



Résidence La Roselière - 52, rue Apolline - 62280 St Martin les Boulogne - FRANCE
Tél. +33 (0)3 21 99 04 99 - Fax +33 (0)3 21 99 71 11 - e-mail : contact@freshpack.fr
www.freshpack.fr

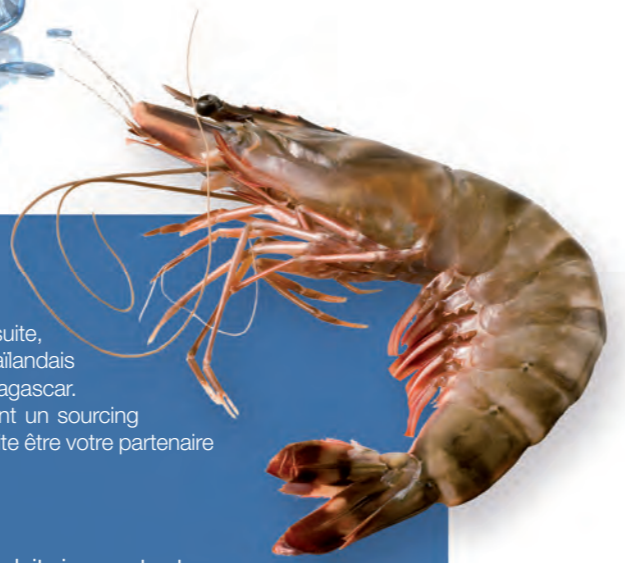


Nos marques / Our brands

accima 03 21 32 64 42 RCS BOULOGNE-LES-MERES 393 272 867 Photos : X. Nicotrale Photos non contractuelles - Signature de présentation



Globe trotters d'océans
THE OCEAN GLOBETROTTERS



À sa création en 1982 la première activité de **Freshpack** est le négoce des produits de la mer surgelés. Forte de son expérience et de son savoir-faire la société se lance ensuite, en 1993, dans la réalisation de plats cuisinés avec un partenaire thaïlandais exclusif puis, en 1998, dans la pêche de crevettes sauvages à Madagascar. Soucieuse de diversifier et de développer son offre, en garantissant un sourcing contrôlé et une qualité de produits irréprochable, **Freshpack** souhaite être votre partenaire privilégié.

Notre credo: l'excellence

Notre objectif: vous faire profiter de produits de qualité, des produits innovants et différenciants tout en respectant l'environnement, les ressources marines et les normes de production les plus strictes.

When **Freshpack** was founded in 1982, the main activity was frozen seafood trading. With its strong experience, in 1993 the company started the production of convenience food with an exclusive Thai partner. In 1998, it expanded to wild prawn fishing in Madagascar. In order to become your trusted partner, **Freshpack** can offer you diversified range of products, guaranteed sourcing and irreproachable product quality.

Our motto: excellence

Our aim: to offer you high-quality, innovative and wide line products in full respect of the environment, the marine resources and the highest production standards.





Résidence La Roselière - 52, rue Apolline - 62280 St Martin les Boulogne - FRANCE
Tél. +33 (0)3 21 99 04 99 - Fax +33 (0)3 21 99 71 11 - e-mail : contact@freshpack.fr
www.freshpack.fr



03 21 32 64 42

RCS BOULOGNE-SUR-MER 8 393 271 687

Photos: X. Nicostrate, F. Lebriz

Photos non contractuelles - Suggestion de présentation



Découvreurs de produits de la mer

F I N E S E A F O O D E X P L O R E R S

Dégustez le meilleur des produits de la mer...

Enjoy the very best of seafood...

Nous parcourons les océans à la recherche de produits de grande qualité, pour permettre à vos clients de déguster ce qu'il y a de meilleur.

Le Crabe royal

Pêché en Mer de Barents, ce King crab est un produit de très grande qualité. Cuit et congelé rapidement à bord des bateaux, il conserve toute sa fraîcheur. Nous vous proposons des crabes sélectionnés, avec un taux de remplissage de chair garanti à 80 % minimum et d'une grande facilité d'utilisation : décorticage et mise en œuvre aisés.

