



AquaFresh Fish

Catalogue 2023

AquaFresh Fish

Société grossiste en poissons et en fruits de mer



Site Internet

[HTTPS://AQUAFRESHFISH.FR/](https://aquafreshfish.fr/)



AquaFresh Fish

149 Avenue du Maine - 75014 Paris / France

Mail : CONTACT@AQUAFRESHFISH.FR

Tel : +33 (0)1 89 86 07 40





AquaFresh Fish

CATALOGUE GÉNÉRAL 2023

POISSONS & FRUITS DE MER

SOMMAIRE

PRÉSENTATION D'AQUAFRESH FISH	4
I – NOS POISSONS	5
II – NOS CRUSTACÉS.....	12
III – NOS CÉPHALOPODES.....	14
IV – LA POUTARGUE.....	16
V – NOS COQUILLAGES.....	18
NOS CONTACTS	20

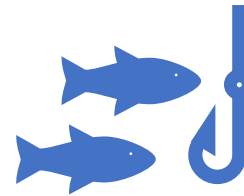


PRÉSENTATION D'AQUAFRESH FISH

Introduction



AquaFresh Fish est une société Française d'import-export spécialisée dans l'importation de poissons et de fruits de mer en provenance de l'océan Atlantique. Nous vous proposons une sélection de produits de la mer d'une qualité exceptionnelle. AquaFresh possède un **laboratoire spécialisé** dans l'étude des produits de la mer, garantissant le respect des normes.



AquaFresh Fish est le représentant en France des plus grandes sociétés de pêche en océan Atlantique. Nos poissons proviennent exclusivement de sources sauvages.



AquaFresh Fish

A photograph of three fresh fish, likely sea bream, laid out on a light-colored wooden cutting board. The fish are arranged horizontally, with their heads pointing to the left. The top fish is a larger, darker greyish-brown variety. The middle fish is a smaller, lighter pinkish-grey variety. The bottom fish is a long, slender, dark grey variety. The background is a solid dark blue color.

I – NOS POISSONS

I- LES POISSONS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Sole de roche

Scientifique : **Solea vulgaris**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Un poisson plat, généralement trouvé dans les eaux côtières. goût fin, légèrement sucré et sa texture délicate en font un choix prisé par les amateurs de poissons.

Sole langue

Scientifique : **Solea solea**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Une variété de sole, caractérisée par sa forme allongée. Sa saveur douce et sa texture tendre en font un poisson apprécié des connaisseurs.

Sole tigrée

Scientifique : **Solea senegalensis**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Une autre variété de sole, souvent reconnaissable par ses motifs tigrés. Elle a une chair fine, légèrement sucrée et une texture ferme.

Turbot

Scientifique : **Psetta maxima**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson plat de la famille des poissons plats, apprécié pour sa chair délicate. Son goût doux et son texture ferme en font un choix polyvalent en cuisine. Il est délicieux grillé, cuit au four ou poché.

Saint-Pierre

Scientifique : **Zeus faber**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Un poisson de la famille des dorades, réputé pour sa saveur délicate. Son goût distinctif rappelle celui des poissons de fond avec une note légèrement sucrée.

I- LES POISSONS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Mérou jaune

Scientifique : **Epinephelus marginatus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poissons de moyenne à grande taille, populaires pour leur chair ferme et savoureuse. Sa saveur est souvent décrite comme un mélange de douceur et de notes plus prononcées. Il est délicieux grillé, rôti ou cuit au four.

Mérou blanc (Thiof)

Scientifique : **Epinephelus aeneus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poissons de grande taille, populaires pour leur chair ferme et savoureuse. Il est polyvalent en cuisine, parfait pour être grillé, poêlé, cuit au four ou à la vapeur.

Daurade royale

Scientifique : **Sparus aurata**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Un poisson à la chair blanche et délicate, apprécié dans la cuisine méditerranéenne. Son goût délicat rappelle celui des fruits de mer avec une note sucrée. La daurade royale est excellente grillée ou cuite au four.

Dorade grise

Scientifique : **Lithognathus mormyrus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Un poisson côtier appartenant à la famille des Sparidés. Sa texture tendre en fait un poisson apprécié des amateurs de fruits de mer. Elle est idéale pour des cuissons rapides comme le grill ou la poêle.

