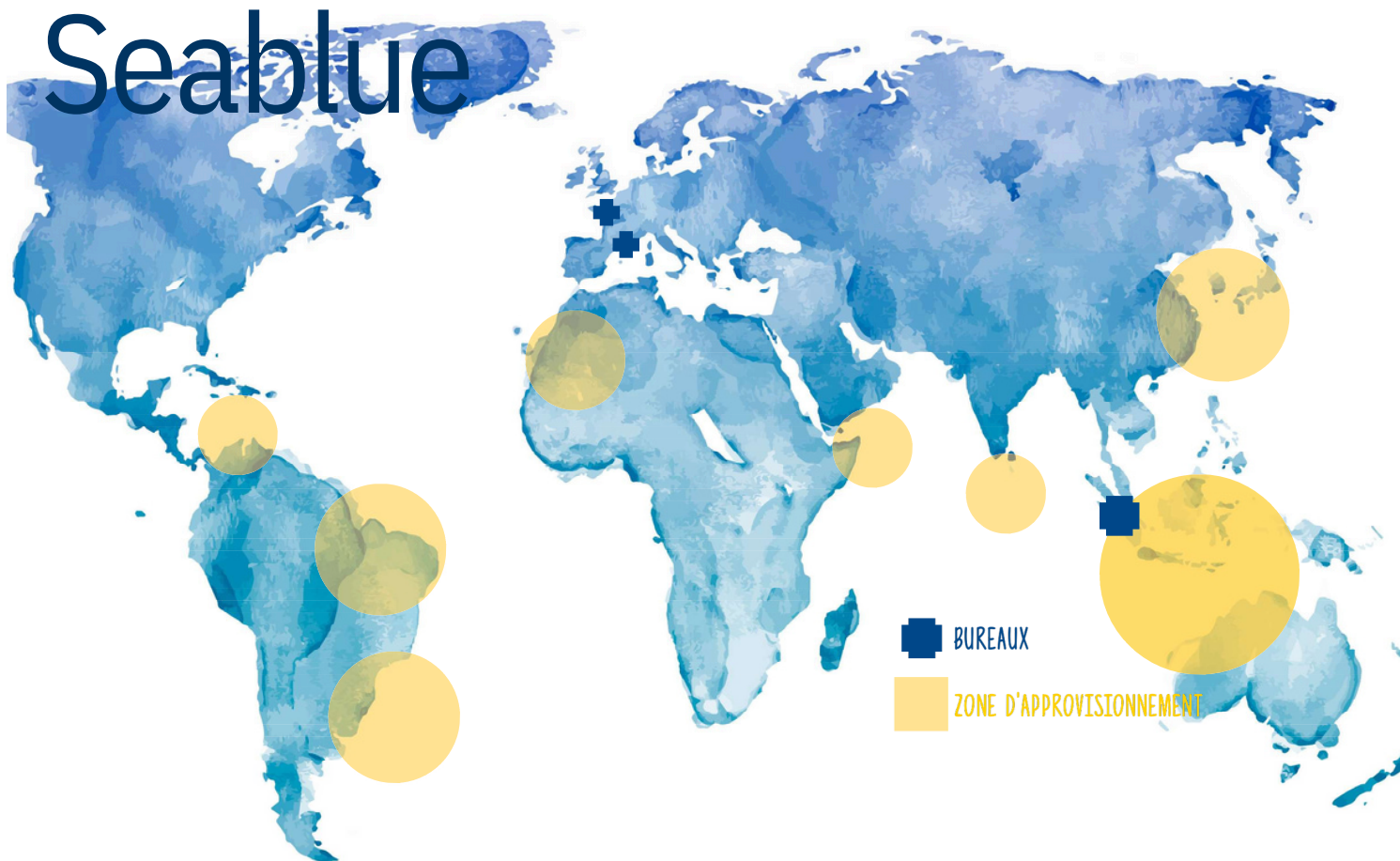


Catalogue Produits GMS

VOUS ALLEZ EN VOIR
DE TOUTES LES
couleurs



Seablue



31 COLLABORATEURS DANS LE MONDE
employees in the world

PLUS DE **400** CLIENTS EN EUROPE, ASIE, AFRIQUE ET AMERIQUE DU SUD
more than customers

75 ESPÈCES
Species

2000 DATE DE CRÉATION
creation date

15000 TONNES VENDUES PAR AN
tons sold per year

pour voir la vie en bleu
**ENSEMBLE
TOGETHER**
to see life in blue

SERVICE QUALITÉ DE
Quality department of

PERSONNES
people



Nos FORCES CLÉS

SÉLECTION RIGOUREUSE
de fournisseurs certifiés
(IFS, BRC...)

