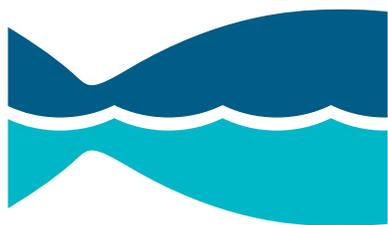


GaspéCured



CONTATTO

Ufficio commerciale
internazionale principale
4284 rue de la Roche, bureau 220
Montréal (QC) H2J 3H9

Tel: +1 (438) 380 3516
Numero verde (Can/USA): 1 (800) 925 7430
Fax: +1 (418) 425 0678

VISITATE IL NOSTRO SITO WEB: GASPECURED.COM



UNA GRANDE TRADIZIONE
DI QUALITÀ E SAPORE
GENUINO

ASTICE SURGELATO

Homarus Americanus

GaspéCured



gaspecured.com

INFORMAZIONI GENERALI

Il pregiatissimo astice del Canada atlantico è il più prezioso tra i frutti di mare esportati dal Canada. È un prodotto apprezzato da molti in tutto il mondo e si cucina in molti modi, da solo o come ingrediente di innumerevoli piatti d'alta cucina.

ASTICE INTERO SURGELATO



FORMATI DEL PRODOTTO

10-12 oz	300-350 g
12-14 oz	350-400 g
14-16 oz	400-450 g
16-18 oz	450-500 g
18-20 oz	500-550 g
20-22 oz	550-600 g
22 oz +	600 g +

FORMA DEL PRODOTTO

- Intero cotto surgelato
- Intero crudo surgelato
- Corpo surgelato, tronco

CONFEZIONE

Peso netto: 10 lb (4,54 kg)

MARCHIO

PSG e Cordier

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da maggio a giugno

CODA DI ASTICE SURGELATA



FORMATI DEL PRODOTTO

2-3 oz	56-85 g
3-4 oz	85-113 g
4 oz	100-127 g
4-5 oz	113-142 g
5-6 oz	142-170 g
6-7 oz	170-198 g
7-8 oz	198-227 g
8-10 oz	227-283 g
10-12 oz	284-340 g
12-14 oz	340-397 g
14-16 oz	397-454 g
16-20 oz	454-567 g
20-24 oz	567-681 g

FORMA DEL PRODOTTO

- Crudo o scottato
- Altro formato: coda scottata ad apertura facile

CONFEZIONE

Peso netto: 10 lb (4,54 kg)

MARCHIO

PSG e Cordier

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da maggio a giugno e
autunno

POLPA DI ASTICE SURGELATA



FORMATI DEL PRODOTTO

na.

FORMA DEL PRODOTTO

- CK (chele e giunture)
- CKL (chele, giunture e zampe)
- CK spezzate
- Polpa di coda
- Polpa trita
- Mix per insalata, CKL spezzate, chele, solo zampe.

CONFEZIONE

Peso netto: 5,4 kg – 3 x 4 1,8 kg
o 2 x 2,7 kg

MARCHIO

PSG e Cordier

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da maggio a giugno e autunno



PESCE DI FONDALE

INFORMAZIONI GENERALI

Il nostro pesce viene pescato nelle acque gelide e cristalline dell'Oceano Atlantico. Una volta preso, viene lavorato per conservarne il sapore delicato e salvaguardarne la freschezza.

SCORFANO ATLANTICO *Sebastes Mentella*



FORMATI DEL PRODOTTO

In filetti:
2-4 filetti
4-6 filetti
6-8 filetti
8-12 filetti

FORMA DEL PRODOTTO

- Filetti freschi o surgelati

CONFEZIONE

Peso netto:
Filetti freschi: Scatola di polistirolo da 10 lb (4,54 kg)
Pacchetto a spacco filetti surgelati: 4 cartoni da 10 lb (4,54 kg)
IQF di filetti surgelati: 1 cartone da 10 lb (4,54 kg)

MARCHIO

La Gaspésienne e Cordier

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da giugno a settembre

HALIBUT DELLA GROENLANDIA *Reinhardtius Hippoglossoides*



FORMATI DEL PRODOTTO

In filetti:
2-4 oz (57-113 g)
4-8 oz (113-227 g)
8-16 oz (227-454 g)
16-32 oz (454-907 g)

HOG:
400-800 g
800-1000 g
1000-1200 g
1200+ g

H&G:
500-1000 g

FORMA DEL PRODOTTO

- Filetti freschi e surgelati
- H&G
- HOG
- Testa e lisca
- Code
- Teste

CONFEZIONE

Peso netto:
Pacchetto a spacco filetti surgelati: 4 x 10 lb (4,54 kg) in cartone
IQF di filetti surgelati: 1 x 10 lb (4,54 kg) in cartone
Filetti freschi: 1 x 10 lb (4,54 kg) in polistirolo
HOG/H&G/teste con lisca/code/teste: 1 x 18 lb (8,2 kg) in cartone

MARCHIO

La Gaspésienne e Cordier

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da giugno a settembre

HALIBUT DELL'ATLANTICO *Hippoglossus Hippoglossus*



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

FORMA DEL PRODOTTO

- Intero fresco, con testa

CONFEZIONE

Peso netto:
In cartone cerato
Variabile

MARCHIO

La Gaspésienne, Cordier e PSG

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da maggio a ottobre



PESCE AFFUMICATO A CALDO

INFORMAZIONI GENERALI

Selezioniamo con cura solo il pesce della massima qualità per la nostra linea di prodotti affumicati, con la migliore materia prima. Il nostro stabilimento Les Pêcheries Gaspésiennes è dotato delle più recenti tecnologie di affumicatura secondo i più severi standard di qualità HACCP.

