



Delivering the world's **FINEST**

**PACIFIC
WEST**



Golden Fresh ha 50 anni

Pacific West è il principale brand della GOLDEN FRESH, importante azienda malese di trasformazione di prodotti ittici con una produzione di oltre 15.000 tonnellate all'anno.

>Nata nel 1965 a Butterworth, nel nord della Malesia.

>In Francia, un nuovo importante brand per i ristoratori dal 2010.

>Un'azienda moderna che applica gli standard internazionali di produzione: HACCP, IFS, BRC.

N°1 al mondo nella produzione di Tempura

GOLDEN FRESH produce la Tempura dal 1995.

Le svariate linee di produzione automatica di pastellati e panati, di pre-cottura e di surgelazione IQF a -40°, producono con una capacità giornaliera di oltre 40 tonnellate, prodotti ittici e principalmente filetti di pesce.

Ad oggi l'azienda comprende molte linee specializzate con più di 200 tipi di prodotti preparati tutti i mesi.



*Dopo la sua introduzione nel mercato Australiano nel 1996,
Pacific West si è evoluta fino a diventare
un marchio di rilievo mondiale per i prodotti ittici surgelati.*



Pacific West è un marchio innovatore che fornisce una gamma di prodotti di mare sia naturali che preparati.

I prodotti distribuiti si sono rivelati molto popolari nella ristorazione commerciale, nei pub, nei bar e in ugual misura tra la clientela della grande distribuzione (GDO).

Il nostro DNA: il marchio innovativo che ha scoperto un nuovo universo culinario.

Una grandissima varietà di prodotti a valore aggiunto concepiti per poter ridurre i tempi di preparazione ed ottimizzare i rapporti qualità/prezzo.

Pacific West, Certificato



dal 2006

Golden Fresh e il suo marchio Pacific West partecipano dal 2006 al programma di certificazione MSC rifornendosi con materie prime provenienti da fornitori certificati e promuovendone l'etichetta nel mondo intero.

Altri nostri impegni: siamo partner del WWF, e rispettiamo gli standard stabiliti dalla RSPO sull'olio di palma

L'impegno di Pacific West è chiaro:

fornire dei prodotti di facile utilizzo senza compromessi.



Marchio n°1 in Australia e presente in 25 paesi

TEMPURA

La nuova pastella per i filetti di pesce



Storia della Tempura

La Tempura spesso trascritta con Tempura è un tipo di frittura nel contempo molto saporita e anche molto digeribile (una delle rare frittiture con poche calorie), popolare in Giappone dal XVII secolo.

Si tratta di una versione più leggera della tecnica di frittura detta “rebozado” introdotta da missionari gesuiti portoghesi un secolo prima.

Il valore aggiunto della Tempura

Il nostro prodotto viene preparato partendo dal filetto naturale. I nostri clienti lo apprezzano molto.

La Tempura è cotta al forno mantenendone la croccantezza.

La nostra pastella è leggera per favorire la digestione.



Filetto di Merluzzo d'Alaska Tempura

Filetti di merluzzo d'Alaska senza pelle – taglio naturale ricoperti da una pastella leggera e croccante.

— Vantaggi

55% Merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*)

Cotto al forno

Cottura senza grassi

GEMRCN: 2/20 maximum

Precotto

— Pezzature

100/130g - 5kg

130/160g - 5kg



20-25 mn
girando a
metà cottura



5-7 mn



Filetto di limanda Tempura

Filetti di limanda del mare del Giappone – taglio naturale tranci ricoperti della nostra pastella per tempura in versione croccante.

— Vantaggi

70% Limanda (*Limanda aspera*)

Cotto al forno

Cottura senza grassi

GEMRCN: 2/20 maximum

Precotto

— Pezzature

120/140g - 3kg

140/170g - 3kg



20-25 mn
girando a
metà cottura



5-7 mn





FISH & CHIPS con PASTELLA ALLA BIRRA

Scoprite la classica panatura anglosassone.

N°1 in Australia

Pacific West distribuisce i suoi prodotti in Australia da più di 15 anni diventando il marchio preferito dai ristoratori e quello principalmente scelto dai distributori all'ingrosso.

Pacific West, brand di riferimento in Australia commercia il miglior Fish & Chips del mondo. Così riferiscono i nostri clienti.

Viene anche chiamato "Beer Battered" il filetto di pesce avvolto in una pastella a base di birra che si accompagna bene con delle Chips o delle patatine fritte.

