



## Self-service

Prodotto pronto per la cottura in una confezione che garantisce la massima trasparenza.



*Les Marinades*

Per rendere più dinamico il reparto Prodotti del mare self-service, proponiamo un complemento di gamma in skin pack.

I nostri riferimenti marinati si adattano a tutti gli stili di vita. **Le nostre marinade** sono tutte (**clean label**). Hanno un profumo delicato di pesce e mettono in risalto sottilmente il gusto.

Proponiamo 3 ricette: all'andalusa, barbecue e aglio ed erbe aromatiche per tonno e pesce spada.

## i (+) per il punto vendita

- ✓ PRESENTAZIONE VERTICALE
- ✓ ERGONOMICO
- ✓ ADATTATO al drive
- ✓ ALTERNATIVA ai reparti trad.
- ✓ RESISTENTE

## i (+) per il consumatore

- ✓ TRASPARENZA
- ✓ FRESCHEZZA
- ✓ STOCCAGGIO inodore
- ✓ DATA DI SCADENZA più lunga
- ✓ FACILE da manipolare
- ✓ RESISTENTE



## I nostri prodotti

\*Adattiamo i nostri prodotti al peso fisso da voi richiesto.

	PRODOTTI	PESO Fisso o variabile*	DATA DI SCADENZA franco fabbrica	CONDI*	GENCOD
	TAGLIATA DI TONNO SASHIMI -60°	*Fisso 200 g	6 giorni	X4 / X6	3760169080776
	TAGLIATA DI TONNO FRESCO	*Fisso 200 g	3 giorni	X4 / X6	3760169081421
	TAGLIATA DI TONNO CURATO	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081599
	TAGLIATA DI PESCE SPADA FRESCO	*Fisso 200 g	6 giorni	X4 / X6	3760169081438
	TAGLIATA DI PESCE SPADA CURATO	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081841
	TAGLIATA DI TONNO MARINATO ALL'ANDALUSA	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081681
	TAGLIATA DI TONNO MARINATO BARBECUE	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081698
	TAGLIATA DI PESCE SPADA MARINATO aglio ed erbe aromatiche	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081629
	TAGLIATA DI TONNO CURATO MSC	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081940
	TAGLIATA DI TONNO MARINATO MSC	*Fisso 200 g	8 giorni	X4 / X6	3760169081957



## Prodotti curati

Arricchita con ingredienti naturali e condimenti, la salamoia esalta il sapore del prodotto.

Le analisi istologiche lo dimostrano, la consistenza dei nostri lombi è più succosa e più soda rispetto al prodotto fresco.



### i (+) QHSE

- ✓ 100% dei lotti sottoposti al controllo dell'istamina
- ✓ Controllo: metalli pesanti, listeria

### i (+) commerciali

- ✓ Prezzo e qualità stabile
- ✓ 100% polpa, 0 perdite
- ✓ Il prodotto può essere congelato

### i (+) della nostra materia prima

- ✓ 0 FAD
- ✓ Stato del prodotto trasformato convalidato dalle autorità competenti



## I nostri prodotti

	PRODOTTI	PESO	DATA DI SCADENZA franco fabbrica
	CUORE DI TONNO CURATO	Variabile	10 giorni
	LOMBO DI TONNO CURATO	Variabile	10 giorni
	LOMBO DI PESCE SPADA CURATO	Variabile	8 giorni

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

### i (+) della trasformazione del prodotto

- ✓ Facile cottura con un prodotto che rimane succulento
- ✓ Ottima tenuta alla cottura
- ✓ 0 rischio di Anisakis



## Cefalopodi curati



**+**  
**5000 T**  
**VENDUTE**  
**ALL'ANNO**

### i (+) QHSE

- ✓ Assenza di parassiti
- ✓ Senza OGM, senza potenziatori di crescita
- ✓ Curati per garantire il miglioramento organolettico

### i (+) commerciali

- ✓ Peso netto sgocciolato garantito
- ✓ Il prodotto può essere congelato
- ✓ Un sito di produzione in Spagna con personale qualificato

### i (+) della nostra materia prima

- ✓ Prodotti tenerissimi
- ✓ Calamari: 100% pescati con la lenza
- ✓ La nostra salamoia soddisfa gli standard francesi ed europei



