

FISH IS LIFE



Ultra Basse Température



*La qualité du frais
la facilité du surgelé !*

www.fishislife.com



Qu'est-ce que l'UBT ?

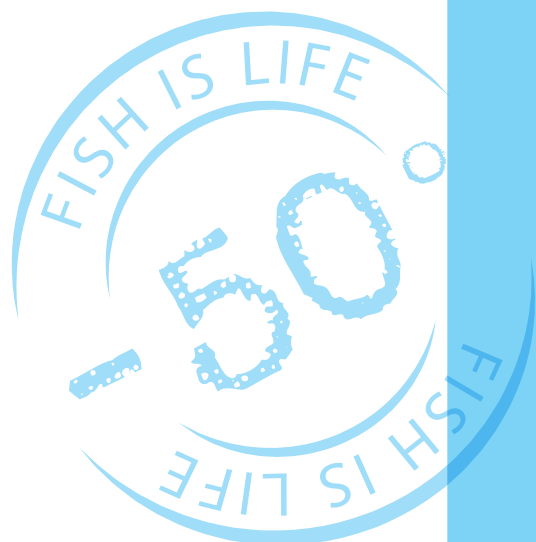
L'UBT ou Ultra Basse Température est un process qui consiste à cryogéniser et stocker à très basse température un produit (ici le poisson) pour obtenir une qualité après décongélation équivalente au frais sorti de criée !

Pour vous

- La disponibilité du produit (stocké chez nous à -50°C)
- Un prix stable négocié avec vous
- Une qualité équivalente au frais sorti de criée (taux de fraîcheur mesuré scientifiquement)

Notre sourcing

Nous cryogénisons en circuit court des poissons frais en qualité Extra.



SAUVAGE



Le poisson est pêché sur nos côtes par des petits bateaux à la ligne ou au chalut



Il est débarqué en criée



Il est fileté et conditionné



Transporté vers notre site de Boulogne/Mer où il sera cryogénisé à -50°C



Stocké dans notre entrepôt UBT à -50°C

2 4 à 7 2 H

Comment utiliser nos produits ?

ÉLEVAGE



Le poisson est élevé dans des fermes sélectionnées



Il est fileté Pré-Rigor* et conditionné



Transporté vers notre site de Boulogne/Mer où il sera cryogénisé à -50°C



Stocké dans notre entrepôt UBT à -50°C

Laisser la longe/filet dans le sachet sous vide plastique, l'immerger dans 7-8 fois son poids en eau à 30 °C



La laisser 10 minutes en agitant l'eau



Oter le sous vide



Envelopper dans un linge puis laisser 5-6 heures en chambre froide



Conserver votre produit à 2/4°C pendant 24 à 48 h dans un linge



*Pré-Rigor : Précédant le stade de rigor mortis, c'est à dire la raideur des muscles d'un animal après la mort, la pre-rigor est l'étape suivant juste la mort : les muscles sont encore souples

*Utilisez
comme un produit frais*

surgelé UBT

Les Poissons de nos côtes



www.fishislife.com





gamme **ultra basse
température**

Filet et dos

Descendu à -50°C en moins de 72h
Un tarif compétitif toute l'année

Nous sélectionnons des poissons frais en qualité extra que nous cryogénisons en moins de 72 h pour vous apporter un niveau de qualité équivalent à un produit sorti de criée.

Cabillaud en filet avec peau sans arête
Surgélation flash à l'azote sur des filets.
Filet de 1/1,5 kg
Colis de 2 pièces
Espèce : *Gadus morhua*



Merlu en filet avec peau sans flanc
Surgélation flash à l'azote sur des filets - 24h.
Dos de 400/600 gr
Espèce : *Merluccius merluccius*



Lieu jaune en filet avec peau avec arête
Surgélation flash à l'azote sur des filets - 48h.
Filets de 600 gr environ/ Provenance Bretagne
Colis de 5 kg
Espèce : *Pollachius pollachius*

*



*Quantité limitée

www.fishislife.com

Une sélection de produits naturels et innovants





gamme **ultra basse
température**

Filet et dos

Descendu à -50°C en moins de 72h
Un tarif compétitif toute l'année

Nous sélectionnons des poissons frais en qualité extra que nous cryogénisons en moins de 72 h pour vous apporter un niveau de qualité équivalent à un produit sorti de criée.