Pacific West ha proposto il suo Fish & Chips in Francia nel 2010 dopo le Olimpiadi di Londra.

Storia del Fish & Chips

Il Fish & Chips (pesce e patatine fritte) è un piatto tipico britannico sia d'asporto che da consumare sul posto, e consiste in un pesce fritto nella pastella o con una panatura di pan grattato servito con delle patatine fritte. Può essere anche servito in un cono di carta.

Un ristorante che vende "Fish & Chips" viene chiamato in inglese "Fish & Chips shop" o addirittura "chippy" o "chipper" in slang britannico.



Filetto di Merluzzo d'Alaska Fish & Chips

Filetti di Merluzzo d'Alaska con taglio naturale senza pelle
ricoperti di una pastella tipo "beer battered"

~ Vantaggi

55% Merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*)
Cottura al forno e senza grassi
Filetto naturale
Precotto
Tenuta della temperatura calda ottimale
GEMRCN: 2/20 maximum

~ Pezzature

100/130g - 5kg
130/160g - 5kg
160/200g - 5kg



20-25 mn
girando a
metà cottura



5-7 mn

PÊCHE
DURABLE
MSC
www.msc.org/fr



Filetto di Merluzzo Nordico Fish & Chips

Filetti di Merluzzo Nordico senza pelle con taglio naturale
ricoperti di una pastella tipo "beer battered"

~ Vantaggi

55% Merluzzo Nordico (*Gadus Macrocephalus*)
Cottura al forno e senza grassi
Filetto naturale
Precotto
Tenuta della temperatura calda ottimale
GEMRCN: 2/20 maximum

~ Pezzature

100/120g - 5kg
120/140g - 5kg
140/170g - 5kg
170/200g - 5kg
200/230g - 5kg



20-25 mn
girando a
metà cottura



5-7 mn

Tenders di Merluzzo Nordico Fish & Chips

Filetti di Merluzzo Nordico senza pelle ricoperti di una pastella "beer battered"

— Vantaggi

60% Merluzzo Nordico (*Gadus Macrocephalus*)

Cottura al forno

Cottura senza grassi

Precotto

— Pezzature

Merluzzo Nordico : 50g – 3kg



16-18 mn
girando a
metà cottura



4-5 mn

Tenders di Merluzzo d'Alaska Fish & Chips

Dei piccoli filetti senza pelle ricoperti di una pastella "beer battered"

— Vantaggi

55% Merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*)

Cottura al forno

Cottura senza grassi

Precotto

— Pezzature

Merluzzo d'Alaska 35g – 3kg



16-18 mn
girando a
metà cottura



4-5 mn

PÊCHE
DURABLE
MSC
www.msc.org/fr



Mini - Tender di Merluzzo Nordico Fish & Chips

Bocconcini di filetto di Merluzzo Nordico ricoperti
con pastella tipo "Fish & Chips"

~ Vantaggi

55% Merluzzo Nordico (*Gadus Macrocephalus*)

Cottura al forno

Cottura senza grassi

Precotto

~ Pezzature

20/30g - 3kg



Bocconcini di Merluzzo d'Alaska Fish & Chips

Mini bocconcini di filetto ricoperti
con una pastella tipo "Fish & Chips"

~ Vantaggi

55% Merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*)

Cottura al forno

Cottura senza grassi

Precotto

GEMRCN: 2/20 maximum

~ Pezzature

10/20g - 3kg





AMERICAN STYLE

Ritrovate il gusto "Cajun" del sud degli U.S.A.

Pacific West porta nei suoi piatti le tendenze delle prossime stagioni. Come per il Fish & Chips, tenete d'occhio la panatura "**Southern fried**" croccante e leggermente speziata che esalta la carne bianca ed il pesce. Ci son voluti parecchi anni di Ricerca e Sviluppo per poter creare la nostra ricetta personale proveniente della tradizione della Louisiana. Da provare!

Storia del Pollo Fritto all'Americana

È difficile stabilire con precisione quando è nato, ma sono stati trovati dei riferimenti in alcune ricette di un libro di cucina del 1747, dove si marinavano dei filetti di pollo e poi si infarinavano prima di friggerli.

Il successo commerciale è iniziato negli anni 50 negli USA con l'arrivo di *Kentucky Fried Chicken* nel Sud o di *Harold's Chicken Shack* a Chicago.

