



MARISCO EXCEPCIONAL, ESCOLHA RESPONSÁVEL



APANHA

Fazemos a apanha
a bordo nos nossos
próprios navios



PROCESSAMENTO

Processamos nas
nossas próprias
instalações



LOGÍSTICA

Coordenamos a
distribuição aos
nossos clientes



CULINÁRIA

Distribuimos mariscos
de qualidade *premium*
para as mesas de todo
o mundo

A Clearwater é uma das maiores empresas de marisco norte-americanas verticalmente integrada, e a maior detentora de licenças e quotas de mariscos no Canadá. Somos reconhecidos a nível global pela nossa qualidade superior, a segurança alimentar, a diversidade das espécies e a distribuição fiável à escala mundial de marisco selvagem *premium* certificado pelo Conselho de Proteção Marinha (MSC).



VEJA O QUE A CLEARWATER E A MACDUFF TÊM PARA OFERECER



FORMATOS CONGELADOS



VIEIRAS SELVAGENS DO MAR DO CANADÁ

As Vieiras selvagens *premium* congeladas a bordo da Clearwater provêm das águas límpidas do Atlântico Norte do Canadá. Apanhadas de modo natural e sustentável, são congeladas num prazo de 60 minutos após a apanha e superam de forma consistente as vieiras frescas ou congeladas em terra, em termos de perda de peso, rendimento, sabor, textura e prazo de validade.

DISPONÍVEIS A GRANEL EM 1 x 10 kg E EM SACOS DE 10 x 1 kg



Placopecten magellanicus



Zygochlamys patagonica

VIEIRAS SELVAGENS DA ARGENTINA

As Vieiras Argentinas com apanha sustentável da Clearwater são 100% naturais e uma solução económica para oferecer como opção às vieiras *premium* aos seus clientes. Congeladas num prazo de 60 minutos após a apanha, as Vieiras Argentinas oferecem um sabor e textura fresco e doce.

DISPONÍVEIS EM FORMATO A GRANEL DE 1 x 15 kg

AMÊIJOA DO ÁRTICO

Apanhadas nas águas frias e límpidas do Atlântico Norte do Canadá, as amêijoas do ártico de apanha selvagem da Clearwater proporcionam uma textura e sabor superiores com um excecional sabor fresco do oceano. Do sushi ao sashimi e mesmo numa salada delicada, as nossas amêijoas distintamente coloridas adicionam variedade e apelo visual aos menus. São escaldadas e não precisam de ser cozinhadas.

DISPONÍVEIS EM SACOS DE 10 x 1 kg



Mactromeris polynyma

LAVAGANTE DE ALTA PRESSÃO

Produzidas utilizando lavagante vivo de apanha selvagem da mais elevada qualidade proveniente do Atlântico Norte do Canadá, os produtos de alta pressão da Clearwater proporcionam aos chefes de cozinha a flexibilidade de usarem o lavagante em diversas aplicações, sem o inconveniente de terem de preparar e cozinhar o produto a partir do vivo. Os lavagantes são apanhados quando os seus níveis energéticos estão no seu ponto mais elevado, o teor da carne está no seu máximo e as carapaças estão mais duras, dando à Clearwater a possibilidade de manter a nossa qualidade, sabor e textura premium do lavagante "vivo" nestes formatos versáteis.



Homarus americanus



CARNE DAS PINÇAS E COTOVELOS

DISPONÍVEIS EM 12 x 227 g

CAUDAS SEM CASCA

DISPONÍVEIS EM CAIXA DE 2,27 kg



CAUDAS COM CASCA

DISPONÍVEIS EM CAIXA DE 4,54 kg



CABEÇAS DE LAVAGANTE

DISPONÍVEIS EM CAIXA DE 7,26 kg



Cancer pagurus

SAPATEIRA

Apanhadas no estado selvagem, nas águas frias e límpidas que cercam o Reino Unido, as Sapateiras da Macduff são uma verdadeira iguaria entre os crustáceos. Sendo a maior zona de pesca de sapateira da Europa Ocidental, são capturadas mais de 30 000 toneladas de sapateiras anualmente que se destinam aos mercados de toda a Europa Continental e Ásia. As Sapateiras Macduff estão disponíveis inteiras cozidas, e temos também bocas com ou sem pré-cortes.

SAPATEIRAS INTEIRAS COZINHADAS: DISPONÍVEIS NUMA CAIXA DE 1 x 10 kg

BOCAS DE SAPATEIRA COZINHADAS: DISPONÍVEIS NUMA CAIXA DE 10 x 1 kg OU DE 1 x 12 kg. BOCAS DISPONÍVEIS COM OU SEM INCISÃO



Nephrops norvegicus

LAGOSTINS

Provenientes das águas frias e límpidas do Reino Unido, os lagostins são conhecidos pelo seu sabor delicado, doce e succulento. Sendo um produto essencial nas cozinhas europeias, os lagostins da Macduff estão disponíveis numa variedade de formatos congelados, incluindo caudas inteiras, com ou sem casca, descascadas manualmente.