Saint Pierre en filet avec peau sans arête

Surgélation flash à l'azote.

Filet de 160 gr/ Provenance Bretagne

Colis de 20 pièces

Espèce : Zeus faber

*



Dorade Royale sauvage en filet avec peau et arêtes*

Surgélation flash à l'azote.

Filets de 400/600 gr/ Provenance Bretagne

Colis de 2 pièces

Espèce : Sparus Aurata

*



Sardine en filet avec peau coupe papillon

Surgélation flash à l'azote.

Filets 60/80 gr/ Provenance Bretagne

Colis de 5 kg

Espèce : Sardina pilchardus

*



*Quantité limitée





gamme **ultra basse
température**

Entier Pret à cuire

Descendu à -50°C en moins de 72h
Un tarif compétitif toute l'année

Nous sélectionnons des poissons frais en qualité extra que nous cryogénisons en moins de 72h pour vous apporter un niveau de qualité équivalent à un produit sorti de criée.

Soles PAC

Surgélation flash à l'azote.

Tailles: 350/450; 450/550; > 550 gr/ Provenance Bretagne

Colis de 10 à 20 pièces

Espèce : Solea solea

*



Saint Pierre PAC

Surgélation flash à l'azote.

Tailles: < 500 gr/ Provenance Bretagne

Colis de 10 à 20 pièces

Espèce : Zeus faber

*



*Quantité limitée



surgelé UBT

Les Poissons Exotiques





gamme **ultra basse
température**

Cœur de Longe / Filet

Produit 100% naturel et standardisé

Meilleur rapport qualité / prix

Les longes plein filet sont issues de poissons surgelés en mer en ultra basse température.

Cœur / Longe de Thon

Couleur chair rouge. Idéal pour les mi-cuits et préparations crues

2 longes IVP de 1,5/2 kg - Ct de 3 à 4 kg

Espèces : Thon Albacore (*Thunnus albacares*) et Thon Patudo (*Thunnus obesus*)



Cœur / Longe de Germon MSC

Couleur chair rosée

2 longes IVP de 1,5/2 kg - Ct de 3 à 4 kg

Espèce : *Thunnus alalunga*



Cœur / Longe d'Espadon

Couleur chair brillante - Ligne de sang rouge

3 à 4 longes IVP de 1,5/2 kg - Ct de 4 à 6 kg

Espèce : *Xiphias gladius*



Cœur / Filet de Mahi

Qualité permettant les mi-cuits, tartares et carpaccios

1 filets IVP de 600 gr - Ct de 3 à 4 kg

Espèce : *Coryphaena Hippurus*





gamme **ultra basse
température**

Ventrèche

Produit 100% naturel et standardisé
Meilleur rapport qualité / prix

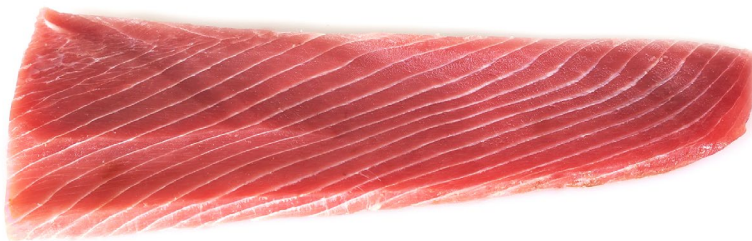
Les ventrèches sont issues de poissons surgelés en mer en ultra basse température.

Ventrèche de Thon

Couleur chair rose. Issu de la partie la plus tendre du thon.

Ct de 3 à 4 kg

Espèce : Thon Albacore (*Thunnus albacares*), Thon Patudo (*Thunnus obesus*)



Ventrèche de Thon Germon MSC

Couleur chair blanche /rosée. Issu de la partie la plus tendre du thon.

