



Libre-service

Produit prêt-à-cuisiner dans un packaging qui joue l'ultra-transparence.



Les Marinades

Pour dynamiser le rayon marée libre service, nous vous proposons un complément de gamme en skin pack.

Nos références marinées, s'accommodent à tous les modes de vie. **Nos marinades** sont toutes **(clean label)**. Elles parfument délicatement le poisson et relève subtilement le goût.

3 recettes sont proposées : andalouse, barbecue et ail & fines herbes pour du thon et de l'espadon.

les ⊕ pour le point de vente

- ✓ PRESENTATION VERTICALE
- ✓ ERGONOMIQUE
- ✓ ADAPTÉ au drive
- ✓ ALTERNATIVE aux rayons trad
- ✓ RÉSISTANT

les ⊕ pour le consommateur

- ✓ TRANSPARENCE
- ✓ FRAICHEUR
- ✓ STOCKAGE sans odeur
- ✓ DLC plus longue
- ✓ FACILE à manipuler
- ✓ RÉSISTANT



Nos produits

*Nous adaptons, sur tous les produits, le grammage fixe qui correspond à vos besoins.

	PRODUITS	POIDS Fixes ou Variables*	DLC départ usine	CONDI*	GENCOD
	PAVÉ DE THON SASHIMI -60°	*Fixe 200g	6 jours	X4 / X6	3760169080776
	PAVÉ DE THON FRAIS	*Fixe 200g	3 jours	X4 / X6	3760169081421
	PAVÉ DE THON SAUMURÉ	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081599
	PAVÉ D'ESPADON FRAIS	*Fixe 200g	6 jours	X4 / X6	3760169081438
	PAVÉ D'ESPADON SAUMURÉ	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081841
	PAVÉ DE THON MARINÉ ANDALOUSE	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081681
	PAVÉ DE THON MARINÉ BARBECUE	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081698
	PAVÉ D'ESPADON MARINÉ ail & fines herbes	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081629
	PAVÉ DE THON SAUMURÉ MSC	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081940
	PAVÉ DE THON MARINÉ MSC	*Fixe 200g	8 jours	X4 / X6	3760169081957



Produits saumurés

Agrémentée d'ingrédients naturels et de condiments, la saumure renforce la saveur du produit.

Les analyses histologiques le prouvent, la texture de nos longes est plus juteuse et plus ferme qu'un produit frais.



+
3000 T
VENDUES / AN

les **+** HQSE

- ✓ 100% des lots contrôlés en histamine
- ✓ Contrôle : Métaux lourds, listeria

les **+** commerciaux

- ✓ Prix et qualité stable
- ✓ 100% chair, 0 perte
- ✓ Le produit peut-être congelé

les **+** de notre matière première

- ✓ 0 DCP
- ✓ Statut de produit transformé validé par les autorités compétentes






Nos produits



	PRODUITS	POIDS	DLC départ usine
	COEUR DE THON SAUMURÉ	Variable	10 jours
	LONGE DE THON SAUMURÉ	Variable	10 jours
	LONGE D'ESPADON SAUMURÉ	Variable	8 jours

**ELABORÉ
EN FRANCE**
ELABORÉ EN FRANCE
POIDS NET
CUISSON FACILE
TRANSFORMÉ
DLC AVANTAGEUSE
JUTEUX
CONSOMMATION SANS RISQUE D'ANISAKIS

les mise en oeuvre du produit

-  Cuisson facile avec un produit qui reste juteux
-  Très bonne tenue à la cuisson
-  Sans risque d'anisakis



Céphalopodes saumurés



+
5000 T
VENDUES / AN

les **⊕** HQSE

- ✓ Absence de parasites
- ✓ Sans OGM, sans activateur de croissance
- ✓ Saumuré pour une amélioration organoleptique

les **⊕** commerciaux

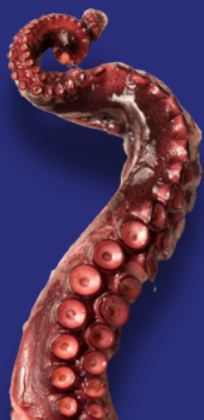
- ✓ Poids net égoutté garanti
- ✓ Le produit peut être congelé
- ✓ Un site de production en Espagne dédié avec du personnel qualifié












les **⊕** de notre matière première

- ✓ Produits moelleux et fondant
- ✓ Encornet : 100% pêché à la ligne
- ✓ Notre saumure répond aux normes françaises et européennes



