

Les produits de la Mer, frais et surgelés



```
window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]]
});
```

Positionné en tant qu'adhérent marée du 3ème plus gros réseau de distribution de marée fraîche en France (au stade de gros), ESTIVIN s'appuie sur l'expertise de l'équipe VIVAFYSH de Boulogne-sur-Mer pour s'approvisionner en produits d'import (cabillaud, saumon, lieu noir etc ...). En France et grâce à l'ancrage local de notre confrère TOP ATLANTIQUE (Réseau LE SAINT/VIVALYA) nous en profitons pour acheter dans de meilleures conditions sur les principales criées de Bretagne (Le Guilvinec, Erquy, Concarneau etc...).

En février 2015, le groupe ESTIVIN a lancé sa gamme à destination de ses clients de la restauration collective. Cette gamme est composée de découpes portionnées de poissons frais. C'est une gamme de 6 références permanentes regroupant :

- 1 poisson d'élevage : le saumon
- 5 poissons issus de la pêche : lieu noir, cabillaud (de l'Atlantique), églefin, merlu et sabre

Afin de respecter les calibres à +/- 10 grammes, le portionnage est opéré par des machines-outils (laser) à Boulogne-sur-Mer ou à Lorient et la découpe en portion se fait à partir d'un filet de poisson frais et désarêté à la main.

Certaines références comme le saumon ou le merlu sont disponibles avec peau pour favoriser une cuisson de type plancha.

Notre gamme de poissons proportionnés :

- Des produits élaborés ou prêts à l'emploi
- Des poissons pêchés dans les eaux de l'Atlantique Nord-Est
- La pêche la plus éco-responsable du globe (quotas de pêche et réglementation de l'Union Européenne)
- Une offre de produits respectueuse de la saisonnalité de chaque poisson
- Une traçabilité vous garantissant des poissons 100% frais
- Un grammage précis pour une meilleure gestion de vos coûts matières (+/- 10 grammes) et respectueux des préconisations du *GEMRCN* (*)
- Un emballage pratique et moderne : pas de présence de glace
- Des conditionnements adaptés à tous les types de restaurants : entre 17 et 25 portions par colis
- Une DLC dite « résiduelle » de 4 jours

* *Groupe ment d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition*