



SOFINA®



Greenland Seafood
A part of Sofina Food Inc.



Poissons et produits de la mer

Portefeuille de produits



Greenland Seafood propose un large éventail de produits à base de poisson, incluant tout type de produits depuis des filets naturels à des produits plus élaborés, enrobés ou en sauce.

Notre système Mix & Match permet d'obtenir des produits sur mesure qui répondent aux demandes spécifiques de nos clients tout en utilisant des ingrédients de qualité, sélectionnés par nos équipes R&D. Depuis plusieurs années, ces dernières ont créé et développé une gamme de produits riche en saveurs qui répond aux attentes des consommateurs finaux tout en alliant innovation, qualité, sécurité alimentaire et praticité.

4	Mix & Match
6	Portefeuille de produits
8	Filets naturels
9	Filets naturels enrobés
10	Snacking et petites bouchées à base de filets
11	Crevettes
12	Portions sciées
14	Portions préformées
15	Portions moulées

Le MSC (Marine Stewardship Council) & l'ASC (Aquaculture Stewardship Council)

Greenland Seafood contribue à la conservation de la biodiversité et à la protection des ressources marines grâce à des actions ciblées que la société met en place dans son activité quotidienne et dans sa politique d'approvisionnement.

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation indépendante, mondiale et à but non lucratif fondée pour trouver des solutions au problème de surpêche. L'ASC est également une organisation mondiale indépendante à but non lucratif qui gère et établit les certifications relatives à l'aquaculture responsable.

Les pêcheries qui peuvent démontrer qu'elles capturent des poissons et des fruits de mer de manière durable conformément aux normes MSC ou

ASC sont autorisées à vendre leurs produits issus de la pêche sous les labels MSC et ASC.

Greenland Seafood Europe fabrique dans ses usines de nombreux produits issus de matières premières MSC et ASC, qui répondent aux normes de traçabilité de ces deux labels, et qu'elle commercialise dans plus de 35 pays.



Mix & Match

Notre système modulaire permet de répondre à toute demande spécifique client

1. CHOIX DES ESPÈCES	2. CHOIX DE LA QUALITÉ	3. CHOIX DE LA CATEGORIE PRODUIT	4. CHOIX DE L'ENROBAGE
<ul style="list-style-type: none">• Colin d'Alaska• Cabillaud• Saumon sauvage• Aiglefin• Merlu• Colin Lieu• Hoki• Crevettes	<ul style="list-style-type: none">• Filets naturels• Bloc de filets• Bloc de chair	<ul style="list-style-type: none">• Filets naturels• Filets naturels enrobés• Snacking et petites bouchées à base de filets• Crevettes• Portions sciées• Portions préformées• Portions moulées	<ul style="list-style-type: none">• Classique• Pâte à beignet• Pâte à beignet à l'arôme de bière• Meunière• Sésame• Citron / Poivre• Romarin / Poivre• Tomate / Origan• Méditerranéen• Rice crispy• Cornflakes• Sans gluten• Blé complet• Aux graines• Bretzel

VOTRE PRODUIT

Bâtonnets panés de Colin d'Alaska, 30g, préfrits

Portefeuille de produits

À partir de filets et de découpes de filets naturels



Filets naturels	Filets naturels enrobés	Snacking et petites bouchées à partir de filets
 <p>Filets entiers</p>	 <p>Enrobés</p>	 <p>Bouchées à base de filet</p>
 <p>Découpes de filets</p>	 <p>Meunière</p>	 <p>Aiguillettes</p>
	 <p>Fish & chips</p>	 <p>Aiguillettes enrobées de pâte à beignet</p>
		 <p>Solution repas</p>
page 8	page 9	page 10

Crevettes



 <p>Brutes</p>	 <p>Cuites</p>	 <p>Sur le pouce</p>	 <p>Elaborées</p>
page 11			

Portefeuille de produits

A partir de blocs de poisson



Portions moulées

Portions sciées	Portions préformées	Portions moulées
 <p>Cubes</p>	 <p>Portions nature</p>	 <p>Panées</p>
	 <p>Pavés de poisson en sauce</p>	 <p>Meunière</p>
 <p>Bâtonnets panés</p>	 <p>Stick & dip</p>	 <p>Enrobées de pâte à beignet</p>
 <p>Portions panées</p>	 <p>Trapèzes</p>	 <p>Formes ludiques</p>
		 <p>Nuggets</p>
		 <p>Croquettes de poisson</p>
		 <p>Hachés de poisson</p>
page 12 et 13	page 14	page 15

Filets naturels

Notre gamme de filets naturels se compose d'une large palette de qualités telles que des filets entiers avec ou sans peau, ou des découpes de filets tels que des dos ou des cœurs de filets. A la demande de nos clients, nous ajoutons à nos filets et découpes un glaçage protecteur afin de garantir à nos produits une qualité irréprochable.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, casserole ou poêle



Découpes de filets

Qu'elles soient grillées ou cuites à la vapeur, les découpes de filets sont idéales et incontournables dans de multiples préparations culinaires. Les découpes peuvent être agrémentées de diverses épices, sauces ou accompagnements. Votre créativité n'aura aucune limite, à vous de jouer!



