PRODUITS LA RENAISSANCE

PÉTONCLE

Pêché en milieu sauvage. Produit du Canada. Pêche complémentaire

Page 2

HOMARD

Pêché en milieu sauvage. Produit du Canada. Pêche principale.

Page 4

CRABE

Pêché en milieu sauvage. Produit du Canada. Pêche principale.

Page 8

PÉTONCLES

Disponible en format de 400 g, 454 g (1 lb)
et en format de 2,27 kg (5 lb)

Pêché au large des Îles de la Madeleine, le pétoncle demande beaucoup de travail. Souvent pêchés de façon complémentaire, nos pétoncles sauvages sont reconnus pour leur qualité, leur taille et leur saveur.

Format de 454 g (1 lb)

Petit ..... 31-40 pétoncles /lb : 0-14 g...../ lb

Médium ..... 21-30 pétoncles /lb : 15-21 g...../ lb

Large..... 10-20 pétoncles /lb : 22-44 g...../ lb

Brisure..... .../ lb

Ocean Run...../ lb

Format de 2,27 kg (5 lb) IQF

Petit ..... 31-40 pétoncles /lb : 0-14 g.....

Médium ..... 21-30 pétoncles /lb : 15-21 g.....

Large..... 10-20 pétoncles /lb : 22-44 g...../ lb

Format de 400 g.. 10-30

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR LE PRODUIT

PÉTONCLES CONGELÉS

Nom de produit : Chair de pétoncles congelés

Nom scientifique de l'espèce : Placopecten magellanicus

Méthode de production: Usine accréditée ACIA et NSF

Méthode de pêche / Saison de capture : Captures locales, pêche en milieu sauvage / d'avril à juillet

Caractéristiques importantes du produit fini : Entreposer à une température de -18°C ou moins

Ingrédients : Chair de pétoncle

Emballage: Contact direct: Sac vaccum pack : Winpack, Balcan
Carton Maître: Norampac, Master Packaging, Maritime Paper.

Durée de conservation: 18 mois après la date d'emballage

PALLETTISATION - POUR LES 454 g
20 x 1 lb par boite maitresse

PALLETTISATION - POUR LES 400 g
10 x 400 g par boite maitresse

PALLETTISATION - POUR LES 5 lb
2 x 2.27 kg / 2 x 5 lb (4.54 kg / 10 lb) par boite maitresse

6 x 2.27 kg / 6 x 5 lb (13.62 kg / 30 lb) par boite maitresse

Notre homard
Le meilleur au monde.

Pêché sur des fonds rocheux dans les eaux froides entourant notre archipel, la pêche au homard conditionne la vie des Madelinots et celle de notre usine de Gros-Cap. Le homard des Îles demeure une référence chez les connaisseurs de fruits de mer qui l'apprécient, entre autres, pour la qualité et la finesse de sa chair.

LA liste des produits disponible au poids (lb ou kg)

Homard vivant

De la mer à l'assiette, la fraîcheur à son meilleur.

DISPONIBILITÉ: En saison seulement - produit exclusif aux Iles de la Madeleine

PRIX À LA LB: *

Homard cuit

Selon la recette de notre équipe, le homard cuit "rond" disponible en saison ou surgelé.

DISPONIBILITÉ: À L'ANNÉE (POUR LE SURGELÉ)

PRIX À LA LB: *

Queues de homard crues congelées

Disponible en format de 5 lb, 10 lb ou individuellement selon la catégorisation.

4 oz / 4-5 oz ..... / LB

5-6 oz ..... / LB

6-7 oz ..... / LB

7-8 oz / 8-10 oz ..... / LB

*prix variable à la semaine – les prix sont sujet à changement sans préavis

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR LE PRODUIT

QUEUES DE HOMARD CRUES CONGELÉES

10 lb (4.54 kg)

Nom de produit : Queue de homard en coquille congelée

Nom scientifique de l'espèce : Homarus americanus

Méthode de production: Usine accréditée ACIA et NSF

Méthode de pêche / Saison de capture : Matières premières: homard vivant seulement - Pêche en milieu sauvage / de mai à juillet

Format du produit fini disponible :
2-3 oz
3-4 oz
4 oz
4-5 oz
5-6 oz
6-7 oz
7-8 oz
8-10 oz
10-12 oz
12-14 oz

Ingrédients : Homard, sel / Allergène: Homard

Emballage: Contact direct: Sac vaccum pack : Winpack, Balcan
Carton Maître: Master Packaging, Maritime Paper.

Durée de conservation: 18 mois après la date de congélation lorsque entreposé a -18°C/ 0°F

Qualité du produit:

- Pas permis de mettre du *shoft shell* de façon excessive
- Pas d'odeur sure, odeur d'ammoniac
- Décomposition: non permise
- Déshydration: non permise

Défauts / Defects:

- Pas de maladie de peau, coloration anormal de la coquille, membrane foncée ou mousseuse
- Pas de tolérance pour saleté, chair exposé avec débris, chair noir, chair trop brisé par manipulation anormal et ou entreposage
- Queue mush : maximum de 1 queue par 10 lb.