In meno di un secolo questo piatto è diventato una vera e propria specialità nazionale.

Provate qualche specialità americana con il caratteristico sapore "cajun".



Crocchette di Merluzzo d'Alaska Southern Fried

Bocconcini di filetto di merluzzo d'Alaska avvolti
nella loro panatura "americana" pre-fritti.

Vantaggi

45% merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*)

Cottura al forno

Cottura senza grassi

Pezzature

45g - 3kg

 16-18 mn
girando a
metà cottura

 3-4 mn

 7-9 mn



Burgers di Merluzzo d'Alaska Southern Fried

Un burger ovale di merluzzo d'Alaska ricoperto
dalla sua tipica panatura "americana". Pre-fritto.

Vantaggi

55% Merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*)

Cottura al forno

Cottura senza grassi

Pezzature

90/120g - 3kg

 22-24 mn
girando a
metà cottura

 5-6 mn

 6-8 mn





MENU BAMBINI

Valorizzare il menù con il pesce

Senza alcun pretesa di voler cambiare I gusti alimentari dei bambini, perché non proporre delle novità inserendo nel loro menù anche dei piatti diversi dai classici hamburger, nuggets, o wurstel con patatine fritte?

Kids friendly

Rendere il ristorante “Kids Friendly” (ossia anche a misura di bambino) può aumentare la clientela fino al 25% in più. Ma perché allora sviluppare il Marketing puntando sui bambini che consumano 2 o 3 volte in meno rispetto agli adulti? Semplicemente perché una buona accoglienza dei genitori e dei loro figli permette di aumentare la visibilità di una tavola, e allo stesso tempo di fidelizzare così l'intera famiglia.

Anche perché ricordiamoci che i bambini di oggi sono i clienti di domani. !

Fish friendly

I genitori d'oggi non vogliono più i classici menu per bambini, Vogliono dei piatti diversi, più sani e soprattutto dei piatti che non ricordino la mensa scolastica.

Le nostre proposte a base di pesce sono delle ottime alternative.





Bastoncini di Fish & Chips

Bastoncini di filetto di Merluzzo Neozelandese (*Macrurus Novaezelandiae*) preparati con una pastella di "fish & chips".
Pre-fritti.



— Pezzature
35g - 3kg



Bastoncini di pesce croccante

Maxi bastoncini di merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*) ricoperti da una panatura super croccante. Pre-fritti.



— Pezzature
60g - 3kg



— Vantaggi

Pre-fritti - Cottura al forno
Gusto e tipologia europea
Peso/costo fissi per porzione

Crocchette di patate

Bocconcini di filetto di merluzzo d'Alaska (*Theragra Chalcogramma*) ricoperti con fiocchi di patate. Pre-fritti.



— Pezzature
35g circa - 3kg



Bocconcini di Pesce

Bocconcini di filetto di merluzzo di Alaska (*Theragra Chalcogramma*) ricoperti con panatura Panko. Pre-fritti.



— Pezzature
30/60g - 5kg



PANKO

Verso una cucina più internazionale

Le influenze giapponesi: dalla Tempura verso il Panko

Pacific West riflette il nuovo mondo culinario: una cucina internazionale con delle influenze tipicamente asiatiche e in particolar modo giapponesi.

Pacific West ha introdotto i gamberi in Tempura in Francia dal 1998 e rinnova la sua offerta con la nuova panatura super croccante: il Panko.

Pan Ko

Etimologicamente pan significa pane e deriva dal portoghese pao, mentre -ko è un suffisso giapponese che significa piccoli pezzetti. Ecco il Panko. Il Panko è un pane senza crosta che è diventato la panatura tipica della cucina giapponese per tutto ciò che viene fritto.

Questa mollica è più spessa di quella delle panature europee, trattiene meno l'olio quando viene fritta, ed è per questo che i cibi risultano meno grassi e più leggeri (soprattutto con prodotti di mare).

Pacific West, effettua giornalmente il controllo della qualità del pane in cassetta giapponese nei suoi stabilimenti.



Anelli di Totano PANKO

Anelli di totano (*Dosidicus Gigas*) con panatura Panko. Crudi



~ Pezzature

25/35g per anello
Scatola da 700g



3-4 mn

Gamberoni PANKO

Code di gamberoni (*Metapenaeus spp*) crude avvolte nella croccante panatura giapponese Panko. Pre-fritte. Impanate a mano.