Ct de 3 à 4 kg

Espèce : Thon Germon (*Thunnus alalunga*)



FISH IS LIFE

Une sélection de produits naturels et innovants



surgelé UBT

Aquaculture





gamme **ultra basse
température**

Filet et dos

Descendu à -50°C en moins de 24 h
Un tarif compétitif toute l'année

Nous sélectionnons des poissons frais en qualité extra que nous cryogénisons en moins de 72 h pour vous apporter un niveau de qualité équivalent à un produit sorti de l'eau.

Coeur / Filet de Saumon

Surgélation flash à l'azote garantie sur filet Pré-rigor.
Idéal pour mi- cuits et préparations crues, dont sushi et sashimi

Découpe sur saumon calibre 5/6 et 6/7 Kkg

Ct de +/-10 kg

Espèce : Salmo salar



Dorade Royale d'élevage en filet avec peau sans arête

Surgélation flash à l'azote.

Filets de 130/180 gr/ Provenance Chypre

IVP, Colis de 3 kg

Espèce : Sparus Aurata



Bar d'élevage en filet avec peau sans arête

Surgélation flash à l'azote.

Filets de 130/180 gr/ Provenance Chypre

IVP, Colis de 3 kg

Espèce : Dicentrarchus Labrax





gamme **ultra basse
température**

Filet et dos

Descendu à -50°C en moins de 24 h
Un tarif compétitif toute l'année

Nous sélectionnons des poissons frais en qualité extra que nous cryogénisons en moins de 72 h pour vous apporter un niveau de qualité équivalent à un produit sorti de l'eau.

Filet Sérieole (Hamachi & Hiramasa)

Couleur chair blanche. Un classique de la gastronomie japonaise

Calibre 1,5/2 & 2/2,5 kg - à la pièce

Filet « Japanese Cut » : Avec peau, arrêtes & collier

Espèces : *Seriola quinqueradiata* & *Seriola lalandi*



Longe Sérieole Hiramasa

Couleur chair blanche. Un classique de la gastronomie japonaise

Élevage pleine mer.

Longe IVP 200/400 gr - Ct 5 kg

Espèces : *Seriola lalandi*



Filet Tilapia certifié ASC

Couleur chair Blanche et ferme. Aquaculture durable certifiée
Excellent rapport qualité prix

Filet IVP 150/200 gr - Ct 5 kg

Espèce : *Oreochromis niloticus*



Longe de Cobia des Caraïbes ASC

Couleur chair Blanche et ferme. Idéal pour réaliser de superbes sushis et carpaccios

Élevage pleine mer.

Longe IVP 400 gr - Ct 4,5 kg

Espèce : *Rachycentron Canadum*





surgelé UBT

Les Produits Gourmets



Une gamme de produits « prêts à l'emploi »

www.fishislife.com





gamme **ultra basse
température**

Saku

100% naturel hautement standardisé
Prêt à l'emploi et sans perte

Une sélection rigoureuse de la matière, une surgélation rapide après abattage et un stockage ultra basse température (-50°C) vous permettent de retrouver la fraîcheur initiale de la chair. Une découpe standardisée permet d'obtenir un nombre de portions fixe.

Saku de Thon Formaté

Couleur chair rouge. Format spécial pour découpe de tranches sashimi. Format hautement standardisé

Dim : Longueur 16 cm / Largeur 5 ou 8 cm / Epaisseur 2,5 cm

Calibre : 200/220 gr - 2 sakus par IVP - 6 à 9 IVP Ct de 4,0 kg

Espèces : Albacore (*Thunnus albacares*) et Patudo (*Thunnus obesus*)



Saku de Thon Semi Formaté

Couleur chair rouge. Format spécial pour découpe de tranches sashimi.

Dim : Long 14-18 cm / Largeur 5 ou 8 cm / Epaisseur 2,5-3,0 cm

Calibre : 200/250 gr - 2 sakus par IVP - 6 à 9 IVP Ct de 4,0 Kg

Espèces : Albacore (*Thunnus albacares*) et Patudo (*Thunnus obesus*)





gamme **ultra basse
température**



Made in France

Sashimi / Tranche

100 % poisson

Prêt à l'emploi

Décongelation en 5 minutes

Une gamme issue de matières de qualité sashimi destinée à la consommation crue.
Une décongelation rapide et sans perte. Une maîtrise de votre coût matière et un produit régulier.

