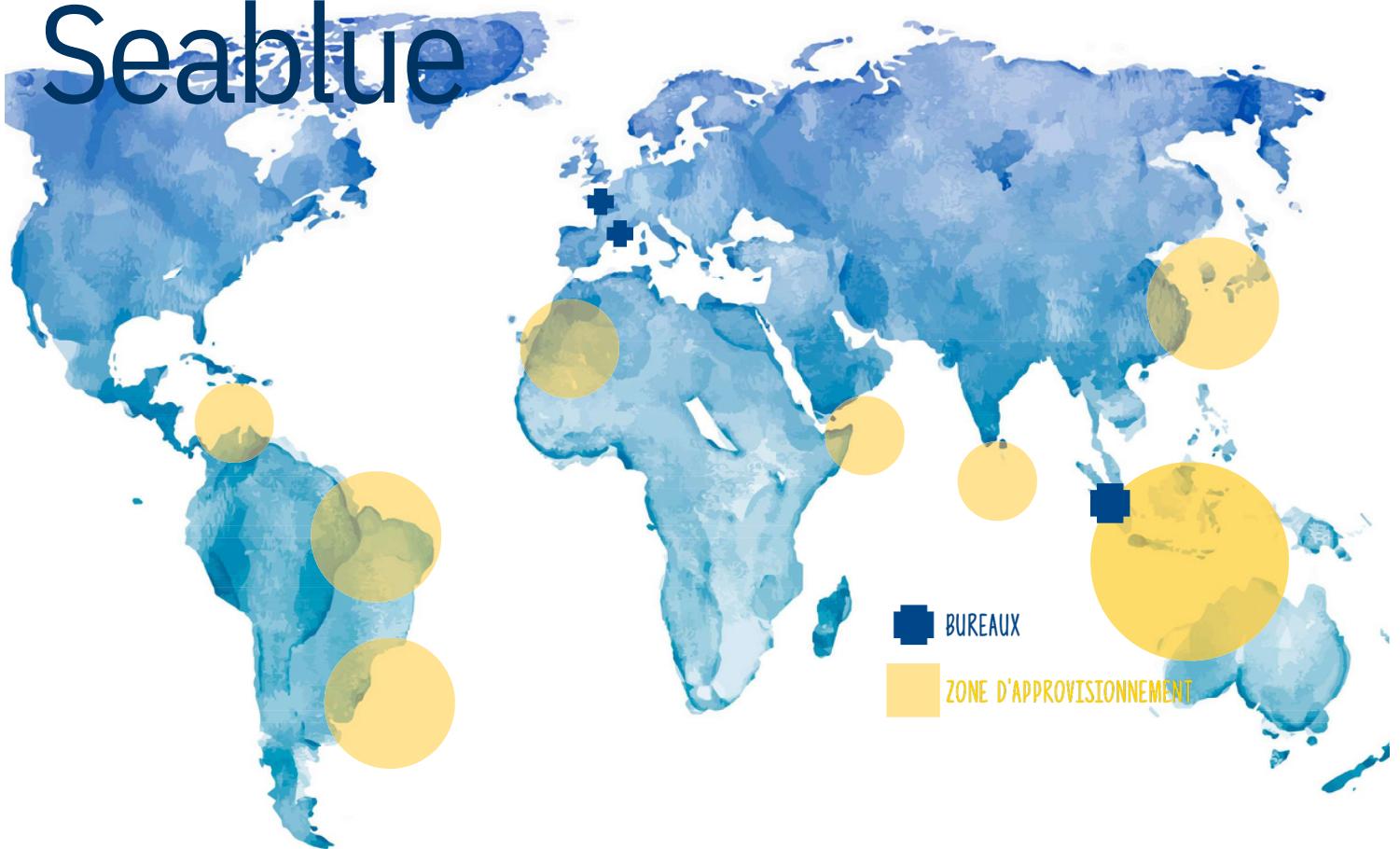


# Catalogue Produits GMS

VOUS ALLEZ EN VOIR  
DE TOUTES LES  
*couleurs*



# Seablue



**31** COLLABORATEURS DANS LE MONDE  
*employees in the world*

PLUS DE  
more than **400** CLIENTS EN EUROPE, ASIE, AFRIQUE  
ET AMÉRIQUE DU SUD  
*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 pêches  
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 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.



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.



Dans les îles du Pacifique, Tangaora 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.

**RÉDUIRE  
NOTRE  
IMPACT**

Des contrôles qualité en amont et en aval de nos approvisionnements.

Une offre de produits sans additif.

**PROPOSER  
DES PRODUITS  
SÛRS ET BONS**

**SE  
FORMER**

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 800g  
10 x 800g

 Sachet 1kg  
10 x 1kg



# 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



NUTRI-SCORE  
A B C D E

### 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

Surgelé IQF - Nettoyé  
dans bec - sans yeux



Sachet 800g  
6 x 800g

NUTRI-SCORE  
A B C D E



## Puntilla

Loligo edulis  
SAUVAGE



### TOP VENTE

### ENTIER

Surgelé IQF  
Nettoyé sans plume



Sachet 400g  
20 x 400g

Sachet 800g  
5 x 800g

NUTRI-SCORE  
A B C D E

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'andalouse, les anneaux sont croustillants et gourmands.





## Encornet

Todarodes pacificus  
Omastrephes bartrami

SAUVAGE

### TOP VENTE

#### ANNEAU

Surgelé IQF

Anneaux d'encornets blanchis  
congelés découpés à la main.



Sachet 400g  
12 x 400g

Sachet 1 kg  
10 x 1 kg



NUTRI-SCORE  
A B C D E

### TOP VENTE

#### TUBE

Surgelé IQF

Nettoyé

Sans bec - sans plume

Sachet 700g  
10 x 700g



NUTRI-SCORE  
A B C D E



## Encornet

Todarodes pacificus  
Omastrephes bartrami

SAUVAGE

#### BLANC

Surgelé IQF  
Entier nettoyé  
60-80



Sachet 400g  
20 x 400g



NUTRI-SCORE  
A B C D E

## Encornet

géant  
Dosiducus gigas



#### LAMELLE

Surgelé IQF

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



Sachet 600g  
18 x 600g



NUTRI-SCORE  
A B C D E

# 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 Coquilles Saint-jacques

Pecten maximus  
SAUVAGE



## AVEC CORAIL

Surgelé IQF  
10/20  
ÉCOSSE

Sachet 40 X 250g



La noix de Saint-jacques - Huitre et la coquille saint-jacques

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

Surgelé IQF  
100/+  
ARGENTINE

Sachet 250G  
40 X 250G



# Noix de Saint-jacques

SAUVAGE



## SANS CORAIL

Surgelé IQF  
20/30  
JAPON

Sachet 250g  
40 X 250g

## AVEC CORAIL

Surgelé IQF  
10/20  
JAPON

Sachet 250G  
40 X 250G