~ Pezzature

16/20p/lb - Scatola da 1kg
26/30p/lb - Scatola da 1kg



3-4 mn

~ Vantaggi

Piatti croccanti
Nuovi prodotti/formati
Costo a porzione

Filetto di Limanda PANKO

Filetti di Limanda (*Limanda Aspera*) ricoperti con panatura Panko. Pre-fritti.



~ Pezzature

175/200g - 3kg



3-4 mn

Filetto di Limanda PANKO

Filetti di Limanda (*Limanda Aspera*) ricoperti con panatura Panko. Crudi.



~ Pezzature

145/175g - 3kg



3-4 mn



Seafood Expo
GLOBAL

Nel 2017, Pacific West ha innovato con dei prodotti di rottura che fanno al differenza. I Gamberi KURO hanno ottenuto il premio dell'innovazione al Salone ESE di Bruxelles nel 2017.

GAMBERI di nuova generazione

L'innovazione culinaria al servizio della ristorazione.

Gamberi

Da parecchi anni Pacific West trasforma I gamberi selvaggi rosa pescati nell'oceano Indiano, ma eravamo comunque alla ricerca di gamberi selvaggi più grandi. E finalmente abbiamo trovato il gamberetto selvaggio d'Argentina, caratterizzato da una polpa croccante, bianca e striata di rosso. Quest'ultimo viene pescato nella zona sud ovest dell'oceano Atlantico.

KURO: Che sarebbe...? Ma è il carbone vegetale!

L'uso medicinale risale all'Antichità ma ancora oggi i farmacisti propongono il carbone d'origine vegetale, creato dalla legna o dai gusci. I giapponesi ne sono grandi utilizzatori.

Questo carbone viene detto anche "attivo", addirittura "super attivo" perché dopo esser stato frantumato, viene bombardato di vapore d'acqua e di aria ad altissima temperatura e sotto la massima pressione.

Questa attivazione spiega il suo potere di assorbimento noto per eliminare i problemi digestivi.

La polvere di carbone vegetale rimane il metodo più efficace, viene assorbita velocemente dall'intestino e può essere presa anche in grandi quantità.

Provate i gamberetti KURO con il carbone di legno di bambù in versione giapponese.



Gamberi KURO

Code di gamberi argentini (*Pleoticus Muelleri*) selvaggi semi sgu-
sciate ricoperte da una panatura di carbone di legno di
bambù.



~ Pezzature
16/20p/lb 800g



~ Vantaggi

Piatti inediti
Cucina Salutare
Si cucina senza scongelare

Gamberi RED

Code di gamberi argentini (*Pleoticus Muelleri*) selvaggi semi sgu-
sciate ricoperte da una panatura Panko con succo di bar-
bajetola rossa.



~ Pezzature
16/20p/lb 800g



Gamberoni TEMPURA

Code di gamberoni (*Metapenaeus spp.*) avvolte da una pastella
leggerissima e croccante.
Pre-fritte.



~ Pezzature
16/20p/lb 1kg



Gamberoni FILLO

Code di gamberoni (*Metapenaeus spp.*) avvolte da una pasta fillo
leggera e croccante. Crude.
Su ordinazione.



~ Pezzature
16/20p/lb 1kg



Tapas / Appetizer / Antipasti / Finger food

La nostra maestria a disposizione per i vostri stuzzichini.

Un consiglio: non limitatevi solo ai vostri stuzzichini a base di patate, di pollo o di formaggio. Avete mai pensato di sorprendere i vostri clienti con degli stuzzichini di mare? Consumati da soli o all'interno di un menu, aumenteranno il vostro assortimento.

Il successo è garantito da molti ristoratori di tutti i paesi.

Un nuovo modo di proporre gli antipasti

Da più di 10 anni il menù degli antipasti si è arricchito. I nostri clienti cercano delle panature differenti, dei tocchi creativi, dei tempi di cottura minori ma anche una convenienza economica.

Le nostre équipes in Malesia, in Francia e in Australia prendono sempre in considerazione questi aspetti.

Insalate

Le insalate di mare sono tradizionalmente a base di salmone affumicato, gamberetti, surimi, e acciughe marinate, i nostri prodotti permettono di rinnovare l'offerta con delle insalate fragranti, rapide da preparare e con un costo inferiore.