Saumon tranché

Mise en œuvre facile

Tranches de 6/8mm +/- 10 gr

Barquette de 500 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Salmo salar



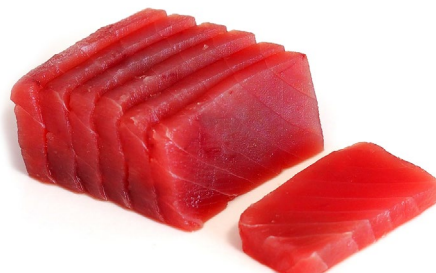
Thon albacore en tranche sashimi

Mise en œuvre facile

Tranches de 6/8mm +/- 10 gr

Barquette de 500 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Thunnus albacares



Thon albacore en tranche sushi topping

Mise en œuvre facile

Tranches de 2,5 mm +/- 8 gr

Barquette de 500 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Thunnus albacares



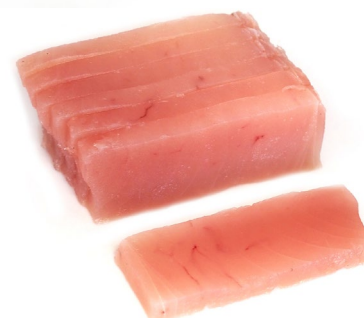
Thon Germon MSC en tranche sashimi

Mise en œuvre facile

Tranches de 6/8mm +/- 10 gr

Barquette de 500 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Thunnus alalunga





gamme **ultra basse
température**



Carpaccio

100% poisson

Disposition pour couverture d'assiette optimale

Prêt à l'emploi

Décongelation en 5 minutes

Une gamme issue de matières de qualité sashimi destinée à la consommation crue.
Une décongelation rapide et sans perte. Commercialisation en caisse polystyrène afin d'éviter les chocs thermiques lors du transport.

Carpaccio Thon

Couleur chair rouge - Mise en œuvre facile

Système de démoulage rapide des tranches sur l'assiette
Plaquette de 70 gr IVP - 20 x 70 gr en caisse polystyrène de 1,4 kg

Espèces : Albacore (Thunnus albacares) et Patudo (Thunnus obesus)



Carpaccio de Thon Germon MSC

Couleur chair rosée - Mise en œuvre facile

Système de démoulage rapide des tranches sur l'assiette
Plaquette de 70g IVP - 20 x 70 gr en caisse polystyrène de 1,4 kg

Espèce : Thunnus alalunga



Carpaccio d'Espadon

Couleur chair blanche et rosée et ligne de sang rouge

Mise en œuvre facile

Système de démoulage rapide des tranches sur l'assiette
Plaquette de 70 gr IVP - 20 x 70 gr en caisse polystyrène de 1,4 kg

Espèce : Xiphias gladius





gamme **ultra basse
température**



Made in France

Tartare

100% poisson

100% cubes coupés au couteau

Décongélation en 5 minutes

Tartare transformé à partir de matières premières de qualité sashimi. Cubes de taille aléatoire pour un aspect artisanal. Tartare conditionné en 200 gr sous skin pour une meilleure protection et une décongélation rapide.

Saumon en Tartare

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 0,8/1,2 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèce : Salmo salar



Thon albacore en Tartare

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 0,8/1,2 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèce : Thunnus albacares



Thon germon en Tartare MSC

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 0,8/1,2 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèce : Thunnus alalunga



Wahoo ou Mahi Mahi en Tartare

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 0,8/1,2 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèces : Mahi Mahi (Coryphaena hippurus) et
Wahoo (Acanthocibium solandri)



www.fishislife.com

Une sélection de produits naturels et innovants





gamme **ultra basse
température**



Ceviche

100% poisson

Cubes coupés au couteau

Décongélation en 5 minutes

Ceviche transformé à partir de matières premières de qualité sashimi, conditionné en 200 gr sous skin pour une décongélation rapide et une mise en oeuvre facile.