Un nouveau produit très novateur: la chair de King crab est extraite du cluster cru. Nous sélectionnons la matière première en fonction de la période de pêche afin d'avoir une qualité optimale en chair. Notre process haute pression, réalisé en France, garantit une texture et une qualité optimales. La chair est garantie sans cartilage, les pattes et pinces sont reconstituées sous pochon sous-vide. Un produit innovant qui permet de cuisiner le produit à sa façon.

La chair de crabe sauvage

Crabe nageur pasteurisé, en provenance d'Indonésie. Le crabe est pêché en mer, décortiqué manuellement, appertisé et conditionné en pots. **Sa chair, composée à 100 % de pattes et de pinces, est garantie sans cartilage.** Ce produit frais, pasteurisé est très facile d'utilisation pour de savoureuses recettes chaudes ou froides. Il est conditionné en pots de 454 g, avec une DLC de 15 mois.

Tourteau surgelé, en provenance d'Irlande. Les tourteaux sont décortiqués en Irlande, la chair est cuite et surgelée, elle est utilisable directement après décongélation.

Les Noix de Saint Jacques

Grâce à des partenariats fiables, nous pouvons proposer des approvisionnements réguliers.

Zygochlamys patagonica d'Argentine, congelée bord.
Placopecten magellanicus en provenance des USA.

Les poissons d'eau douce

Grâce à notre maîtrise de la filière, nous vous proposons des filets ou portions calibrées de sandre ainsi que des filets de perche d'Estonie.

Les autres sélections de produits

- Crevettes décortiquées tropicales et nordiques
- Sole entière, pelée, et en filets
- Poissons plats de Mer du Nord, entiers ou en filets
- Filets de dorade royale et filets de bar
- Cocktails de fruits de mer à façon
- Brochettes de crevettes

We sail the oceans in search of the very highest quality products, so that your customers enjoy only the very best seafood.

King Crab

Our King crab is a very high-quality product caught in Barents Sea. It is cooked and rapidly frozen on board to retain its freshness. We offer selected crabs with a guaranteed minimum of 80% meatfill, easy to pick.

A new innovative product: our King Crab meat is extracted from the raw King Crab cluster. We select the raw material on the basis of the fishing campaign in order to guarantee the best meat quality.

Our high-pressure process, made in France, guarantees an optimal texture and quality. The meat is guaranteed cartilage-free, legs & claws are individually reconstituted in vacuum pockets. An innovative gourmet product ready to cook in its own way!

Wild crab meat

Fresh pasteurized crabmeat: Our crab comes from Indonesia where it is caught at sea, hand-picked, pasteurised and canned. **The crabmeat is 100% legs and claws and is guaranteed cartilage-free.** This fresh, pasteurised product is convenient for a large range of hot or cold dishes. It is packed in 454g sealed plastic can, with a 15 months shelf life.

Frozen edible crab meat, from Ireland. Crabs are picked in Ireland where the meat is then cooked and frozen and can be used just after being defrosted.

Our key points

- Over than 30 years of experience and expertise
- Complete sourcing control
- A network of partner producers, with regular audits, able to offer selected optimal quality products
- **Freshpack's** quality department approves each production batch before delivery
- **Freshpack** is MSC certified to trade Scallops, Mussels and ORGANIC certified for its Ecuadorian shrimps

Nos points forts

- Plus de 30 ans d'expérience et de savoir-faire
- La maîtrise totale du sourcing
- Un réseau de producteurs partenaires, audités par nos soins, capables de proposer des produits sélectionnés, de qualité optimale
- Un service Qualité **Freshpack** chargé d'agrèer chaque lot avant livraison
- **Freshpack** est certifié MSC pour la commercialisation de noix de Saint Jacques, moules et BIO pour ses crevettes en provenance d'Equateur.



Scallops

Thanks to reliable partners, we have a regular supply of high grade frozen scallops. Seafrozen roeless *Zygochlamys patagonica* from Argentina, and deepfrozen *Placopecten magellanicus* from the USA.

Freshwater fish

Thanks to our expertise we can offer Pikeperch fillets and graded portions, and Estonian Perch fillets as well.