Allora diamo il benvenuto alle pepite di calamari

Il mercato francese è dominato prevalentemente dai famosi calamari alla romana.

Pacific West ha elaborato un tipo di antipasto innovativo: dei filetti di calamaro/calamaretti già tagliati a forma di buccia d'ananas o matsukasa (pesce giapponese) ricoperto poi da una panatura.

Si chiamano Chunks, e questi stuzzichini hanno conquistato il mondo intero.

Chunks

Troviamo i Chunks prevalentemente nelle pasticceria inglese e americana. Chi non ha mai assaggiato un Muffin o un Cookie con i pezzettini di cioccolato? Non si parla di pezzi ma di piccoli pezzettini, che in inglese si dicono appunto chunks.



Bocconcini di Totano olio e sale aglio e prezzemolo

Bocconcini di totano spellati e avvolti da una pastella sale e pepe o aglio e prezzemolo

Vantaggi

70% Totano (*Dosidicus Gigas*)
Presentazione inedita
Pronti in 4 minuti
Costo a porzione fisso

Pezzature

circa 20g
busta 500g



3-4 mn

Filetti di Totano aglio e prezzemolo

Lunghi filetti di totano spellati e avvolti da una pastella aglio e prezzemolo

Vantaggi

55% Totano (*Dosidicus Gigas*)
Presentazione inedita
Pronti in 4 minuti
Costo a porzione fisso

Pezzature

circa 20g
busta 500g

Novità



3-4 mn

Bocconcini croccanti di totano & formaggio

Pezzettini di formaggio inglese cheddar e piccoli pezzettini di totano avvolti da una pastella di riso leggero. Crudi.

~ Vantaggi

34% Totano (*Dosidicus Gigas*)
20% Formaggio Cheddar
Si cucina senza scongelare

Costo porzione

~ Pezzature

pezzo 20g
cartone 8 kg

Novità



3-4 mn

Anelli di Totano "beer battered"

Anelli di totano ricoperti dalla pastella inglese "beer battered". Pre-fritti.

~ Vantaggi

65% Totano (*Dosidicus Gigas*)
Pre-fritto
Si cucina senza scongelare
Sapore dolce
Costo porzione

~ Pezzature

30/40 pezzi
busta 500g



13-15 mn
girando a
metà cottura



3-4 mn

Frittura di Calamari

Calamari pescati in giornata, puliti tagliati a pezzettini
leggermente infarinati e surgelati.
Super teneri.

≡ Vantaggi

65% Calamaro indopacifico (*Uroteuthis Duvaucei*)
Ricetta preparata in Italia
Si cucina senza scongelare
Come Tapas o per insalate.

≡ Pezzature

10/20g per pezzo
sacchetto 500g



2,5-3,5 mn



8-10 mn



Frittura di Gamberi e Calamari

Un mix di code di gamberi selvaggi sgusciati
e di calamari pescati in giornata, puliti tagliati a
pezzettini, leggermente infarinati e surgelati.

≡ Vantaggi

70% Calamaro indopacifico (*Uroteuthis Duvaucei*)
30% gamberi (*Metapenaeus spp.*)
Si cucina senza scongelare
Come Tapas o per insalate

≡ Pezzature

busta 500g

Novità



2,5-3,5 mn



8-10 mn



Tempura di Gamberetti

Code di gamberetto selvaggio sgusciate e ricoperte con pastella Tempura. Pre-fritte.

Vantaggi

50% gamberetti selvaggi (*Metapenaeus spp.*)
Ricetta giapponese
Si cucina senza scongelare

Pezzature

50/60 pezzi
busta 500g



Gamberetti PopCorn

Code di gamberetto selvaggio sgusciate e ricoperte da una panatura croccante. Pre-fritti.

Vantaggi

45% gamberetti selvaggi (*Metapenaeus spp.*)
Ricetta americana
Si cucina senza scongelare

Pezzature

50/60 pezzi
busta 500g



Gamberetti Pop al cocco

Code di gamberetti selvaggi sgusciati e ricoperte da una panatura croccante alla noce di cocco. Da friggere.

Vantaggi

45% gamberi selvaggi (*Metapenaeus spp.*)
Ricetta thailandese
Super croccante
Cocco grattugiato disidratato
Si cucina senza scongelare

Pezzature

41/50 pezzi
busta 500g



3-4 mn

Gamberi Twister Gamberi Mini Twister

Gamberetti selvaggi marinati e arrotolati a mano a forma di cono con la pasta fillo. Da friggere.

