

Offre surgelé PLM

2026

Le surgelé: pourquoi en commander ?

Commander des produits surgelés, ce n'est pas renoncer à la qualité, c'est garantir à vos clients l'accès à ces derniers, au juste prix et à tout moment.



Liste des produits

Code pdt	Libellé
3120856	LANG.16/20 SRG CRUE 8K.PCH.ANE
3120872	LANG.10/15 SRG CRUE 8K.PCH.ANE
3120899	LANG.20/30 SRG CRUE 8K.PCH.ANE
3209385	LANG.5/9 SRG CRUE 8KG PCH.ANE
3295980	PAT/PIN.KCRABE SG CUI.P.ANE 5K
3421000	HOMAR.350/400G CT SG ANO.4,5KG
3431560	CREV.CRUE CONG.21/30 E.NCL 6KG
3432600	QUEUE.LANG.CRU.SURG.ANE 4,54KG
3434440	LANG.ENT.4/450G CT SUR.ACO 10K
3434460	1/2 LANG.CT SUR.200/225 ACO 5K
3434480	PAT/PC.CRA NG.CT SUR.ANO 4,45K

Code pdt	Libellé
3434500	HOMARD 400/450G C/SG ANO 4,54K
3434520	BIGORN.JUMBO CT SURG.ANE 6KG
3434540	BULOT CUIT SURG ANE-PF 6K
3435220	LONGE GERMON 1/3 SRG PCO-PF 8K
3439900	PIN.TTX 12/24 SG CUI.P.ANE 10K
3439920	PINC.TTX 8/12 SG CUI P.ANE 10K
3439940	PINCE TTX 4/8 SG CUI P.ANE 10K

Comment commander les produits?

Uniquement sur catalogue ou appel téléphonique



Catalogue de Noël clôturé :

Pour une livraison à partir de la semaine 47 et jusqu'à la semaine 50.

Contactez un conseiller pour une commande de dépannage.



Catalogues ponctuels :

Uniquement pour les produits en tract ou plan commerce



Commande de dépannage :

Selon les stocks entrepôts
Appelez un conseiller.

Présentation des produits

Demi langouste des caraïbes (Atlantique Centre Ouest)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3434460	1/2 LANG.CT SUR.220/225 ACO 5K	5

Commentaires produits

Afin de préserver la ressource naturelle, la pêche est suspendue pendant une période d'arrêt biologique de 4 mois (de mars à juin) permettant à l'espèce de se reproduire. La pêche de femelles avec des œufs accrochés aux appendices abdominaux de la femelle, est interdite.

La langouste est 100% sauvage car la durée et la complexité de leur cycle de vie ne permettent pas leur élevage.

Les langoustes pêchées sont maintenues vivantes jusqu'à leur arrivée à l'usine. Elles sont placées quelques jours dans des viviers (pour les usines équipées de viviers). Avant cuisson, elles sont triées par calibre. Sa chair est blanche et de haute qualité, sa texture ferme et fondante et d'une saveur délicate.

Espèce : Panulirus argus

Production: Sauvage

Engin de pêche: au casier et pièges



Localisation ACO



Langouste des caraïbes (Atlantique Centre Ouest)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3434440	LANG.ENT.4/450G CT SUR.ACO 10K	10

Commentaires produits

Afin de préserver la ressource naturelle, la pêche est suspendue pendant une période d'arrêt biologique de 4 mois (de mars à juin) permettant à l'espèce de se reproduire. La pêche de femelles avec des œufs accrochés aux appendices abdominaux de la femelle, est interdite.

La langouste est 100% sauvage car la durée et la complexité de leur cycle de vie ne permettent pas leur élevage.

Les langoustes pêchées sont maintenues vivantes jusqu'à leur arrivée à l'usine. Elles sont placées quelques jours dans des viviers (pour les usines équipées de viviers). Avant cuisson, elles sont triées par calibre. Sa chair est blanche et de haute qualité, sa texture ferme et fondante et d'une saveur délicate.

Espèce : Panulirus argus

Production: Sauvage

Engin de pêche: au casier et pièges



Localisation Caraïbes



Queue de Langouste crue (Atlantique Nord Est)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3432600	QUEUE.LANG.CRU.SURG.ANE 4,54KG	4,54



Commentaires produits

Sur le bateau, les langoustes pêchées sont étêtées dès leur sortie de l'eau. Les queues sont immédiatement immergées dans une solution de sulfite puis congelées. A réception en usine, les queues de langoustes sont décongelées pour être nettoyées et déveinées. Les queues de langoustes sont ensuite emballées individuellement et congelées dans un blast freezer.

Espèce: Panulirus argus

Production: Sauvage

Engin de pêche: au casier ou plongeurs

Localisation Bahamas



Homard canadien (Atlantique Nord Ouest)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3421000	HOMAR.350/400G CT SG ANO.4,5KG	4,54
3434500	HOMARD 400/450G C/SG ANO 4,54K	4,54

Commentaires produits

La pêche débute au printemps après la fonte des glaces, de mai à juin et s'arrête dès que la température de l'eau remonte. Le homard se cache alors dans les rochers pour muer et se fait une nouvelle carapace plus grande. La 2ème saison de pêche a lieu d'août à septembre.