LAGOSTINS INTEIROS: DISPONÍVEIS EM SACO DE 1 kg OU EM BANDEJA DE 1 kg/500 g

CAUDAS DE LAGOSTIN COM OU SEM CASCA: DISPONÍVEIS EM SACO DE 10 x 1 kg



Buccinum undatum

BÚZIOS

Usados frequentemente como alternativa às raras e dispendiosas conchas, os búzios são bastante populares nos países do Mediterrâneo e surgem também nas gastronomias do Japão e da Coreia. A carne de búzio é cozida e extraída da concha antes de ser congelada e embalada, tornando-a num produto ideal e cómodo para ser utilizado de modo criativo pelos chefes de cozinha e cozinheiros amadores. Disponível em formatos: carne de búzio cozida e búzio inteiro com concha cozido.

CARNE DE BÚZIOS COZIDA: DISPONÍVEL NUM SACO DE 10 x 1 kg

BÚZIO INTEIRO COM CONCHA COZIDO: DISPONÍVEL EM SACO DE 10 x 1 kg E EM CAIXA DE 10 kg

VIEIRAS

Uma grande favorita dos chefes profissionais e cozinheiros amadores, as vieiras da Macduff têm um sabor doce e delicado e uma textura carnuda.

Vendidas em formato fresco ou congelado, as vieiras estão disponíveis inteiras, em meia concha ou apenas miolo com ou sem coral.

DISPONÍVEIS EM SACO DE 10 x 1 kg E CAIXAS A GRANEL DE DIFERENTES TAMANHOS



Pecten maximus

FORMATOS VIVO E REFRIGERADO

LAVAGANTE VIVO DO CANADÁ

Trata-se de lavagante vivo da mais alta qualidade e disponível durante todo o ano. O nosso lavagante *Premium Hardshell Fresh™* é mais carnudo, de captura selvagem e sustentável, que rende até 50% mais carne do que o lavagante de carapaça mole. A lista de preços do lavagante vivo da Clearwater é divulgada todas as quintas-feiras e os clientes fazem as encomendas até ao final do dia para garantirem a entrega na semana seguinte. As datas de entrega de lavagante vivo variam consoante o país.

DISPONÍVEIS EM CAIXA CORREX DE 16 kg



Homarus americanus



Homarus americanus

LAVAGANTE AZUL VIVO EUROPEU

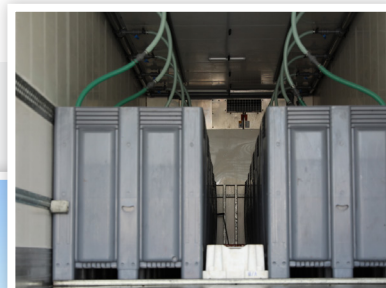
De captura selvagem, com os tradicionais potes e armadilhas nas águas que cercam o Reino Unido, o lavagante azul nativo desta zona proporciona um sabor doce e uma textura firme. Esta iguaria do mar é reconhecida mundialmente pelos chefes de cozinha em toda a Europa.

DISPONÍVEIS EM CAIXA DE POLIESTIRENO DE 8 kg OU 13 kg

DISTRIBUIÇÃO EM CAMIÕES-CISTERNA VIVIER

Disponível em vários tamanhos de 400 g+

Oferecemos um serviço de camiões vivier a partir do Reino Unido para o Norte de Espanha e Portugal. O serviço entrega aos nossos clientes a nossa sapateira de apanha selvagem e a lagosta nativa através de um serviço de 7-10 dias (com uma mudança de água). A capacidade está disponível até as 10 Toneladas por camião.



SUSTENTABILIDADE

A Macduff compreende que a única forma de disponibilizar ao mercado marisco de alta qualidade é garantindo a sustentabilidade a longo prazo deste recurso. A Macduff está ativamente envolvida em projetos para monitorizar e garantir a sustentabilidade das nossas espécies e orgulhamo-nos por termos em curso Projetos de Melhorias da Pesca para os Lagostins e as Vieiras da Macduff, com o objetivo de alcançar no prazo de cinco anos a certificação de prontidão do Conselho de Proteção Marinha (MSC).

PROJECT UK

DELIVERING FISHERY IMPROVEMENTS
IN THE NORTH EAST ATLANTIC


MACDUFF™

UMA SUBSIDIÁRIA INTEGRAL DA



DESCUBRA HOJE COMO PODE ADICIONAR OS PRODUTOS DA CLEARWATER À SUA GAMA DE MARISCOS:

WINDSOR SALES OFFICE:
+ 44 1753 858188
windsorsales@clearwater.ca

clearwater.ca
macduffshellfish.co.uk