Vantaggi

55% gamberetti selvaggi (*Metapenaeus spp.*)
Ricetta molto croccante
Si cucina senza scongelare.

Pezzature

25g - scatola da 800 g
10g - scatola da 500g



3-4 mn



INNOVAZIONE

Valorizzare i piatti con prodotti particolari

La cucina salutare: placha

Preparare uno spiedino in cucina, significa necessariamente avere una teglia calda o una griglia. E da qualche anno tutti i ristoranti si sono attrezzati. Grigliare vuol dire esser in grado di preparare e cucinare il cibo rapidamente unendo spezie e olio di oliva.

Conviene quindi acquistarli già pronti o prepararli nel proprio ristorante?

Preparare uno spiedino vuol dire scongelare il prodotto allo stato grezzo, pulirlo, tagliarlo infilarlo ed infine cucinarlo; mentre acquistare degli spiedini già preparati, vuol dire cucinarli direttamente guadagnando del tempo. Oltre al fatto che sarebbero omogenei per dimensione e peso.

Gamberi YAKI

La storia di questo gamberetto comincia in Giappone quando una sera i nostri colleghi australiani cenano in un ristorante Teppanyaki. Il cuoco decortica davanti ai loro occhi un gambero vivo e lo cucina su una piastra calda giapponese con una grandissima abilità.

Una volta tornati in Malesia cerchiamo dei gamberi freschissimi...

Ed è proprio a 40 km dalla nostra azienda che noi alleviamo i nostri gamberi in una coltura eco-solidale, integrata allo stabilimento di surgelazione.

I gamberi arrivano nello stabilimento ancora vivi. Vengono aperti ancora con il guscio e vengono tolte le interiora.

10 Gamberi Yaki – scatola da 500 g (netto effettivo)

Gamberi Black Tiger (*Penaeus monodon*) (13/15 pezzi equivalgono ad un kilo netto)



Mini involtini marinati.

Filetto di salmone (*Salmo Salar*)
o di merluzzo nordico (*Gadus Morhua*) tagliato in pezzettini di 15 gr
e poi messi su spiedini. Confezionati sottovuoto.

~ Pezzature

Salmone Teriyaki 30g - 180g
Merluzzo al limone e pepe
30g - 180g



Gamberi marinati aglio e prezzemolo

Code di gamberetto selvaggio d'Argentina (*Pleoticus Muelleri*) aperti,
ancora con carapace, poi marinati con aglio e prezzemolo.

~ Pezzature

10/20p/lb 500g



12-15 mn
girando a
metà cottura



7-8 mn

Spiedini di Seppie

Seppie (*Sepia Pharaonis*) intere pulite
e messe su spiedini.
Version XL o versione stuzzichino.



~ Pezzature

3 pezzi 150g - 3 kg
5 pezzi 50g - 3 kg



PACIFIC WEST

Nel cuore della fonte delle risorse.

Pacific West dispone delle proprie fonti di approvvigionamento in Asia e ha partner fissi da più di 25 anni.

I nostri partner approfittano della nostra presenza commerciale e logistica in Francia ed in Europa per cercare nuovi mercati e nuovi clienti.

Filetto di Triglia indonesiana

Di origine indonesiana la Triglia (*Parupeneus Heptacanthus*) è pescata negli oceani Indiano e Pacifico. Sulle coste sperdute dell'isola di Sumatra, vicina a Medan, o a Java, vicina a Surabaya, lo stabilimento di trasformazione propone dei "pescati del giorno" derivati dalla pesca costiera con dei piccoli battelli tradizionali.

Uno dei pochi prodotti senza alcun trattamento.



~ Pezzature

15/40g - 1kg

40/60g - 1kg

60/80g - 1kg

80/120g - 1kg



An underwater scene featuring a large shark swimming towards the left, with several smaller fish swimming in the background. The water is clear and blue, with sunlight filtering through from the top left.

PACIFIC WEST FOODS FRANCE SAS

2 bis rue de la pépinière - 32500 Fleurance

Tél: 05 62 29 52 48 - Fax: 05 62 29 52 47

Rappresentanza esclusiva per l'Italia:


FRANCESCHELLI
FOODSERVICE SALES AGENCY

agenzia@franceschellirappresentanze.it
tel. +39 085 89 63 464