

NOS PRODUITS

Afin de répondre au mieux à vos besoins, nos produits sont vendus sous différents conditionnements.

	MARCHÉ LOCAL		EXPORT	
	Frais	Congelé	Frais	Congelé
Thon Blanc	Entier Filet	Entier Filet Tranche	Entier	Entier
Thon Jaune	Entier Filet Filet 2 ^e choix	Filet Tranche		
Thon bachi	Entier Filet			
Espadon	Bloc Filet			
Marlin	Bloc Filet	Filet Tranche		
Mahi-Mahi	Entier Filet	Filet Tranche Darne		
Tazar	Entier Filet	Filet		
Saumon des Dieux	Filet	Filet Tranche		
Marlineau / Voilier	Filet	Filet		
Saucisses de poisson		120 g (poche de 10 unités)		

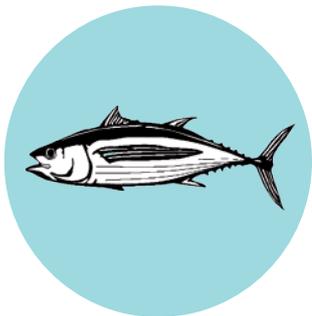
 **Commande de 2 kg minimum** par variété de poisson et par client.

 **Commander à l'avance** : 24h pour le frais, 48h pour le congelé.

* Vente professionnelle uniquement

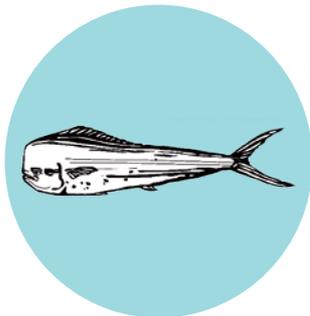
NOS ESPÈCES PÊCHÉES

Le poisson du large est exempt de ciguatera (appelée plus communément «gratte») et permet des utilisations et cuissons diverses.
Tous nos poissons sont pêchés et produits localement.



THON

Le plus commun est le thon germon (thon blanc). Sa chair rosée et légère au goût s'apprécie crue ou mi-cuite. Les 2 autres espèces sont le thon jaune et le thon obèse, dont la chair est plus foncée, ferme et marquée au goût. Elle est réputée pour le sashimi.



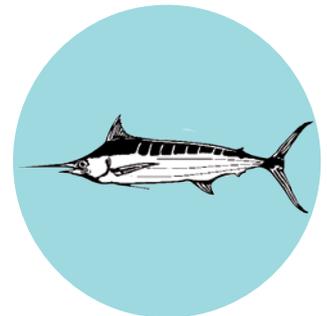
MAHI MAHI

(dorade coryphène)
Sa chair blanche est très appréciée à la cuisson pour son goût légèrement sucré et sa texture fine. Avec ce poisson, tout est permis avec un succès assuré.



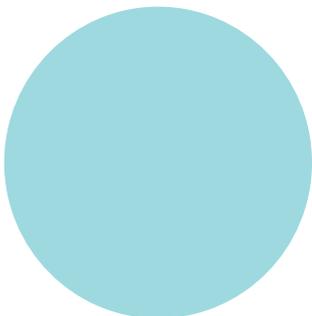
SAUMON DES DIEUX

Un poisson d'eau profonde à la chair plus grasse et à la belle couleur rosée. Les joues sont également consommées cuites, elles ont la couleur de la viande rouge et la tendreté du poisson.



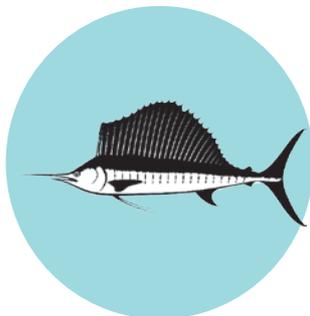
MARLINS (marlin rayé, marlin bleu ou marlin noir)

Sa chair peut aller du blanc au saumon foncé. Souvent utilisé pour les salades de poisson, sa cuisson doit être légère.