CONTRÔLE QUALITÉ TERRAIN
à chaque étape de la chaîne
logistique

PARTENARIATS DURABLES
construits depuis plus de 25 ans

RÉACTIVITÉ & FLEXIBILITÉ :
adaptation aux besoins
GMS, RHD et export

OFFRE CROISÉE :
accès à la totalité de nos gammes,
exotiques & traditionnelles

Nos GAMMES DE PRODUITS

PRODUITS EXOTIQUES

Poissons et légumes exotiques sélectionnés
pour leur authenticité et leur goût.
→ Réponse à la demande croissante pour les
saveurs du monde.

PRODUITS TRADITIONNELS

Poissons blancs, crevettes et crustacés
adaptés à la GMS et à la restauration hors
domicile.
→ Qualité constante, praticité et
goût maîtrisé.

GAMME MSC

Une sélection de produits issus de pêcheries
certifiées durables selon le label MSC.
Cette certification garantit une pêche
responsable, le respect des écosystèmes
marins et une traçabilité complète du navire
jusqu'à l'assiette.
→ Une gamme engagée pour la préservation
des ressources marines, sans compromis sur la
qualité ni sur le goût.

GAMME ONE BY ONE

Pêche sélective et responsable, limitant les
prises accessoires (poissons, poulpes,
langoustes).
→ Une approche durable au service de la
mer.



LES MARQUES QUE NOUS DISTRIBUONS



Cook & SHRIMP
- BEST QUALITY -

Cook and Shrimp, c'est l'alliance parfaite entre praticité et qualité. Une gamme de crevettes blanchies et crues en sachet, prêtes à être cuisinées, idéale pour des repas rapides et savoureux.

Une solution simple et efficace pour vos rayons, adaptée aux attentes des consommateurs du quotidien.

Fish'trement BON

Pensée pour la GMS, la marque Fish'trement bon met à l'honneur les poissons et fruits de mer traditionnels, sélectionnés auprès de fournisseurs certifiés IFS ou BRC. **Des produits simples, pratiques et prêts à cuisiner**, conçus pour plaire aux consommateurs du quotidien et assurer une rotation régulière en rayon. Chaque emballage propose une idée recette pour inspirer et faciliter la cuisine de tous les jours.



TANGAORA

Dans les îles du Pacifique, Tangoara est vénéré comme étant le dieu de la mer. Notre marque de poissons pélagiques et exotiques est conditionné sous-vide pour rendre le produit plus attractif pour le consommateur.