Saumon en Ceviche

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 1/1,5 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèce : Salmo salar



Thon albacore en Ceviche

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 1/1,5 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèce : Thunnus albacares



Thon germon en Ceviche

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 1/1,5 cm

Emballage skin de 200 gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèce : Thunnus alalunga



Wahoo ou Mahi Mahi en Ceviche

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes 1/1,5 cm

Emballage skin de 200gr - 6 barquettes par carton
(1,2 kg)

Espèces : Mahi Mahi (Coryphaena hippurus) et
Wahoo (Acanthocibium solandri)





gamme **ultra basse
température**



Made in France

Poke / Cube

100% poisson

Décongélation en 5 minutes

Poké transformé à partir de matières premières de qualité sashimi, conditionné sous vide pour une décongélation rapide et une mise en oeuvre facile.

Saumon en Poké

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes de 2 cm (+/- 0,25 cm)

Emballage sous-vide 1 kg - 5 sous vide par carton (5 kg)

Espèce : Salmo salar



Thon albacore en Poké

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes de 2 cm (+/- 0,25 cm)

Emballage sous-vide 1 kg - 5 sous vide par carton (5 kg)

Espèce : Thunnus albacares



Thon germon MSC en Poké

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes de 2 cm (+/- 0,25 cm)

Emballage sous-vide 1 kg - 5 sous vide par carton (5kg)

Espèce : Thunnus alalunga



Wahoo ou Mahi Mahi en Poké

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Cubes de 2 cm (+/- 0,25 cm)

Emballage sous-vide 1kg - 5 sous vide par carton (5kg)

Espèces : Mahi Mahi (Coryphaena hippurus) et Wahoo (Acanthocibium solandri)





gamme **ultra basse
température**

Stick

100% poisson
Prêt à l'emploi



Stick transformé à partir de matières premières de qualité sashimi, conditionné sous vide pour une décongélation rapide et une mise en oeuvre facile.

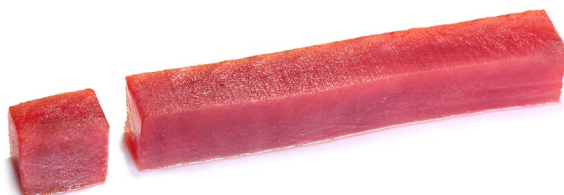
Thon en Stick

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr IVP carton +/- 4 kg

Espèce : Thon albacore (*Thunnus albacares*)



Thon germon MSC en Stick

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr IVP carton +/- 4 kg

Espèce : *Thunnus alalunga*



Saumon en Stick

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr IVP carton +/- 4 kg

Espèce : *Salmo salar*



Wahoo ou Mahi Mahi en Stick

Mise en œuvre facile - décongélation rapide

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr IVP carton +/- 4 kg

Espèces : Espèces : Mahi Mahi (*Coryphaena hippurus*) et Wahoo (*Acanthocibium solandri*)





gamme **ultra basse
température**



Made in France

Tataki entier

100% poisson

Cuisson sans décongélation à coeur

Prêt à l'emploi

Le tataki est une présentation japonaise consistant à saisir rapidement la longe de manière à laisser le coeur cru. Ce process permet d'obtenir un visuel et un goût unique. Les tranches se dégustent froides avec une sauce soja. Utilisation possible en salade ou sashimi.

Saumon tatakisé

Couleur dorée à la surface. Chair orange à coeur

Longe 300/600 gr

Colisage Format : IVP - 4 kg

Espèce : Salmo salar



Thon tatakisé

Couleur dorée à la surface. Chair rouge à coeur

Longe 300/600gr

Colisage Format : IVP - 4 kg

Espèces : Thon albacore (Thunnus albacares),

Thon listao (Katsuwonus pelamis)



Wahoo tatakisé

Couleur dorée à la surface. Chair blanche à coeur

Longe 300/600 gr

Colisage Format : IVP - 4 kg

Espèce : Wahoo (Acanthocibium solandri)





gamme **ultra basse
température**



Tataki tranché

100% poisson

Cuisson sans décongélation à coeur

Prêt à l'emploi

Saumon tatakisé tranché

Couleur dorée à la surface. Chair orange à coeur

Tranches de tatakis de 6/8 mm (+/- 10 gr)

