



WORLD'S FINEST PREMIUM OCTOPUS



A Family-Owned Company ~ Established 1949



WORLD'S FINEST PREMIUM OCTOPUS



UNE ENTREPRISE FAMILIALE  
AVEC DES VALEURS PERSONNELLES



LES SPÉCIALISTES  
DU POULPE PREMIUM



SÉLECTION DE LA  
MEILLEURE MATIÈRE PREMIÈRE



PROCESSUS ARTISANAL  
FABRICATION ARTISANALE



DES PRODUITS  
FIABLES ET GARANTIS



10,000+ MT/AN  
EXPORTATIONS +75 PAYS

1000  London  
COMPANIES TO WATCH EUROPE Stock Exchange

CEPYME 500  
Empresas líderes en crecimiento empresarial

FT  FINANCIAL TIMES  
1000 Europe's fastest  
Growing Companies

# DÉCOUVREZ NOTRE LARGE GAMME DES PRODUITS



POULPE CRU PREMIUM



POULPE BATTU PREMIUM



TENTACULES CRUS PREMIUM



POULPE ENTIER CUIT PREMIUM



TENTACULES CUIFS PREMIUM



LES FORMATS DE VENTE AU DÉTAIL HAUT DE GAMME

# POULPE CRU PREMIUM



Un poulpe cru de première qualité provenant des meilleures zones de pêche. Sélectionné individuellement, pièce par pièce, en écartant les pièces imparfaites. Excellente saveur et rendement constant. Cuit plus rapidement, pour obtenir la tendreté et la texture spectaculaire que vos clients apprécient. Toujours tendre, homogène et constant, sans surprise.



SÉLECTIONNÉ  
UN PAR UN



LA MEILLEURE QUALITÉ  
AU MEILLEUR PRIX



RÉSULTATS  
HOMOGÈNES



DISPONIBLE  
TOUTE L'ANNÉE



0,5-1 Kg



0,8-1,2 Kg



1-2 Kg



1,5-2 Kg



2-3 Kg



2,5-3 Kg



3-4 Kg



4-5 Kg



5-6 Kg



+6 Kg



+8 Kg



+12 Kg



# POULPE BATTU PREMIUM

Le poulpe de la plus haute qualité provenant des meilleures zones de pêche. Sélectionné individuellement, pièce par pièce, en écartant les pièces imparfaites. Une tenue à la cuisson exceptionnelle, avec une plus grande facilité de cuisson et des rendements supérieurs garantis. Toujours tendre avec des résultats homogènes et cohérents. La nouvelle norme mondiale en matière de poulpe battu.



SÉLECTIONNÉ  
UN PAR UN



RENDEMENT MAXIMAL  
EN CUISINE



RÉSULTATS  
HOMOGÈNES



DISPONIBLE  
TOUTE L'ANNÉE



<0,7 Kg



1 Kg



1-1,5 Kg



1,5-2 Kg



2-3 Kg



3-4 Kg



4-5 Kg



5-6 Kg

# TENTACULES CUITS PREMIUM



Seulement des tentacules parfaits, cuits de manière traditionnelle. Sélectionnés, calibrés et choisis un par un. Sept coûts de portions différents qui s'intègrent parfaitement à tout type de menu. Ces tailles de portions permettent aux professionnels de contrôler le coût par plat et sont parfaites pour la préparation en série. Une présentation toujours spectaculaire, avec un goût et une texture excellents, pour le plus grand plaisir des convives.



CUISINÉ DE MANIÈRE ARTISANALE



COÛT EXACT PAR PLAT



PARFAIT POUR UN SERVICE EN SÉRIE



DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE



6 Kg



350 gr/🍴  
x 18



250 gr/🍴  
x 24



195 gr/🍴  
x 32



130 gr/🍴  
x 48



115 gr/🍴  
x 45



85 gr/🍴  
x 72



65 gr/🍴  
x 96

## 7 OPTIONS QUI S'ADAPTENT À TOUS LES MENUS



350 gr/🍴

Carpaccio et les portions extra larges



250 gr/🍴

Idéal pour les grosses portions et les plats principaux



195 gr/🍴

Parfait pour les portions moyennes et les plats principaux



FOOD COST SOLUTIONS



65 gr/🍴

Parfait pour les menus de dégustation



130 gr/🍴

Idéal pour les entrées et les portions de taille moyenne



85 gr/🍴

Idéal pour les entrées, les tapas, les salades...