Dorade rose

Scientifique : **Dentex gibbosus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Un poisson de la famille des Sparidés, présent dans les eaux de l'Atlantique Est. Elle est particulièrement appréciée pour sa texture fine et son goût subtil. La dorade rose est délicieuse grillée, cuite au four ou préparée en ceviche.

I- LES POISSONS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Pageot

Scientifique : **Pagellus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson à la chair ferme et au goût délicat. Sa saveur délicate est légèrement sucrée, avec une texture fine.

Badèche

Scientifique : **Diplodus vulgaris**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson méditerranéen, également connu sous le nom de denté. Elle a une chair blanche et délicate. Sa saveur douce est complétée par une texture tendre. Elle est excellente grillée, cuite à la vapeur ou en papillote.

Denté

Scientifique : **Dentex dentex**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson de mer à la chair blanche et au goût délicat. Sa texture fine en fait un excellent choix pour la cuisson au four, à la poêle ou au grill.

Maigre (Courbine)

Scientifique : **Argyrosomus regius**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson à la chair maigre et ferme, souvent utilisé en cuisine méditerranéenne. Elle présente une chair blanche, légèrement grasse et savoureuse. Sa texture est moyennement ferme.

Pagre yeux jaunes

Scientifique : **Pagrus auratus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson aux yeux jaunes, apprécié pour sa chair savoureuse.

I- LES POISSONS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Sar

Scientifique : **Diplodus sargus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson de mer, souvent trouvé dans les eaux côtières. Sa saveur délicate est souvent décrite comme légèrement sucrée et noisette.

Bonite à dos rayé

Scientifique : **Sarda sarda**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson de la famille des thons, caractérisé par des rayures sur le dos. Son goût est corsé et distinct, parfait pour des préparations comme le sashimi, le grillé ou le poêlé.

Diagramme gris

Scientifique : **Siganus luridus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson de fond, souvent utilisé en cuisine. présente une chair fine et délicate avec une saveur sucrée de fruits de mer.

Grandeur sompat

Scientifique : **Selar crumenophthalmus**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Espèce de poisson tropical. Elle a une chair rose à la texture moyennement ferme.

Oblade

Scientifique : **Oblada melanura**

Disponible en :

- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson méditerranéen, également connu sous le nom de marbré. Il est un petit poisson au goût délicat et sucré.

I- LES POISSONS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Thon Bonite

Scientifique : **Auxis thazard**

Disponible en :
- Congelés

Une petite description : Variété de thon, populaire pour sa chair ferme.

Otolithe Sénégalais

Scientifique : **Cynoscion regalis**

Disponible en :
- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson souvent pêché dans les eaux sénégalaises.

Tassergal

Scientifique : **Trachurus trachurus**

Disponible en :
- Frais
- Congelés

1. Une petite description : Poisson de mer, souvent utilisé dans la cuisine locale.

Rascasse de roche

Scientifique : **Scorpaena scrofa**

Disponible en :
- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson de fond, parfois venimeux.

Drum

Scientifique : **Sciaenidae**

Disponible en :
- Frais
- Congelés

Une petite description : Poisson de fond de la famille des perches.

I- LES POISSONS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Mulet

Scientifique : **Mugilidae**

Disponible en :
- Congelés

Une petite description : Poisson souvent trouvé dans les estuaires et les eaux côtières.

Maquereau

Scientifique : **Scomber scombrus**

Disponible en :
- Congelés

Une petite description : Poisson riche en oméga-3, souvent consommé grillé ou mariné.

Sardinelle ronde

Scientifique : **Sardinella aurita**

Disponible en :
- Congelés

Une petite description : Variétés de sardines de grande taille, riches en acides gras.

Sardinelle plate

Scientifique : **Sardinella maderensis**

Disponible en :
- Congelés

Une petite description : Variétés de sardines de petite taille, riches en acides gras.

Chinchard

Scientifique : **Trachurus spp.**

Disponible en :
- Congelés

Une petite description : Poisson de la famille des maquereaux.

A close-up photograph of a seafood platter. The platter is filled with various cooked crustaceans, including several large crabs, several large shrimp, and a pile of scallops. The seafood is resting on a bed of crushed ice. The background is slightly blurred, showing what appears to be a market or restaurant setting. The text "II – NOS CRUSTACÉS" is overlaid in white, bold, sans-serif font in the center of the image, with a thin white horizontal line underneath it.