Filet de Saumon

Filets entiers

Les filets naturels se caractérisent par leur délicate texture, une chair tendre et goûteuse. Leur manipulation tout en douceur garantit que la texture naturelle et tous les nutriments du poisson soient préservés de manière optimale lors de leur production.

Notre portefeuille de filets naturels comprend de nombreuses espèces telles que les Colin d'Alaska, Cabillaud, Merlu, Aiglefin, Tilapia, Saumon sauvage, Saumon, et Panga.



Filet de Merlu Blanc du Cap

Filets naturels enrobés

Nous vous proposons également de savourer notre gamme de filets naturels enrobés composée de tendres filets de poisson façon meunière avec un enrobage classique ou innovant.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, airfryer ou poêle



Filets façon meunière

Filets de poisson naturels enrobés d'une fine panure croustillante façon meunière classique, romarin et poivre noir concassé, tomate et origan, sel marin et poivre noir concassé, citron et poivre noir concassé ou enrobage graines.



Filet de Colin d'Alaska façon meunière, préfrit



Filet de Colin d'Alaska tomate et origan, préfrit

Fish & chips

Filets de poisson naturels enrobés de pâte à beignet croustillante de couleur dorée que vous pouvez accompagner de frites pour un repas typiquement „british“!



Filet de Cabillaud enrobé de pâte à beignet, 150–180g, préfrit

Snacking et petites bouchées à base de filets

Notre gamme de produits à base de filets naturels comprend également des produits de snacking enrobés de panure croustillante et de petites bouchées variées, telles que pépites, aiguillettes ou nuggets.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, friteuse, airfryer ou poêle



Aiguillettes

Les aiguillettes de poisson font partie des dernières innovations développées par notre équipe R&D. Elles font l'unanimité auprès des consommateurs de par leur découpe naturelle de filet de Colin d'Alaska et leurs divers enrobages extra croustillants.



Aiguillettes de filet de Colin d'Alaska, panure Méditerranéenne, préfrites

Petites bouchées

Les petites bouchées de poisson enrobées d'une pâte à beignet sont un vrai délice pour les papilles! Elles s'accompagnent parfaitement d'un cornet de frites fraîches pour régaler toute la famille.



Bouchées de filets de Colin d'Alaska en pâte à beignet, préfrites

Aiguillettes de Colin d'Alaska enrobées d'une pâte à beignet, 20-40g, préfrites



Crevettes

Nous proposons une large gamme de produits à base de crevettes des mers chaudes, depuis des crevettes crues facile à éplucher à des couronnes de crevettes, sans oublier des produits à déguster sur le pouce comme les popcorns de crevettes, des crevettes en pâte à tempura, ou des produits plus élaborés comme les rouleaux de printemps.

Qu'elles soient nature ou processées, nos crevettes constituent un excellent produit de qualité à consommer lors de nombreuses occasions.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, friteuse, airfryer ou poêle



Sur le pouce

Notre gamme d'amuse-bouches asiatiques à base de crevettes comportent des crevettes croustillantes enrobées de pâte tempura, des rouleaux de printemps richement garnis ou encore des popcorns de crevettes très populaires aux USA.



Rouleaux de printemps de crevettes des mers chaudes, préfrits



Crevettes enrobées de pâte à beignet, préfrites



Crevettes cuites et décortiquées avec sauce

Crevettes cuites

Crevettes cuites joliment disposées dans un plat en forme de couronne et agrémentées d'une sauce légèrement pimentée.

Crevettes pâte à tempura, préfrites



Portions sciées

Nous proposons des portions sciées issues de blocs de filets de poisson de différentes espèces et matières premières. De nombreuses formes variées peuvent être découpées dans ces blocs lors de nos productions de produits nature ou panés. Les produits décrits ci-après couvrent notre offre de portions sciées nature.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, casserole ou poêle



Cubes de poisson

La préparation de plats légers et sains à base de poisson requiert souvent l'utilisation simple et pratique de morceaux de poisson facilement portionnable. Nos cubes de poisson nature découpés dans des blocs de filets de poisson de grande qualité offrent la solution idéale.

Cassolettes de poisson, bouillabaisse et curry de poisson sont autant de créations culinaires qu'il vous est possible de préparer avec nos cubes de poisson.



Cubes de Colin d'Alaska

Pavés de poisson en sauce

Nos pavés de poisson en sauce sont coupés à partir de blocs de filets de poisson et recouverts de délicieuses sauces et garnitures. Notre assortiment se compose de recettes classiques comme l'incontournable Bordelaise, le pavé au brocoli ou le pavé à l'italienne ainsi que d'autres recettes plus originales et inattendues.