Nos produits



	PRODUITS	CONDI	DLC départ usine
 	ANNEAUX D'ENCORNET	3 ou 5 kg	10 jours
 	LAMELLES D'ENCORNET	3 ou 5 kg	10 jours
 	TENTACULES D'ENCORNET	3 ou 5 kg	10 jours
	PETITS POULPES	3 ou 5 kg	10 jours
	SÉPIONS DÉCONGELÉS	3 ou 5 kg	8 jours
	SEICHE NETTOYÉE 2/4	3 ou 5 kg	10 jours
	SEICHE NETTOYÉE 1/2	3 ou 5 kg	10 jours
	CALAMARS ENTIERS	3 ou 5 kg	10 jours



MYASASHI

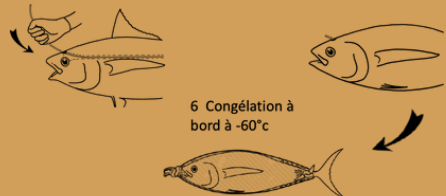
Sashimi ligne

1 étourdir le poisson 2 localiser le point sensible 3 Atteindre le cerveau avec une pic



4 Introduire un monofilament en nylon ou en acier inoxydable dans le canal neural

5 laisser le monofilament dans le canal neural



6 Congélation à bord à -60°C



IKEJIME



THON



Longe, Cœur, Steak, tataki, Saku, Cubes



ESPADON

Longe, Cœur, Steak, Saku, Cubes



les \oplus de notre matière première

- ✓ Produit premium
- ✓ 100% chair, sans peau, sans ligne de sang
- ✓ 100% naturel
- ✓ Disponible toute l'année : peu de fluctuation qualité / prix

les \oplus HQSE

- ✓ Chair ferme et structurée
- ✓ Sans risque d'anisakis
- ✓ Sans OGM, non ionisé, sans additif, sans colorant
- ✓ Consommation cuite ou cru dans la grande tradition japonaise des sushis

-60°C/-40°C

Respect strict de la chaîne du froid de la pêche à l'usine.

+

600 T
VENDUES / AN



MYASASHI

Nos produits


















*Nous adaptons pour nos produits : **steak, cubes** et **Saku** le grammage fixe qui correspond à vos besoins

Conditionnement

Décongelé

- Longe/coeur/tataki : sous-vide, barquette, papier
- Steak : skinpack, barquette
- Saku/Cubes : skinpack, sous-vide

Surgelé
Sous-vide ou vrac

	PRODUITS	POIDS Fixes ou Variables*	ÉTAT	DLC DDM	
	LONGE DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	
	COEUR DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	
	STEAK DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	7 jours / 2 ans	
	TATAKI DE BONITE	Variable	Décongelé/Surgelé	11 jours / 2 ans	
	SAKU DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	7 jours / 2 ans	
	CUBES DE THON ALBACORE SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	7 jours / 2 ans	
	LONGE D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	
	COEUR D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	
	STEAK D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	
	SAKU D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	
	CUBE D'ESPADON SASHIMI LIGNE	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans	



SASHITÔ

Sashimi senneur



THON

Longe, Cœur, Steak, Saku, Tataki, Cubes



-60°C

Respect strict de la chaîne du froid de la pêche à l'usine.

les ⊕ de notre matière première

- ✓ 100% naturel
- ✓ 100% chair, sans peau, sans ligne de sang
- ✓ Un sashimi milieu de gamme, disponible toute l'année

les ⊕ HQSE

- ✓ Chair ferme et structurée
- ✓ Sans risque d'Anisakis
- ✓ Sans OGM, non ionisé, sans additif, sans colorant
- ✓ Consommation cuite ou cru dans la grande tradition japonaise des sushis



SASHITÔ

Nos produits

*Nous adaptons pour nos produits : **Steak, cubes et Saku** le grammage fixe qui correspond à vos besoins






Conditionnement

Décongelé

- Longe/coeur/tataki : sous-vide, barquette, papier
- Steak : skinpack, barquette
- Saku/Cubes : skinpack, sous-vide

Surgelé

Sous-vide ou vrac






	PRODUITS	POIDS Fixes ou Variables*	ÉTAT	DLC DDM
	LONGE DE THON ALBACORE SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé/Surgelé	9 jours / 2 ans
	COEUR DE THON ALABORE SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé/Surgelé	8 jours / 2 ans
	STEAK DE THON SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé/Surgelé	7 jours / 2 ans
	SAKU DE THON SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé/Surgelé	7 jours / 2 ans
	CUBES DE THON SASHIMI SENNEUR	Variable	Décongelé/Surgelé	7 jours / 2 ans