FILETTO DI MERLUZZO AFFUMICATO *Gadus Macrocephalus/Gadus Morhua*



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

FORMA DEL PRODOTTO

- Spellato
- Surgelato
- Filetti a strati

CONFEZIONE

Peso netto:
cartone da 10 lb (4,54 kg), pacchetto
congelato a strati

MARCHIO

La Gaspésienne

STAGIONE DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

HALIBUT DELLA GROENLANDIA AFFUMICATO *Reinhardtius Hippoglossoides*



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

FORMA DEL PRODOTTO

- Spellato
- Surgelato
- Filetti a strati

CONFEZIONE

Peso netto:
cartone da 10 lb (4,54 kg), pacchetto
congelato a strati

MARCHIO

La Gaspésienne

STAGIONE DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

SALMONE DELL'ATLANTICO AFFUMICATO *Salmo Salar*



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

FORMA DEL PRODOTTO

- Con pelle
- Surgelato
- Filetti a strati

CONFEZIONE

Peso netto:
cartone da 10 lb (4,54 kg), pacchetto
congelato a strati

MARCHIO

La Gaspésienne

STAGIONE DI PRODUZIONE

Tutto l'anno



UNA GRANDE TRADIZIONE
DI QUALITÀ E SAPORE
GENUINO

GaspéCured



PESCE LEGGERMENTE SALATO

GaspéCured



gaspécured.com

INFORMAZIONI GENERALI

Il nostro pesce leggermente salato è realizzato solo dai prodotti della massima qualità. Il pesce viene salato solo leggermente per esaltare il suo sapore delicato.

FILETTO DI MERLUZZO LEGGERMENTE SALATO *Gadus Macrocephalus/Gadus Morhua*



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

FORMA DEL PRODOTTO

- Filetti spellati surgelati

CONFEZIONE

Peso netto:
20 lb (9,1 kg) in scatole di cartone

MARCHIO

La Gaspésienne

STAGIONE DI PRODUZIONE

Primavera e autunno

FILETTI DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA LEGGERMENTE SALATI *Reinhardtius Hippoglossoides*



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

FORMA DEL PRODOTTO

- Filetti spellati surgelati

CONFEZIONE

Peso netto:
10 X sacchetto sigillato sottovuoto da 1 lb
(450 g), in scatola di cartone

MARCHIO

La Gaspésienne

STAGIONE DI PRODUZIONE

Da giugno a ottobre

CONTATTO

Ufficio commerciale
internazionale principale
4284 rue de la Roche, bureau 220
Montréal (QC) H2J 3H9

Tel: +1 (438) 380 3516
Numero verde (Can/USA): 1 (800) 925 7430
Fax: +1 (418) 425 0678

BACCALÀ ORIGINALE "GASPE CURED"

Gadus Macrocephalus/Gadus Morhua

GaspéCured



gaspécured.com

INFORMAZIONI GENERALI

Secondo la tradizione antica di secoli, ogni pezzo di merluzzo viene tagliato a mano e leggermente salato, ne viene estratta l'acqua e poi viene disposto su enormi seccatoi (tavoli di rete metallica) all'aperto per assorbire i raggi del sole. I pezzi vengono poi impilati e fatti stagionare, e infine esposti di nuovo all'aperto per completare l'ultima fase di essiccazione. Questo metodo di essiccazione al sole, insieme ai venti di nordovest dalla costa di Gaspé, dà al baccalà il suo aspetto trasparente e il suo gusto saporito, e garantisce un prodotto della massima qualità.



FORMATI DEL PRODOTTO

Variabili

STAGIONE DI PRODUZIONE

Primavera e autunno

FORMA DEL PRODOTTO

- Leggermente salato
- Essiccazione normale o semi-essiccato
- Con lisca
- Con pelle
- Umidità 42% o 48%

CONFEZIONE

Peso netto:
50 lb (22,7 kg)
10 kg in scatola di cartone

MARCHIO

Gaspé Cured

CONTATTO

Ufficio commerciale
internazionale principale
4284 rue de la Roche, bureau 220
Montréal (QC) H2J 3H9

Tel: +1 (438) 380 3516
Numero verde (Can/USA): 1 (800) 925 7430
Fax: +1 (418) 425 0678

ARINGA AFFUMICATA

Clupea Harengus Harengus

GaspéCured



gaspécured.com

INFORMAZIONI GENERALI

Pescate nelle fredde acque dell'Atlantico al largo della penisola di Gaspé, in Canada, le aringhe fresche vengono trattate con sale grosso naturale, poi affumicate ed essiccate secondo la tradizione su un fuoco di legna naturale nell'affumicatoio Les Fumoirs Gaspé Cured.



FORMATI DEL PRODOTTO

n.a.

STAGIONE DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

FORMA DEL PRODOTTO

- Filetti
- Mezze aringhe o aringhe intere

CONFEZIONE

Peso netto:
Filetti: cartone o cassa di legno da 10 lb (4,54 kg)
Mezze aringhe e aringhe intere
Cassa di legno da 18 lb (8,2 kg)

MARCHIO

Fumoirs Gaspé Cured

CONTATTO

Ufficio commerciale
internazionale principale
4284 rue de la Roche, bureau 220
Montréal (QC) H2J 3H9

Tel: +1 (438) 380 3516
Numero verde (Can/USA): 1 (800) 925 7430
Fax: +1 (418) 425 0678