II – NOS CRUSTACÉS

II- LES CRUSTACÉS EN FRAIS ET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande



Langoustes

Scientifique : **Homarus spp.**

Disponible en :

- Vivants
- Congelés

Une petite description : Ce crustacé est réputé pour sa chair délicate et savoureuse, très prisée dans la gastronomie. La langouste est souvent pêchée dans des eaux claires et profondes.



Gambas & Crevettes

Scientifique : **Penaeidae**

Disponible en :

- Congelés

Une petite description : Les gambas, également connues sous le nom de crevettes géantes, sont des crustacés de la famille des Penaeidae. Elles se distinguent par leur taille plus grande par rapport aux crevettes ordinaires et ont une chair savoureuse et ferme.



Langoustines

Scientifique : **Nephrops norvegicus**

Disponible en :

- Congelés




Une petite description : Les langoustines sont des crustacés ressemblant à des petites langoustes, appartenant à la famille des Nephropidae. Elles ont une chair délicate et sucrée, similaire à celle de la langouste, mais de petite taille.

A photograph of a whole cooked octopus on a white plate. The octopus is reddish-brown and curled. It is garnished with a slice of lemon, a small pile of green herbs, and a slice of white fish. The plate is on a light-colored tiled surface.

III – NOS CÉPHALOPODES

III- LES CÉPHALOPODES EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande

		
<p>Calamars Scientifique : Loligo spp.</p> <p>Disponible en : - Congelés</p> <p><u>Une petite description</u> : Céphalopodes au corps mou, utilisés dans divers plats. Le calamar sont appréciés pour leur goût unique et sont utilisés dans une variété de plats, tels que les salades, les grillades, les ragoûts et les plats frits.</p>	<p>Poulpes Scientifique : Octopus spp.</p> <p>Disponible en : - Congelés</p> <p><u>Une petite description</u> : Céphalopodes marins, souvent cuisinés en anneaux. Le poulpe est un mets prisé dans de nombreuses cuisines du monde.</p>	<p>Seiche Scientifique : Sepia spp.</p> <p>Disponible en : - Congelés</p> <p><u>Une petite description</u> : Céphalopode semblable au calamar.</p>



III – NOS POUTARGUES

III- LA POUTARGUE DE MULET EN CONGÉLÉS

Prix flexible en fonction de la quantité de la commande



Poutargue de Mulet

Disponible en :

- Congelés

Une petite description : La poutargue de mullet, également appelée "boutargue", est une délicatesse méditerranéenne haut de gamme. Il s'agit de l'œuf de mullet séché et salé.



- **Texture** : Elle a une texture ferme et légèrement caoutchouteuse.
- **Goût** : La saveur de la poutargue est salée et intense, avec des notes marines prononcées. Certains décrivent son goût comme umami, rappelant celui du caviar.
- **Utilisation culinaire** : La poutargue est généralement tranchée finement et servie seule ou avec des toasts, des salades ou d'autres plats.

A close-up photograph of a seafood platter. The platter is filled with fresh seafood, including several large crabs, several large shrimp, and a variety of scallops. The seafood is resting on a bed of crushed ice. The background is slightly blurred, showing what appears to be a market or restaurant setting. The text "V – NOS COQUILLAGES" is overlaid in white, bold, sans-serif font, centered on the image. A thin white horizontal line is positioned below the text.

V – NOS COQUILLAGES

V- LES COQUILLAGES

Prix flexible en fonction de la nature et la quantité de la commande

		
<p>Palourdes Scientifique : Veneridae</p> <p>Disponible en :</p> <ul style="list-style-type: none">- Frais- Congelés <p>Une petite description : Mollusques bivalves, souvent cuits à la vapeur ou dans des soupes.</p>	<p>Bulots Scientifique : Buccinum undatum</p> <p>Disponible en :</p> <ul style="list-style-type: none">- Frais- Congelés <p>Une petite description : Escargots de mer, souvent cuits et servis avec une sauce.</p>	<p>Moules Scientifique : Mytilidae</p> <p>Disponible en :</p> <ul style="list-style-type: none">- Frais- Congelés <p>Une petite description : Mollusques bivalves, populaires dans de nombreux plats à base de fruits de mer.</p>



AquaFresh Fish

Nos Contacts



[HTTPS://AQUAFRESHFISH.FR/](https://aquafreshfish.fr/)



CONTACT@AQUAFRESHFISH.FR



+33 (0)1 89 86 07 40



149 Avenue du Maine - 75014 Paris / France