QUEUES DE HOMARDS PRÊTES À CUISINER STYLE PARILLON

FORMAT DE 2 x 260 g
BOITE DE 520 g /unité
12 x 520 g dans une boite maitresse

A. CHAIR de homard

Queues de homard cuites…… /LB

Brisure de chair……..... /LB

CKL (pinces, bras et pattes)... /LB

TCK (queues, pinces et bras)../LB

CK (pinces et bras)…….. /LB

Chair de pattes…….. /LB

Chair de pinces…… /LB

B. HOMARD entier cuit en filet disponible en boite de 10 LB

Homard de 1 - 1 ¼

Homard de 1 ¼ - 1 ½

Homard de 1 ½ - 1 ¾

Homard de 1 ¾ - 2

Homard de 2 – 2 ¼

C. Tomalli en pot

Tartinade de homard

90 g - Caisse de 12 unités ..... / 12 x pot de 90 g

Ingrédients: Foie et œufs du homard, chair de homard émincé, sel

Durée de conservation : Cinq ans dans des conditions normales d'entreposage.

Conditions particulières à la distribution : Éviter les excès d'humidité, les températures extrêmes et toutes manipulations brutales.

CHAIR DE HOMARD CUITE

Ingrédients : homard, sel

Allergie : homard

Matière première : homard vivant seulement – Pêche en milieu sauvage

Durée de conservation : 24 mois après la date de congélation lorsque entreposé à -18^{0}C/0^{0}F

PACK PROPORTIONS CHART

PACK STYLE	CLAWS	KNUCKLES	LEGS	CLAWS &OR KNUCKLE	BODY MEAT	TAIL MEAT
CK	55-65 %	35-45%	0%	-	0%	0%
CK broken	55-65 % (broken)	35-45% (broken)	-	-	-	-
CKL	40-50%	25-35%	15-20 %	-	0%	0%
TCK	35%	20%	0 %	0%	0%	45%
WHOLE TAIL MEAT	0%	0%	0%	0%	0%	100 % whole tail
MINCED	-	-	-	-	100% (MINCED)	
T&C Broken	50% (broken)		-	-	-	50 % (broken)

Description du produit :
La chair de homard cuite, emballée sous vide, est constituée de parties déterminées du homard (queues, pinces, joints, chair de pattes, salade, émincé, bras, chair de la queue) extraites du homard transformé vivant. La carapace est cuite, puis refroidie pour en extraire la chair. Celle-ci est égouttée, pesée et proportionnée dans les sacs à cet effet. Les sacs sont ensuite fermés hermétiquement, mis en congélation et empaquetés dans des boites maitresses.

Pallettisation : 12 x 1 lb (12 x 454g) ou 20 x ½ lb (20 x 227g)

PALOURDES EN POT

Ingrédients : Mactre, eau, sel, tripolyphosphate de sodium, edta de calcium disodique

Durée de conservation : Cinq ans dans des conditions normales d'entreposage.

Conditions particulières à la distribution : Éviter les excès d'humidité, les températures extrêmes et toutes manipulations brutales.

PALOURDES
Caisse de 12 pots
154g/pot

Mactres d'Amérique ..... / 12 x154g

Mactres Stimpson ..... / 12 x 154g

Buccins

CRABE DES NEIGES

Ressource abondante autour de notre archipel, le crabe des neiges est l'une des principales espèces pêchées dans les eaux froides des Îles de la Madeleine. Nos pêcheurs expérimentés reconnaissent la qualité exceptionnelle d'une belle matière première, transformée avec soin à notre usine de Grande-Entrée.

Pattes de crabe des neiges

Pattes de crabe des neiges décortiquées et empaquetées
Pour 227 g (1/2 lb)

Brisures de crabe des neiges

Brisures de crabe des neiges décortiquées et empaquetées
Pour 227 g (1/2 lb)

Sections de crabe des neiges

Section de crabe des neiges
FRAIS
5-8 OZ 1L…….

Sections congelées - 30 lb

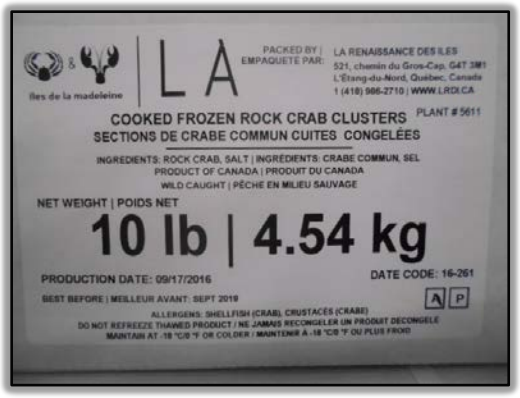
Section 3-5 oz…… /LB
Section 5-8 oz…… /LB
Section 8-10 oz…… /LB
Section 10-12 oz……. /LB
Section 12-14 oz……. /LB
Brisées

Sections congelées - 10 lb

Section 5-8 oz……. /LB
Section 8-10 oz……. /LB
Section 10-12oz….. /LB

CRABE COMMUN

Sections de crabe commun cuites congelées
FORMAT: 10 lb / 4.54 kg
Émincé et salade
FORMAT: 5 lb / 2.27 kg
Chair de crabe commun
FORMAT: 228 g…….. /228G



CRABE ARAIGNÉE

Émincé: 30 lb
6 x 5 lb / 2.27 kg

Pour plus d'informations :
418-986-2710
Ext : 252
poissonnerie@lrdi.ca
www.lrdi.ca

Suivez-nous sur facebook
https://www.facebook.com/larenaissanceiles