Colisage Format : barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Saumon (Salmo salar)



Thon tatakisé tranché

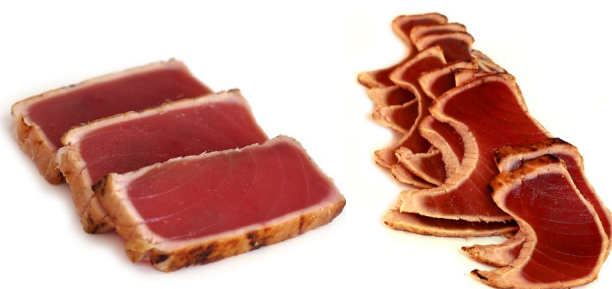
Couleur dorée à la surface. Chair rouge à coeur

Tranches de tatakis de 6/8 mm (+/- 10 gr)

Colisage Format : barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèces : Thon albacore (Thunnus albacares),

Thon listao (Katsuwonus pelamis)



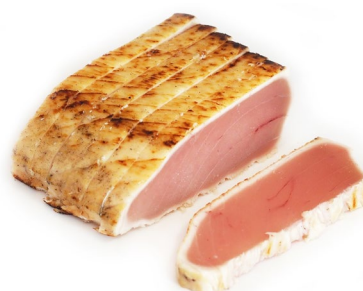
Germon MSC Tataki tranché

Couleur dorée à la surface. Chair rosée à coeur

Tranches de tatakis de 6/8 mm (+/- 10 gr)

Barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Thon Germon (Thunnus alalunga)



Wahoo Tataki tranché

Couleur dorée à la surface. Chair blanche à coeur

Tranches de tatakis de 6/8 mm (+/- 10 gr)

Colisage Format : barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèces : Wahoo (Acanthocibium solandri)





gamme **ultra basse
température**



Made in France

Tataki en Stick

100% poisson

Cuisson sans décongélation à coeur

Prêt à l'emploi

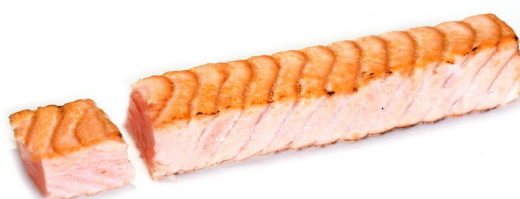
Saumon en stick tatakisé

Couleur dorée à la surface. Chair orange à coeur

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Saumon (Salmo salar)



Thon tatakisé en Stick

Couleur dorée à la surface. Chair rouge à coeur

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèces : Thon albacore (Thunnus albacares),

Thon listao (Katsuwonus pelamis)



Thon germon MSC Tatakisé en stick

Couleur dorée à la surface. Chair rosée à coeur

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèce : Thon Germon (Thunnus alalunga)



Mahi Mahi ou Wahoo Tatakisé en stick

Couleur dorée à la surface. Chair blanche à coeur

Stick rectangulaire de section 2 cm (+/- 0,25 cm)

Barquette de 400 gr, carton +/- 4 kg

Espèces : Mahi Mahi (Coryphaena hippurus),

Wahoo (Acanthocibium solandri)





gamme **ultra basse
température**



Tataki en Poke / Cube

100% poisson

Poke transformés à partir de matières premières de qualité sashimi.

Thon en Poke tatakisé

Couleur dorée à la surface. Chair rouge à coeur

Cubes de 2 cm (+/- 0,25 cm)

Emballage sous-vide 1 kg - 5 sous vide par carton (5 kg)

Thon albacore (Thunnus albacares), Thon listao (Katsuwonus pelamis)



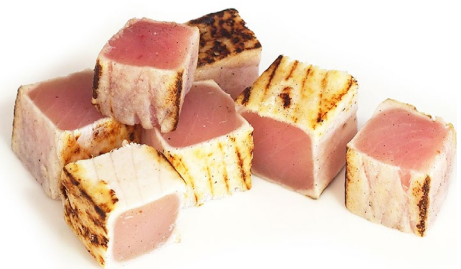
Thon germon MSC en Poké Tatakisé

Couleur dorée à la surface. Chair rosée à coeur

Cubes de 2 cm (+/- 0,25 cm)