Les homards sont cuits pendant un temps précis et à température optimale pour obtenir des saveurs authentiques et une texture parfaite.

Les homards sont MSC, un produit sauvage, traçable et durable (ce qui évite ainsi la surpêche des espèces, réduit l'impact de la pêche sur les fonds marins).

Espèce: Homarus americanus

Engin de pêche: au casier et pièges



Localisation

Canada



Pinces de tourteaux (Atlantique Nord Est)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3439920	PINC.TTX 8/12 SG CUI P.ANE 10K	10
3439900	PIN.TTX 12/24 SG CUI.P.ANE 10K	10
3439940	PINCE TTX 4/8 SG CUI P.ANE 10K	10

Commentaires produits

Les pinces sont séparées du corps du crabe avant la cuisson. Elles sont ensuite cuites à la vapeur et refroidies dans de l'eau de mer.

Par la suite, elles sont classées en 5 calibres (20/30, 12/20, 8/12, 4/8, 2/5). Un contrôle qualité est effectué lors du calibrage. Les pinces sont ensuite surgelées IQF (Individual Quick Frozen).

Espèce: Cancer pagurus



Localisation Norvège



Snow crabe ou pinces des neiges

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3434480	PAT/PC.CRA NG.CT SUR.ANO 4,45K	4,45

Commentaires produits

La filière du crabe des neiges est hautement structurée et réglementée (quotas, nombre de casiers limités, zones de pêches)

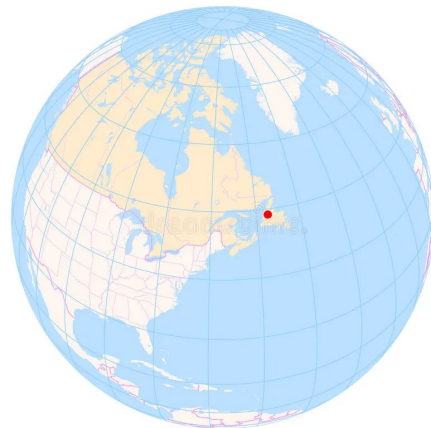
Une sélection est faite avec une taille minimale de 95mm et l'interdiction de garder les femelles.

Espèce: Chionoecetes Opilio

Engin de pêche: casiers appâtés



Localisation Canada



Langoustine crue (Atlantique Nord Est)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3120856	LANG.16/20 SRG CRUE 8K.PCH.ANE	8
3120872	LANG.10/15 SRG CRUE 8K.PCH.ANE	8
3120899	LANG.20/30 SRG CRUE 8K.PCH.ANE	8

Commentaires produits

Sont privilégiés des méthodes de capture respectueuses comme le chalutage sélectif ou les casiers dans les zones FAO 27 (Atlantique Nord-Est), garantissant une sélection rigoureuse et une surgélation immédiate pour préserver la texture et la saveur du produit cru.

Espèce: Nephrops norvegicus

Engin de pêche: Chaluts



Localisation Mer du Nord



Crevette crue congelée (Nouvelle Calédonie)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3431560	CREV.CRUE CONG.21/30 E.NCL 6KG	6

Commentaires produits

Une crevette croquante et juteuse à la saveur exceptionnelle, appréciée depuis 30 ans par la grande restauration Japonaise reconnue « Qualité Sashimi »

Litopenaeus stylirostris est une espèce rare, très peu exploitée en aquaculture.

La surgélation en un temps très court permet de préserver les cellules intactes du produit.

Une production artisanale selon une méthode d'élevage ultra douce.

Une décongélation rapide permet aussi d'avoir une texture fondante, le goût sucré salé, un corail riche en saveur et une longueur en bouche.

Espèce: *Litopenaeus Stylirostris*



Localisation Nouvelle Calédonie



Bulot cuit (Atlantique Nord Est)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3434540	BULOT CUIT SURG ANE-PF 6K	6

Commentaires produits

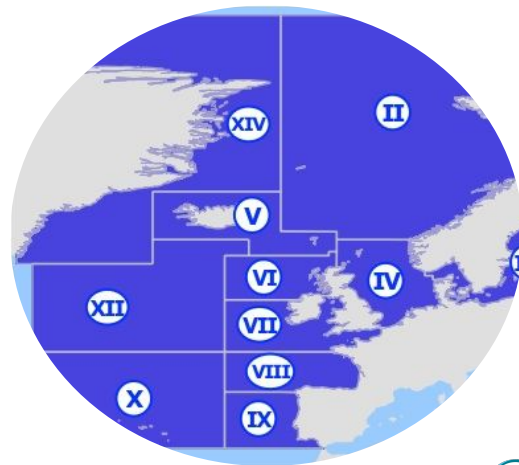
Pêche artisanale et durable de bulots sauvages, principalement en baie de Granville (Normandie). Les bulots sont capturés à l'aide de casiers sélectifs respectant des quotas stricts et des tailles minimales de capture, garantissant ainsi le renouvellement de la ressource et une fraîcheur optimale avant le tri manuel.