Céphalopodes saumurés en barquette

Nos produits

*Nous adaptons sur tous les produits le grammage fixe qui correspond à vos besoins

	PRODUITS	POIDS Fixes ou Variables*	DLC départ usine	CONDI	GENCOD
	ANNEAUX D'ENCORNET	Fixe 300g	7 jours	X4/X6	3760169080011
	LAMELLES D'ENCORNET	Fixe 500g	7 jours	X4/X6	3760169080028
	TENTACULES D'ENCORNET	Fixe 300g	7jours	X4/X6	3760169081810
	PETITS POULPES	Fixe 300g	6jours	X4/X6	3760169080233
	PETITES SEICHES	Fixe 300g	7jours	X4/X6	3760169081605



Nos barquettes sous atmosphère sont 100% recyclable



Possibilité de production en MDD et marque blanche





Poissons de méditerranés et poissons exotiques

- Toutes espèces de thonidés, toutes espèces de poissons débarquées en criée
- Achat dans toutes les criées de l'arc méditerranéen

- ✓ Encore attaché à notre activité de Mareyeur, nous proposons tout au long de l'année, une gamme de poissons de Méditerranée
- ✓ Nous préparons vos commandes dans un site dédié et avec du personnel qualifié
- ✓ Nos arrivages d'espèces respectent les saisonnalités de pêche en mer méditerranéenne

- ✓ En 2021 : 400 conteneurs en provenance de l'océan Indien vendu



- ✓ Spécialiste du thon et de l'espadon, le groupe barba est lié par des partenariats internationaux fort à l'origine
- ✓ Toutes les semaines, un large choix de poissons exotique vous sont proposés variant selon les arrivages



Co-produits

- Nous transformons majoritairement dans notre usine du thon et de l'espadon
- Notre gamme de co-produits comprend des pièces et morceaux, chair, queue et ventrêche
- Possibilité de production de Co-produit MSC



THON

Ventrêche, Pièces et morceaux, Chair

ESPADON

Ventrêche, Pièces et morceaux, Chair



Nous accordons la même attention à nos co-produits qu'à l'ensemble des gammes que nous travaillons

- ✓ Un maintien de la traçabilité
- ✓ Un contrôle de chaque matière première
- ✓ Analyse histamine sur chaque lot



Le Groupe Barba certifié MSC Multi-sites s'engage plus encore dans cette démarche et vous propose dès aujourd'hui de nouveaux produits :

- ✓ **Thon albacore saumuré MSC en longe ou pavé**
- ✓ **Thon albacore MSC surgelé en longe ou pavé**
- ✓ **Thon rouge MSC**

Qu'est ce qu'un produit MSC ?

SAUVAGE TRAÇABLE, DURABLE

Le label MSC ne s'applique qu'aux poissons sauvages provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.

UN POISSON DURABLE CERTIFIÉ

Chaque pêcherie certifiée MSC a été évaluée de manière indépendante sur ses impacts sur les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

UNE TRAÇABILITÉ ASSURÉE

Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de l'océan à l'assiette, les poissons certifiés MSC sont séparés de ceux qui ne le sont pas. Ils sont clairement identifiés afin qu'ils puissent être retracés jusqu'à la pêcherie durable certifiée.

UN LABEL CRÉDIBLE

Depuis plus de 20 ans, MSC travaille avec des scientifiques, des pêcheries et des marques pour développer leurs Référentiels et promouvoir une pêche durable. Le MSC est le seul programme de certification et de labellisation pour la pêche sauvage. Il répond aux meilleures pratiques exigées par la FAO et l'ISEAL, l'Alliance Internationale pour l'Accréditation et l'Étiquetage Sociaux et Environnementaux.



PROJECT RESCUE OCEAN

Depuis 2019, le Groupe Barba s'engage au côté de Project Rescue Océan. Le groupe participe à des dépollutions avec ses salariés, en mettant l'association en avant lors d'événements et en soutenant cette dernière pour qu'elle puisse poursuivre un maximum d'actions toute l'année.

Parce que le respect de l'environnement et surtout celui des océans est essentiel pour nous.

3 missions de Project Rescue Ocean

Sensibilisation dans les écoles



Actions de dépollution



Mise en valeur des déchets



Chiffres clés

en 2023 en France et dans le monde

402 000

kilos de déchets sortis de la nature



16 000 enfants
sensibilisés à travers
le monde



402 000 kilos
de déchets collectés
via nos actions



43 antennes
Project Rescue Ocean
dans le monde



1500 adhérents
actifs et engagés
dans le monde