Des pêcheries certifiées **MSC & ASC**

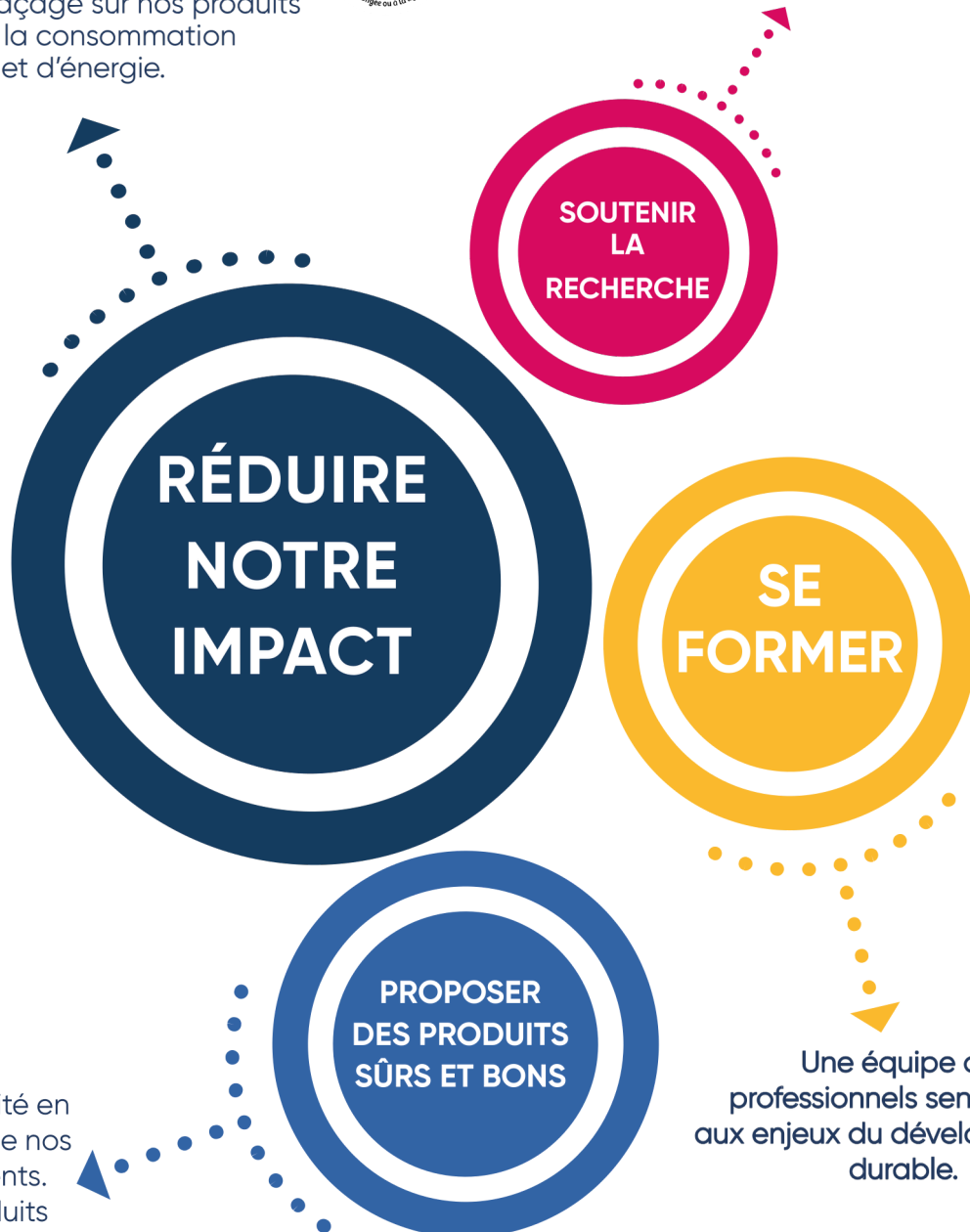


Des filières sélectionnées qui limitent la destruction des écosystèmes marins et réduisent significativement les prises accessoires via notre marque **OneByOne**.



Réduction du glaçage sur nos produits pour limiter la consommation d'eau et d'énergie.

Des investissements ciblés pour financer des projets de recherche permettant de mieux connaître et préserver les océans.



Des contrôles qualité en amont et en aval de nos approvisionnements. Une offre de produits sans additif.

Une équipe de professionnels sensibilisés aux enjeux du développement durable.

Poulpe

Octopus vulgaris

Octopus cyaneus

SAUVAGE

FLEUR

Surgelé IQF - sans
bec - sans yeux

Sachet 900g
12 x 900g

Origine
Kenya



OneByOne est la marque signature de Seablue pour valoriser les espèces issues de techniques de pêche artisanales, ultra-sélectives et respectueuses de l'environnement. Elle incarne une démarche forte et différenciante sur le marché, en lien direct avec les enjeux de préservation de la biodiversité marine.

La biodiversité marine est menacée, notamment par des pratiques industrielles non sélectives comme le chalutage.

Les consommateurs exigent de plus en plus de transparence : origine, méthode de capture, respect des ressources. Les enseignes sont en quête de produits durables, traçables et responsables, pour répondre à cette attente croissante.



Poulpe

Octopus vulgaris

SAUVAGE



COUPÉ

Surgelé IQF
cuit



Sachet 800
10 x 800g

Sachet 1 kg
10 x 1 kg



Baby Poulpe

Octopus membranaceus

SAUVAGE



Origine
Inde

INTIER

Surgelé IQF
- sans yeux



Sachet 800g
10 x 800g

Calibres disponibles :

10/20 pcs

20/40 pcs

40/60 pcs





Calmar de Patagonie

Loligo gahi
SAUVAGE



ENTIER
surgelé IQF
nettoyé



Barquette 900g
8 x 900g



Origine
Cap vert

Encornet

Loligo duvauceli
SAUVAGE

tailles disponibles ■
10/20 pcs
20/40 pcs



ENTIER

■ Surlé IQF - Nettoyé
■ Sans bec - sans yeux



Sachet 800g
6 x 800g



Puntilla

Loligo edulis
SAUVAGE



TOP VENTE

ENTIER
Surgelé IQF
Nettoyé sans plume



Sachet 400g
20 x 400g

Sachet 800g
5 x 800g



Voici quelques conseils pour sublimer l'encornet :

Cuisson très rapide (1 à 2 min) : à feu vif (poêle, wok, plancha), idéal pour les anneaux ou lanières. Attention à ne pas surcuire pour éviter qu'il ne devienne caoutchouteux.