Emballage sous-vide 1 kg - 5 sous vide par carton (5kg)

Espèce : Thon Germon (Thunnus alalunga)



ambient

La conserverie



gamme
ambient

Conserve en Poche

Emballage compact

Excellent rapport qualité / prix

Poche de Thon en morceaux au naturel

Ingrédients : Listao (*Katsuwonus pelamis*), Eau et Sel

% Miettes : < 30%

Formats disponibles (Poids net) : 650 gr, 1950 gr et 3000 gr



Poche de Thon en miette à l'eau

Ingrédients : Listao (*Katsuwonus pelamis*), Eau et Sel

% Miettes : 100%

Formats disponibles (Poids net) : 650 gr, 1950 gr et 3000 gr



Poche de Maquereau en morceaux à l'huile

Couleur de la chair homogène

Ingrédients : Maquereau, Huile et Sel

Format disponible (Poids net) : 650 gr



Poche de Saumon au Naturel

Couleur de la chair homogène

Ingrédients : Saumon (*Salmo salar*), Eau et Sel

Format disponible (Poids net) : 650 gr



www.fishislife.com

Une sélection de produits naturels et innovants





Conserve en Boite / Bocal

Prix compétitif

Thon Listao Naturel en Morceaux

Ingrédients : Listao (*Katsuwonus pelamis*), Eau et Sel

% Miettes : < 30%

Formats disponibles (Poids Net) : 800 gr, 2400 gr



Thon Listao à l'Huile en Morceaux

Ingrédients : Listao (*Katsuwonus pelamis*), Huile de tournesol, Eau et Sel

% Miettes : < 30%

Formats disponibles (Poids Net) : 800 gr, 2400 gr



Ventrèche Albacore à l'Huile

Morceaux de choix du thon issus de la partie la plus tendre du filet

Ingrédients : Huile d'olive, Eau, Sel et Albacore (*Thunnus albacares*)

% Miettes : 0%

Format disponible (Poids Net) : 1000 gr



Thon Albacore à l'Huile d'Olive

Couleur chair rosée - Idéale pour les salades

Ingrédients : Albacore (*Thunnus albacares*), Huile d'olive raffinée et Sel

% Miettes : 0%

Formats disponibles : 450 ml (PNE 260 gr) & 250 ml (PNE 150 gr)



FISH IS LIFE

Une sélection de produits naturels et innovants



Les réponses à vos questions

En quoi la qualité "UBT" répond à mes besoins ?

- Retrouver la qualité (couleur et texture) initiale de la chair au moment de la débarque en criée
- Une qualité constante et un prix stable
- Facilité d'utilisation et stockage d'un produit surgelé.
- Respect de la législation française exigeant une congélation préalable des poissons pour une consommation crue (destruction d'Anisakis)

Pourquoi le surgelé standard à -18°C ne suffit pas ?

La congélation et stockage classique à -18°C ne permet pas de maintenir la texture et la couleur initiale de la chair. Un stockage à -18°C ne fait que ralentir la dégradation naturelle de la chair tandis que ces activités sont quasi à l'arrêt à -50°C.

Nos produits "UBT" sont maintenus au-dessous de -50°C sur nos différents sites afin de conserver toute la qualité initiale de la chair. La livraison jusqu'à chez vous se fera à -20°C.

Mais chez moi il ne sera pas stocké à -50 °C !

Nous vous recommandons de conserver nos produits "UBT" moins de 2 semaines dans votre congélateur domestique.

Pour une plus grande durée de stockage, vous pouvez activer la touche congélation de votre congélateur et ainsi maintenir la température des produits à -28°C.

Pourquoi suivre vos instructions de décongélation ?

Nous vous demandons d'appliquer rigoureusement notre méthode de décongélation qui vous garantira une chair et texture proche de l'état initiale du poisson au moment de sa capture.



Fish Is Life

16/18, rue du Travy
Zone Sénia
94320 Thiais

T. 01 46 87 99 41
contact : restauration@fishislife.com



www.fishislife.com

2018