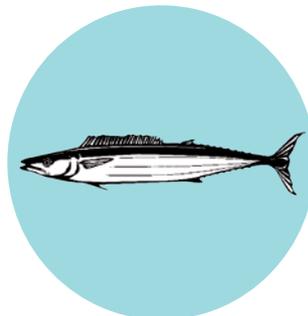
MARLINEAU

Une espèce de marlin de petite taille. Sa chair blanche et tendre est souvent utilisée cuite.



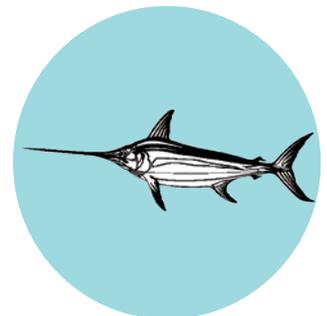
VOILIER

à la chair orangée et ferme, il peut remplacer le marlin.



LE WAHOO (ou tazar du large)

à la chair blanche et charnue, souvent consommée cuite et très appréciée fumée.



ESPADON

Sa chair compacte, blanche et très goûteuse supporte bien la cuisson au grill ou au barbecue.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

**Le poisson du large est exempt de ciguatera (appelée plus communément «gratte») et permet des utilisations et cuissons diverses.
Tous nos poissons sont pêchés et produits localement.**

EN MER : UNE MAIN D'ŒUVRE QUALIFIÉE ET LA MAÎTRISE DE LA RESSOURCE

Notre fournisseur possède une flotte de 8 navires palangriers équipés pour le poisson frais.

Les équipages sont formés depuis plus de 15 ans à la palangre. C'est une technique de pêche à la ligne qui permet le renouvellement des espèces grâce à des rendements faibles et à un ciblage des espèces et de leur taille.

A bord c'est la qualité qui est recherchée. Le traitement consiste à saigner et éviscérer le poisson avant le stockage sous glace en calle réfrigérée (0 à 2 °C).

La durée d'une campagne dépasse très rarement 12 jours (soit environ 9 pêches) ce qui assure fraîcheur et qualité à notre produit.



À TERRE : TRAITEMENT OPTIMAL ET MAÎTRISE DES DANGERS

Avec une superficie de 200m² de production en température dirigée (entre 5 et 10 °C) et autant en bureau et stockage sec, notre atelier a une capacité de traitement d'environ 1000 tonnes par an. À cela il faut ajouter environ 500 tonnes de poisson exporté.

L'humain tient une place très importante : des responsables pour chaque service (Production, Hygiène et sécurité, Commercial), des adjoints et des employés formés en interne au traitement du poisson et aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Cela permet une évolution interne des compétences et des postes. Les machines sont de fait peu présentes.

Nous disposons d'une machine sous vide, d'une cellule de surgélation d'une capacité d'environ 500 kg, de scies électriques pour couper le poisson surgelé, d'une machine à cube et de 2 véhicules de livraison réfrigérés.



Le stockage en froid positif est plus important avec 4 chambres froides pour environ 250 m³ et le stockage en froid négatif pour environ 60 m³.

Nous sommes en constante recherche d'amélioration de notre production :

recherche de nouveaux matériels de découpe, d'emballage, de protection, de manutention et de levage.

Nous recherchons de nouveaux marchés à l'exportation : nous sommes actuellement en cours de demande d'agrément européen et à la recherche de nouveaux clients dans la zone pacifique.

Pour répondre aux besoins de nos clients, nous cherchons à diversifier notre production vers de nouveaux produits, de nouveaux conditionnements.

Vente de poisson du large en gros et semi-gros sur tout le territoire



PACIFIC TUNA

Tél. **+687 28 52 38** | Fax. 28 52 39
46 bis avenue James Cook, Nouville Nouméa, Nouvelle-Calédonie | info@pacifictuna.nc