Ou cuisson longue (30 à 40 min) : en sauce (tomate, vin blanc, curry...) pour l'attendrir. Parfait pour les encornets farcis ou en ragoût.

Grillé : les tubes ou corps d'encornet entiers sont excellents à la plancha ou au barbecue, légèrement incisés pour éviter qu'ils ne se rétractent.

Friture : en beignets ou à l'andalous, les anneaux sont croustillants et gourmands.





Encornet

Todarodes pacificus
Omastrephes bartrami

SAUVAGE



TOP VENTE

TUBE

Surélé IQF
Nettoyé
Sans bec - sans plume

Sachet 700g
10 x 700g



TOP VENTE

ANNEAU

Surélé IQF

Anneaux d'encornets blanchis
congelés découpés à la main.



Sachet 400g
12 x 400g

Sachet 1kg
10 X 1kg



Encornet

Todarodes pacificus
Omastrephes bartrami

SAUVAGE

BLANC

Surélé IQF
Entier nettoyé
60-80



Sachet 400g
20 x 400g



LAMELLE

Surélé IQF

Crue - coupe large
Longueur 8-12 cm, large
3-4 cm, Epaisseur 1-2

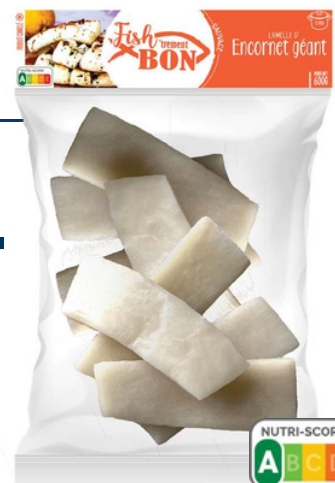


Sachet 600g
18 x 600g



Encornet géant

Dosidicus gigas



Seiche

Sepia pharaonis / aculeata

SAUVAGE



PETITE

Surgelé IQF
entière
nettoyée



Sachet 800g
10 X 800g

Tailles
disponibles
20-40
40-60
60/up



Après décongélation, posez les seiches sur du papier absorbant.
Préparez une marinade avec de l'huile, du citron, ail, persil, sel et poivre.
Placez les seiches sur la plancha bien chaude.
Retournez régulièrement et arrosez de marinade.
Quand les seiches commencent à caraméliser, elles sont prêtes.



GROSSE

Surgelé IQF
entière
nettoyée



Sachet 800g
10 X 800g

Taille
disponible
50-100g
100-200g



Noix de Coquille Saint-jacques

Pecten maximus
SAUVAGE

AVEC CORAIL

Surélé IQF
10/20
ECOSSE



Sachet 40 X



La coquille Saint-Jacques est la seule coquille.

Depuis que l'OMC a autorisé, en 1996, l'usage du nom « saint-jacques » pour d'autres espèces comme les pétoncles.

Comment cuisiner des noix de Saint-Jacques surgelées

L'astuce est de les faire décongeler dans du lait pour garder le moelleux. Une fois décongelées, égouttez-les bien et tamponnez avec un essui-tout. Vous n'aurez plus qu'à saisir les noix dans une poêle beurrée, 1 MIN sur chaque face. Ajoutez de l'ail, du poivre, du sel et une c. à s. de crème fraîche. La noix s'accorde également très bien avec les agrumes.



Noix de Saint-jacques

Zygochlamys patagonica

SAUVAGE

SANS CORAIL

Surélé IQF
100/+
ARGENTINE



Sachet 250G
40 X 250G



Noix de Saint-jacques

SAUVAGE

SANS CORAIL

Surélé IQF
20/30
JAPON



Sachet 250g
40 X 250g

AVEC CORAIL

Surélé IQF
10/20
JAPON



Sachet 250G
40 X 250G