115 gr/🍴

Idéal pour les tapas et petites rations  
Parfait pour les échantillons et la vente au détail

# TENTACULES CRUS PREMIUM



Uniquement des tentacules soigneusement sélectionnés, offrant une texture et une saveur spectaculaires. Cuisson beaucoup plus rapide avec des rendements plus élevés et des résultats constants. Disponible en six formats différents, parfaits pour tout type de menu. La solution de contrôle des coûts pour les chefs les plus exigeants.



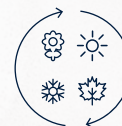
SEULEMENT LES  
TENTACULES SÉLECTIONNÉS



COÛT EXACT  
PAR PLAT



PARFAIT POUR UN  
SERVICE EN SÉRIE



DISPONIBLE  
TOUTE L'ANNÉE



8 Kg



FOOD COST  
SOLUTIONS



XL

450 gr /

x 18



M

250 gr /

x 32



L

350 gr /

x 24



S

170 gr /

x 48



MIX



RETAIL



# POULPE ENTIER CUIT PREMIUM

Cuisinés de manière traditionnelle par nos chefs experts. Sélectionnés individuellement, un par un, en éliminant les éléments imparfaits. Il permet une préparation rapide en obtenant des résultats parfaitement homogènes. Rentabilité garantie, rendement total. Cuits naturellement, sans additifs, prêts à être mangés et appréciés.



SÉLECTIONNÉ  
UN PAR UN



CUISINÉ DE  
MANIÈRE ARTISANALE



PRÉPARATION  
RAPIDE



DISPONIBLE  
TOUTE L'ANNÉE



<0,5 Kg



0,5-1 Kg



1-1,5 Kg



1,5-2 Kg



2-3 Kg



3-4 Kg

# LES FORMATS DE VENTE AU DÉTAIL HAUT DE GAMME



Profitez à domicile du produit que les grands chefs utilisent. Cru ou cuit, toujours un poulpe de qualité supérieure qui ravira vos clients. Des formats plus petits, parfaits pour surprendre la famille et les amis. Le format idéal pour les ventes en ligne.



SÉLECTIONNÉ  
UN PAR UN



LA MEILLEURE QUALITÉ  
AU MEILLEUR PRIX



PRÉPARATION  
RAPIDE ET FACILE



PARFAIT POUR LA  
VENTE EN LIGNE



0,5-1 Kg



<0,7 Kg



400 gr



<0,5 Kg



375 gr



340 gr



375 gr



1,5 Kg

# POURQUOI MOYSEAFOD?



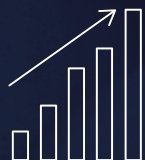
SÉLECTION DE LA  
MEILLEURE MATIÈRE PREMIÈRE



PROCESSUS ARTISANAL  
FABRICATION ARTISANALE



DES PRODUITS  
FIABLES ET GARANTIS



SOUTIEN POUR AUGMENTER  
LES VENTES DE PIEUVRES



INFORMATIONS  
STRATÉGIQUES PARTAGÉES



PARTENARIATS  
COMMERCIAUX

**1000**  **London**  
COMPANIES TO WATCH  
**EUROPE** Stock Exchange

**CEPYME 500**  
Empresas líderes en crecimiento empresarial

**FT** **FINANCIAL TIMES**  
**1000 Europe's fastest**  
Growing Companies

 **IFS**



WORLD'S FINEST PREMIUM OCTOPUS

[INFO@MOYSEAFOOD.COM](mailto:INFO@MOYSEAFOOD.COM) | [WWW.MOYSEAFOOD.COM](http://WWW.MOYSEAFOOD.COM)