Portions nature

Tout comme nos cubes de poisson, nos portions nature sont fortement appréciées des consommateurs grâce à leur portabilité et se combinent facilement avec des accompagnements très classiques comme les pommes de terre, le riz, les légumes et tous types de sauces.



Portions nature de Cabillaud



Pavé de Colin d'Alaska au crumble extra croustillant, 400g

Portions sciées

De nombreuses autres formes peuvent être découpées dans nos blocs de filets de poisson et être réhaussées de panure, tels que les bâtonnets de poisson ou les portions panées dans différentes tailles, formes et grammages.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, friteuse, airfryer ou poêle



Portions panées et trapèzes

Nos populaires portions panées et trapèzes croustillants sont disponibles en différentes tailles et grammages, en version panée ou enrobés d'une pâte à beignet, et peuvent s'utiliser dans l'élaboration de burger ou sandwich à base de poisson.



Portions panées de Cabillaud



Trapèzes de Colin d'Alaska panure croustillante



Stick & dip de Colin d'Alaska enrobage au sésame

Bâtonnets de poisson pané

Les bâtonnets de poisson panés sont un des produits préférés de nos jolies têtes blondes et un best-seller des linéaires surgelés depuis des décennies.

Bâtonnets de Colin d'Alaska enrobés de pâte à beignet, 28g



Portions préformées

Les portions préformées offrent à tout chef en herbe la possibilité de servir une découpe de poisson uniforme de haute qualité avec un rendu visuel de filet naturel.

Lors du processus de production d'une portion préformée, des morceaux sont coupés à partir de blocs de filets de poisson, puis préformés par une presse pour obtenir une forme de filet naturel. La panure est ensuite appliquée sur la portion pour obtenir le rendu final.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, friteuse, airfryer ou poêle



Nos panures

Classique, pâte à beignet, meunière, aux cornflakes, à la pomme de terre ou au bretzel, notre large palette de panures hétéroclites propose des nuances variées de goûts, couleurs et saveurs.



Filet préformé de Colin d'Alaska enrobé d'une pâte à beignet



Filet préformé de Colin d'Alaska enrobé d'une panure bretzel



Portion préformée de Colin d'Alaska façon Meunière, 100 g

Portions moulées

Nos blocs de filets de poisson et de chair servent également à préparer une multitude de produits moulés dans lesquels peuvent être incorporés des ingrédients complémentaires pour obtenir des portions moulées à base de poisson telles que les formes ludiques, les nuggets ou les croquettes; des produits largement plébiscités par nos plus jeunes consommateurs de produits de la mer.

Préparation à la / au four traditionnel, four à chaleur tournante, friteuse, airfryer ou poêle



Formes ludiques

Les formes ludiques attirent l'attention visuelle des plus petits. Tout comme les nuggets de poisson, les formes ludiques sont réalisées à partir de filets ou de chair de poisson finement hachée, ce qui permet d'obtenir un produit garanti sans arête pour une consommation sans risque pour des enfants en bas âge.



Formes ludique de Colin d'Alaska panées

Nuggets

Les nuggets de poisson à base de chair finement hachée et à l'enrobage doré sont perçus telles des pépites d'or par nos petits pirates. Un vrai trésor dans leurs assiettes! A l'abordage!



Nuggets de Colin d'Alaska

Croquettes

La croquette est l'un des produits phare du rayon des poissons surgelés à base de filets de poisson ou de chair finement hachée, mélangée à un savoureux assaisonnement et enrobé d'une panure croustillante.



Croquettes panées

Haché de poisson

Nos recettes innovantes de hachés de poisson constituent une base idéale pour donner libre cours à la création de burgers de poisson pour des expériences gustatives variées. Nos trois recettes existantes allient parfaitement les espèces de poisson que nous avons choisies avec des légumes goûteux et des herbes et épices parfumées pour des saveurs uniques. Découvrez nos burgers de Cabillaud à la tomate, poivrons jaune et courgettes ou de Saumon aux brocolis et poireaux.

Burger de Cabillaud à la tomate, poivrons jaune et courgettes, 125g, préfrit



Pour l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, la Scandinavie et tous les pays d'Europe de l'Est :

Greenland Seafood Europe GmbH
Eduard-Schopf-Allee 1
28217 Bremen
Allemagne
Tel. +49 (0) 421 839 62 0
Fax. +49 (0) 421 839 62 59
contact@sofinafoods.eu

Pour la France, la Belgique, les Pays-Bas, le Portugal, l'Espagne, l'Italie et les USA :

Greenland Seafood Europe SAS
10, rue Ballu
75009 Paris
France
Tel. +33 (0) 1 49 70 82 20
Fax. +33 (0) 1 49 70 82 29
contactparis@sofinafoods.eu

www.sofinafoods.com/europe
www.greenlandseafood.eu