Espèce: Buccinum undatum

Engin de pêche: Casiers



Localisation Zone VII



Bigorneau cuit (Atlantique Nord Est)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3434520	BIGORN.JUMBO CT SURG.ANE 6KG	6

Commentaires produits

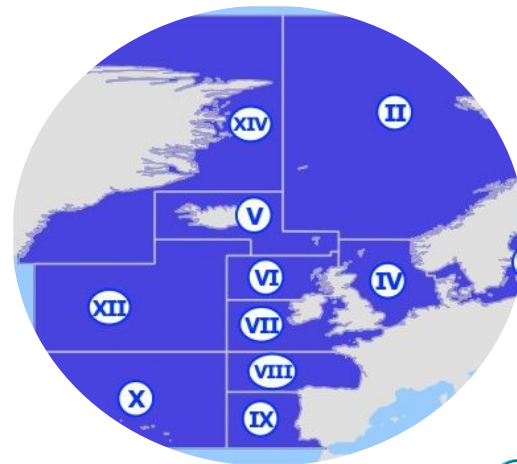
Sa production repose exclusivement sur la pêche à pied professionnelle : les pêcheurs récoltent manuellement les spécimens sauvages à marée basse sur les estrans rocheux, avant de les acheminer vers des centres de purification où ils sont dégorgés en bassins d'eau de mer filtrée pour garantir leur qualité sanitaire.

Espèce: Littorina Littorea



Localisation

Zone VII



Longe thon germon de ligne (Nouvelle Calédonie)

Pour le commander

Code produit	Libellé produit	Poids du colis
3435220	LONGE GERMON 1/3 SRG PCO-PF 8K	8

Commentaires produits

Un produit de haute qualité correspondant aux standards japonais avec une découpe premium. Poisson saigné à bord afin de maîtriser le risque d'histamine.

Chaque poisson est individuellement et rapidement abattu.

Respect du patrimoine marin grâce à une technique de pêche douce et sélective, et un effort de pêche relativement faible : 1 hameçon pour 100 km²

Deux saisons de pêche : Juillet/Août – Décembre/Janvier

Estampillé Pavillon France

Espèce : Thunnus Alalunga

Engin de pêche: à la ligne



Localisation Nouvelle Calédonie



Procédure de décongélation

Processus de décongélation

Bonnes pratiques de décongélation

- ❑ **Décongeler les produits dans une zone réservée à l'abri des souillures**
- ❑ **Protéger les produits** mis en décongélation
- ❑ **S'assurer de l'absence de contact** entre des produits nus et des produits emballés

Identifier les produits mis en décongélation avec leur date de mise en décongélation

- ❑ **Respecter les températures** lors de la décongélation:
 - Les produits destinés à être vendus entre 0 et +2°C sont à décongeler en enceinte froide entre 0 et +2°C

Processus de décongélation

Bonnes pratiques de décongélation

- ❑ **Laisser les produits en décongélation suffisamment longtemps** pour qu'ils soient parfaitement décongelés au moment de leur vente

Ne décongeler que des produits dont la date de surgélation est inférieure à 2 mois.

Éliminer les produits intermédiaires surgelés pour lesquels la date de surgélation est supérieure à 2 mois.

Renseigner systématiquement le document de suivi de surgélation (procédure de surgélation)

Pour les produits bruts, respecter les temps de décongélation suivants:

- petits crustacés: 1 nuit de décongélation
- gros crustacés (pattes/pinces kingcrab, pinces de tourteaux cuites): 36 heures (24h + 1 nuit)

Respecter les délais de conservation des produits après décongélation

(Cf. Outil Durée de stockage des Matières Premières / durées de vie intermédiaires des semis-finis)

Si besoin, les produits peuvent être mis en décongélation la veille pour un conditionnement le lendemain matin tout en conservant les durées de vie définies dans l'Outil liste des durées de vie.

Ex : produits fabriqués par le magasin ou produits industriels (type donuts, muffins, beignets etc...)

NB : le process de décongélation la veille pour un conditionnement le lendemain ne concerne que les produits finis uniquement (pour les fabrications : sans (avant) décors/finitions)

Les produits doivent être salés au plus tard le lendemain de leur décongélation (Fumaison)

Processus de décongélation

Bonnes pratiques de décongélation

❑ **Respecter le protocole de nettoyage et désinfection des enceintes réfrigérées**

❑ **Conserver les informations** des produits mis en décongélation:

- Identification des matières premières
- Identification fournisseur (coordonnées, estampille ou code emballeur)
- N° de lot
- DLC/DLUO
- Date de décongélation

A noter: L'étiquette des produits peut être conservée en y indiquant la date de mise en décongélation

❑ **Respecter les règles d'étiquetage des produits décongelés** (n'ayant pas été transformé par la suite par une cuisson ou autre process): Cf. *Guide Etiquetage*

- UVCm: indication de la mention « Décongelé » à la suite de la dénomination
- Trad: présente du picto « flocon » sur l'étiquette

Merci !