MACDUFF

nouveaux fruits de mer, que vos clients vont adorer









langoustine

Aussi appelée Homard de Norvège, Crevette de la baie de Dublin ou Scampi, la langoustine a longtemps été un produit phare dans toutes les cuisines d'Europe. Elle est aussi le fruit de mer le plus précieux provenant d'Écosse. Récoltée le long des côtes sauvages du Royaume-Uni, la langoustine est prisée pour sa chair blanche et pour la variété qu'elle apporte à l'art de la table.

bulot

Souvent utilisé comme une alternative à la conque, rare et chère, le bulot est très populaire dans les pays méditerranéens et est également présent dans la cuisine coréenne et japonaise. Le bulot est cuit et sa chair est retirée de la coquille avant qu'elle ne soit congelée et emballée, ce qui en fait un produit pratique et idéal pour être utilisé de façon créative par les chefs et les passionnés de cuisine.

tourteau

Capturé à l'état sauvage sur les côtes limitrophes du Royaume-Uni, le tourteau récolté d'une manière durable et saine, est idéal pour tous les menus soucieux de l'écologie. Le crabe est conditionné près des côtes est et ouest de l'Écosse, ce qui permet une livraison rapide dès son arrivage, garantissant ainsi une fraîcheur et une qualité maximale du produit.

Saint-Jacques

La grande favorite des chefs professionnels et des passionnés de la cuisine, la coquille Saint-Jacques a une saveur délicate et douce, et une texture charnue. Fraiches ou surgelées, ces coquilles sont vendues, fermées, en demi-coquilles, ou juste la noix.

Fruits de mer sauvages de premier choix d'une société digne de votre confiance.

Macduff Shellfish est un des leaders européens du conditionnement des fruits de mer sauvages.

Avec dévouement et en se focalisant sur les coquilles Saint-Jacques, langoustines, bulots et tourteaux, Macduff se consacre à toujours vous procurer ce qu'il y a de meilleur. C'est grâce à notre étroite collaboration avec les pêcheurs à travers le Royaume-Uni et à notre usine de conditionnement ultramoderne située au nord-est de l'Écosse, que nous pouvons vous garantir un approvisionnement constant et fiable de fruits de mer crus, cuits, frais et surgelés.





Découvrez, aujourd'hui, comment vous pouvez vous approvisionner en fruits de mer Clearwater issus de la pêche durable :

Bureau de vente Windsor: www.clearwater.ca + 44 1753 858188

windsorsales@clearwater.ca

f → in **0 □**



remarkable seafood, responsible choice

de





Nous faisons la récolte à bord de nos propres navires



conditionnement

Nous conditionnons les produits dans nos propres installations



àla logistique

Nous assurons la gestion et le suivi des livraisons pour nos clients



à l'art de la table

Nous assurons la livraison à travers le monde de crustacés de premier choix qui atterrissent directement dans vos plats

Clearwater est l'une des plus grandes sociétés d'Amérique du Nord intégrée verticalement dans le secteur de la pêche et du commerce de fruits de mer et la plus grande détentrice de permis et de quotas de récolte de mollusques au Canada. Nous sommes mondialement reconnus pour : la qualité supérieure de nos produits, nos normes rigoureuses en matière de sécurité alimentaire, la diversité des espèces que nous proposons et notre fiabilité dans la livraison de fruits de mer de premier choix, sauvages et certifiés MSC.



vous propose



les noix de Saint-Jacques canadiennes

Produits Clearwater de premier choix, les noix de Saint-Jacques récoltées dans les eaux froides et claires de l'Atlantique Nord canadien sont congelées en mer. Naturelles et récoltées de manière durable, elles sont congelées dans les 60 minutes qui suivent leur récolte et surclassent les autres noix de Saint-Jacques en perte de poids, en rendement, en saveur, en texture et en durée de conservation.

DISPONIBLES EN VRAC 10 kg ET EN 10 SACHETS DE 1 kg

les noix de Saint-Jacques d'Argentine

Ces noix de Saint-Jacques au goût sucré, récoltées de manière durable et 100 % naturelles vous offrent le moyen de proposer à vos clients des noix de Saint-Jacques de premier choix à moindre prix.

DISPONIBLE EN VRAC 14,97 kg ET EN 10 SACHETS DE 1 kg



homards vivants

Homards vivants de la plus haute qualité, disponibles tout au long de l'année, nos homards sauvages Premium Hardshell Fresh™ récoltés de manière durable, sont 50 % plus charnus que les homards à carapace molle.

homards de qualité supérieure de la Nouvelle-Écosse

Homards sauvages de la plus haute qualité, 100 % naturels, récoltés de manière durable, et conditionnés dans des paquets pratiques et variés. Dites adieu au décorticage, aux viviers et aux livraisons quotidiennes.



homard entier cru TAILLES SUR DEMANDE



chair de pince DISPONIBLE EN 12 x 227 q



chair de pince et de jointure DISPONIBLE EN 12 x 227 q



packs composites

DISPONIBLE DANS DES BOÎTES DE 2 kg 113-142 g, 142-170 g, 170-198 g



Le meilleur des deux mondes ! Impressionnez les convives avec ces noix de Saint-Jacques de premier choix récoltées de manière durable et enrobées dans du délicieux lard fumé. Le parfait plat de noix de Saint-Jacques prêt-à-cuir.

DISPONIBLES EN BOÎTES ET EN VRAC



les mactres hokkigaïs

Récoltées de manière durable dans les eaux profondes et glaciales de l'Atlantique Nord, ces mactres délicieuses ont un goût sucré et leur couleur rouge vif ajoute un attrait visuel à tous les plats de sushi ou de sashimi. Pré-blanchies et 100 % naturelles, elles ne nécessitent aucune cuisson.

DISPONIBLES EN 10 SACHETS de 1 kg



les coques du Groenland

Récoltées de manière durable dans les eaux profondes et glaciales de l'Atlantique Nord, ces coques ajoutent une saveur fraîche et délicate à toute recette. Pré-blanchies et 100% naturelles, elles peuvent facilement être préparées en sushi et sashimi.

DISPONIBLE EN 10 SACHETS de 1 kg



les mactres murigai

En tant que pêcheurs exclusifs de mactres muirigai sauvages du Nord canadien (Canadian Northern Propeller Clams), nous contrôlons la qualité de nos produits depuis l'océan jusqu'à l'arrivée chez nos clients. De couleur très particulière blanc-jaunâtre et rouge-orangé, la mactre muirigai est un mollusque au goût exquis vraiment unique. Pré-blanchies, elles sont idéales pour les sushis et les sashimis.

DISPONIBLES DANS DES BOÎTES DE 9,08 kg - 20 x 454 g



demi homard

HOMARDS DE 450 g DANS DES BOÎTES DE 1,9 kg (12 MORCEAUX) **HOMARDS DE 681 À 790 g** DANS DES BOÎTES DE 2,5 kg (12 MORCEAUX) **MARDS DE 568 À 676 g**

DANS DES BOÎTES DE 2,5 kg (10 MORCEAUX) **HOMARDS DE 1,47 kg** DANS DES BOÎTES DE 2,2 kg (8 MORCEAUX)



Nos crevettes nordiques sont cuites, décortiquées et congelées dans notre usine de traitement située à un jour de distance de la meilleure zone de pêche de crevettes au monde. Sauvages, certifiées MSC, et prêtes-à-servir, les crevettes nordiques ont plus de saveur, une meilleure texture et une couleur rose plus brillante que les variétés de crevettes d'eau chaude.

DISPONIBLES EN UN POIDS BRUT DE 10 kg