Other Product selection

- Cooked and Peeled tropical and coldwater shrimp
- Sole: black skin off, whole or fully trimmed fillet
- Flat fishes from The Northern Sea: whole or fillets
- Sea bream and sea bass fillets skin on
- Customized seafood cocktails
- Prawns Skewer





Résidence La Roselière - 52, rue Apolline - 62280 St Martin les Boulogne - FRANCE
Tél. +33 (0)3 21 99 04 99 - Fax +33 (0)3 21 99 71 11 - e-mail : contact@freshpack.fr
www.freshpack.fr



03 21 32 64 42

ICS BOULOGNE-SUR-MER 8 993 272 887

Photos: X. Nicosinate, F. Lebriz

Photos non contractuelles - Suggestion de présentation




Producteurs de produits de la mer

F R O Z E N S E A F O O D P R O D U C E R S

Testez la qualité de nos produits...

Test the quality of our products...



Producteurs à Madagascar sous notre marque MAKAMBA, nous pêchons depuis 1998 des crevettes entières sauvages avec nos propres bateaux congélateurs et depuis 2003 nous produisons du crabe de Mangrove.

Aujourd'hui nous développons une gamme de poissons exotiques (trident, mérrou, vivaneau, carangue, thazard...), **pour vous faire profiter du meilleur de l'Océan Indien**. Nous pratiquons **une pêche raisonnée** et notre filière s'appuie sur **une exploitation responsable** afin de sauvegarder les ressources naturelles: maîtrise de l'effort de pêche avec un repos biologique de 4 mois, élargissement des mailles des filets, mise en place du dispositif anti-tortue TED (Turtle Exclusive Device) et du BRD (By Catch Reduction Device) en collaboration avec le WWF.

Par ailleurs, en collaboration avec le GAPCM (Groupement des Aquaculteurs et Pêcheurs de Crevettes de Madagascar), une démarche d'écocertification MSC a été entamée.

Les crevettes sauvages

Nous pêchons, avec notre flotte de 8 navires-usines agréés par les autorités sanitaires de l'Union Européenne, 800 tonnes de crevettes entières sauvages (Tigrée, Pink, White et Brown) par an.

Toutes les crevettes sont travaillées à bord des bateaux en suivant des normes de qualité très strictes. Elles sont nettoyées, triées par espèce, calibrées, pesées et rangées en boîtes avant d'être surgelées immédiatement, ce qui permet d'en préserver toute la fraîcheur. **Nous pouvons ainsi proposer un produit haut de gamme, d'une qualité et d'une traçabilité irréprochables.**

D'autre part, depuis 2011, nous sommes en mesure de proposer un conditionnement en barquette.


Le Crabe de Mangrove

Nous produisons 300 tonnes de crabe *Scylla Serrata* par an. Seuls les crabes vivants et de bonne taille sont travaillés selon un cahier des charges très strict. Collectés dans la mangrove puis travaillés dans notre usine agréée, les crabes sont ensuite coupés en deux et conditionnés en sachets de 1 kg.

Les poissons exotiques

Nous développons une gamme de poissons tropicaux dans le cadre d'une pêche durable et responsable.

Une belle variété de poissons sauvages, congelés bord.



Under the MAKAMBA brand, we have been fishing wild prawns in Madagascar since 1998, using our own freezer vessels. Since 2003 we have also been producing Mangrove crab.

At present, we are developing a range of exotic fishes (snapper, grouper...) **so that you can enjoy the very best of Indian Ocean species**. We follow **sustainable fishing rules** to preserve the natural resources: 4 months of biological rest period, larger mesh nets, implementing Turtle Exclusive Devices (TED) and By Catch Reduction Devices (BRD) in cooperation with the World Wildlife Fund (WWF).

Furthermore as a member of GAPCM (Groupement des Aquaculteurs et Pêcheurs de Crevettes de Madagascar), we have started the procedure for MSC eco-certification.

Wild prawns

With our 8 EU approved factory vessels, we catch 800 tons of Head On wild prawns per year declined into 4 species (Tiger, Pink, White and Brown).

The prawns are processed on board according to strict quality standards. They are cleaned, sorted by species, graded, weighed and packed in boxes before being immediately frozen to preserve freshness.

