

Thon Germon de ligne Nouvelle Calédonie Surgelé



Coopérative



Le Thon Germon de ligne de Nouvelle Calédonie

- ❑ Une filière de qualité, avec une pêche Lignes et hameçons, plus sélective donc, représentant en comparaison moins de 1% des captures du Pacifique Sud
- ❑ Le thon blanc est en liste verte selon la démarche Engagement ressources de la Coopérative U, les stocks sont en bon état
- ❑ Une pêcherie française d'une quinzaine de bateaux, un produit PAVILLON FRANCE
- ❑ La pêche se déroule toute l'année dans l'Océan Pacifique Centre-Ouest, avec des pics en juillet/août et décembre/janvier, transformation sous-vide et une simple surgélation en Nouvelle-Calédonie.
- ❑ Chaque poisson est rapidement abattu et saigné à bord pour prévenir le risque histamine. Il est ensuite découpé en longes qui seront surgelées sous vide.
- ❑ La découpe est de qualité premium, régulière, idéale pour des steaks ou des rôtis



Le produit

Longe de Thon Germon Surgelé

- **Espèce** : *Thunnus alalunga*
- **Zone de pêche** : FAO 71 – Océan Pacifique Centre-Ouest
- **Saisonnalité** : Pêche toute l'année (pics en juillet/août et décembre/janvier)

Pêche sélective aux lignes et hameçons
(à la palangre dans le Parc naturel de la Mer de Corail)
Poisson abattu, saigné et vidé à bord.

Découpe des longes en Nouvelle-Calédonie

Chaque thon est découpé en longes, surgélation sous vide à -30°C pendant 4h, puis conditionnement en cartons.
Un process garantissant **fraîcheur, qualité et traçabilité**.

Produit Pavillon France



Suivez la pêche française



Le produit

Informations générales :

COEUR DE LONGE DE THON GERMON DE LIGNE

*SANS PEAU, SANS ARÊTE, SANS MUSCLE BRUN,
PAVILLON FRANCE*

Date Durabilité Minimale : 24 mois à partir de la date de surgélation

Conditionnement en France : Individuel sous-vide / carton de 8KG net

Caractéristiques du thon germon :

- **Odeur** : Typique du thon, sans odeur désagréable.
- **Texture** : Ferme mais fondante.
- **Aspect** : Couleur nacrée à rosée, uniforme et naturelle, sans signes de déshydratation.
- **Goût** : Typique du thon germon, sans goût désagréable (salé, amer, acide, rance, etc.).



Coeur de longe décongelé



Section de coeur de longe



Le produit

- **Produit disponible à la vente TRAD :**
Code produit : 3435220 LONGE GERMON 1/3 SRG PCO-PF 8K
- **Produit disponible à la vente UVCM :**
3436080 LONGE GERMON DCGL PCO-PF S/AT EAN 204889000001 (J+5)
3436100 LONGE GERMON DCGL PCO-PF SV/SK EAN 205035000005 (J+5)
3436120 LONGE GERMON DCGL PCO-PF S/F EAN 205069000002 (J+2)



Protocole de décongélation

Pour la décongélation avant la mise en vente :

Nous préconisons tout d'abord de conserver les cœurs de longe dans leur **emballage sous-vide**.

Pour la décongélation, laisser le produit dans la poche sous-vide pendant **48 h à température dirigée +0/2°C** pour permettre la décongélation sans élévation anormale de la température du produit et

Pour vendre en UVCM :

1 sticker « Produit décongelé- ne pas recongeler » est à apposer sur le produit.

Les stickers sont disponibles sur le cadencier Catanoma : avec le code 01006586157 ou en bipant le co  **CATANOMA**
Le Catalogue des Achats Non Marchands



Fabriqué en France

**Ne pas
recongeler**

Produit ayant subi
une congélation lors
de son processus
de fabrication

Visuel non contractuel



Communication

Afin de faire connaître le produit à vos clients,

Une affiche et un contenu écran sont disponible en format portrait :



Ici,

**Nous vendons du thon
germon de ligne***

- *Une pêcherie française Pavillon France*
- *Origine Nouvelle-Calédonie*
 - *Sans peau, sans arêtes*
 - *Texture ferme et fondante*



*Produit décongelé, ne pas recongeler



Merci !