These frozen at sea products are delivered with upscale quality and full traceability. Since 2011, we are also packing the prawns in retail packs.

Nos points forts

- Notre usine de Madagascar, agréée CE, possède un laboratoire d'analyses intégré agréé par l'institut Pasteur, ce qui permet des contrôles et analyses systématiques avant chaque embarquement
- Tous nos équipages sont formés régulièrement à la qualité
- La traçabilité de nos produits est sans faille, du bateau au distributeur

Our key points

- Our EU-approved factory in Madagascar has an integrated laboratory approved by the Pasteur Institute. All production batches are tested and analysed before each shipment
- All our vessel crews are regularly trained: quality and food safety
- We offer a full traceability system from the vessel to our customer

Mangrove Crab

We produce 300 tons of *Scylla Serrata* crabs per year. Only live crabs of selected size are processed according to very strict specifications. Collected in the mangroves and processed in our approved factory, these crabs are cut in half and packed in 1 kilo bag.

Exotic fishes

Respecting the rules of sustainable fishing, we are developing a range of tropical fish. Wild fish is line-caught and processed in our plant where it is filleted or portioned.





Résidence La Roselière - 52, rue Apolline - 62280 St Martin les Boulogne - FRANCE
Tél. +33 (0)3 21 99 04 99 - Fax +33 (0)3 21 99 71 11 - e-mail : contact@freshpack.fr
www.freshpack.fr



03 21 32 64 42

RCS BOULOGNE-SUR-MER 8 393 272 887

Photos: X. Nicotrate, F. Lebriz

Photos non contractuelles - suggestion de présentation



Explorateurs de saveurs

F L A V O U R E X P L O R E R S

Découvrez le meilleur des cuisines du monde...

Discover the very best of the world's cuisine...

Depuis plus de 20 ans, nous concevons et réalisons des recettes provenant de pays à forte culture culinaire.

Véritables explorateurs de saveurs, nous vous proposons ainsi le meilleur des cuisines du monde, du snacking aux plats cuisinés, une large gamme de produits pratiques et rapides à préparer, des saveurs teintées d'exotisme pour des sensations gustatives nouvelles. Poulet, crevettes, fruits, légumes, nouilles variées, herbes, épices,... tous nos ingrédients sont sélectionnés avec le plus grand soin pour une qualité optimale.

Nos points forts

- **La richesse des matières premières:** des recettes élaborées avec des ingrédients frais, légumes, fruits, et une traçabilité totale du producteur au produit fini
- **Des recettes savoureuses élaborées dans un souci d'équilibre alimentaire:** cuisson vapeur, cuisine pauvre en sel, recette végétarienne
- **Des produits sur-mesure,** parfaitement adaptables à vos besoins et à votre cahier des charges
- **Une innovation et une création permanentes** grâce à un service R & D
- **La garantie d'une qualité optimale:** nos partenaires de production sont certifiés BRC ou IFS.



For more than 20 years we have been developing authentic recipes from high tradition cuisine countries.

As flavour explorers, we offer you the best in term of world cuisine, from snacks to whole meals. A wide range of convenient products combining exotic flavours and perfect food safety. Chicken, prawns, fruits, vegetables, various kind of noodles, herbs and spices... all our ingredients are carefully selected.



Your benefits

- **Innovative products** in full understanding of customer needs.
- **New tastes and flavours**
- **Convenience:** all our products just need to be reheated, as they are fully cooked.
- **Highest processing standards:** our processing sites are all BRC certified.
- **All production lots are fully checked and approved** by the **Freshpack** Quality department.



Notre gamme Thai Tapas

**Une gamme conçue pour
la restauration**

- Gamme variée, avec plus de 20 références
- Une présentation spécialement étudiée pour la restauration, avec un conditionnement adapté
- Des recettes originales, des brochettes, des bouchées apéritives et des mini tartines
- Un format idéal pour une consommation à l'apéritif ou en buffet, avec des bouchées de 15 à 35 g pièce

Our Thai Tapas products range

**A range adapted to
the Food Service needs**

- A large range with more than 20 different products
- Special recipes and packagings adapted to the professional needs
- Original recipes, skewers, bites and bruschetta
- A special format for every occasion with 15 to 35g bites