## I nostri prodotti



	PRODOTTI	CONDI	DATA DI SCADENZA franco fabbrica
 	ANELLI DI CALAMARI	3 o 5 kg	10 giorni
 	FILETTI DI CALAMARI	3 o 5 kg	10 giorni
 	TENTACOLI DI CALAMARI	3 o 5 kg	10 giorni
	POLIPETTI	3 o 5 kg	10 giorni
	SEPPIOLINE SCONGELATE	3 o 5 kg	8 giorni
	SEPIE PULITE 2/4	3 o 5 kg	10 giorni
	SEPIE PULITE 1/2	3 o 5 kg	10 giorni
	CALAMARI INTERI	3 o 5 kg	10 giorni



# MYASASHI

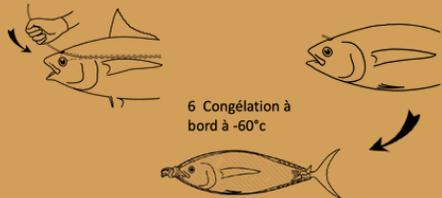
## Sashimi lenza

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



## TONNO



Lombo, cuore, trancio, tataki, Saku, dadini



## PESCE SPADA

Lombo, cuore, trancio, Saku, dadini



### i (+) della nostra materia prima

- ✓ Prodotto premium
- ✓ 100% polpa, senza pelle, senza striature di sangue
- ✓ 100% naturale
- ✓ Disponibile tutto l'anno: fluttuazione minima della qualità/dei prezzi

### i (+) HQSE

- ✓ Polpa ferma e strutturata
- ✓ 0 rischio di Anisakis
- ✓ Senza OGM, non ionizzato, senza additivi, senza coloranti
- ✓ Consumato cotto o crudo nella grande tradizione giapponese del sushi

-60°C/-40°C

Rispetto rigoroso della catena del freddo, dalla pesca alla fabbrica.

+

600 T  
VENDUTE  
ALL'ANNO



# MYASASHI

## I nostri prodotti

\*\*I formati dei nostri prodotti: **trancio**, **dadini** e **Saku** il peso fisso che corrisponde alle vostre esigenze

## Condizionamento

### Scongelato

- Lombo/cuore/tataki: sottovuoto, vaschetta, carta
- Trancio: skin pack, vaschetta
- Saku/dadini: skin pack, sottovuoto

### Surgelato

Sottovuoto o sfuso

	PRODOTTI	PESO Fisso o variabile*	STATO	DATA DI CONSERVAZIONE MINIMA	
	LOMBO DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	
	CUORE DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	
	TRANCIO DI TONNO GIALLO SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	7 giorni / 2 anni	
	TATAKI DI PALAMITA	Variabile	Scongelato/surgelato	11 giorni / 2 anni	
	SAKU DI TONNO GIALLO SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	7 giorni / 2 anni	
	DADINI DI TONNO GIALLO SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	7 giorni / 2 anni	
	LOMBO DI PESCE SPADA SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	
	CUORE DI PESCE SPADA SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	
	TRANCIO DI PESCE SPADA SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	
	SAKU DI PESCE SPADA SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	
	DADINI DI PESCE SPADA SASHIMI LENZA	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni	



# SASHITÔ

## Sashimi peschereccio



# TONNO

Lombo, cuore, trancio, Saku, Tataki, dadini



-60°C

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

i (+) della nostra materia prima

- ✓ 100% naturale
- ✓ 100% polpa, senza pelle, senza striature di sangue
- ✓ Sashimi di fascia media, disponibile tutto l'anno

i (+) HQSE

- ✓ Polpa ferma e strutturata
- ✓ 0 rischio di Anisakis
- ✓ Privo di OGM, non ionizzato, senza additivi, senza coloranti
- ✓ Consumato cotto o crudo nella grande tradizione giapponese del sushi



# SASHITÔ

## I nostri prodotti

\*I formati dei nostri prodotti: **trancio, dadini e Saku** il peso fisso che si adatta alle vostre esigenze

## Condizionamento

### Scongelato

- Lombo/cuore/tataki: sottovuoto, vaschetta, carta
- Trancio: skin pack, vaschetta
- Saku/dadini: skin pack, sottovuoto

### Surgelato

Sottovuoto o sfuso

	PRODOTTI	PESO Fisso o variabile*	STATO	DATA DI SCADENZA DATA DI CONSERVAZIONE MINIMA
	<b>LOMBO DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI PESCHERECCIO</b>	Variabile	Scongelato/surgelato	9 giorni / 2 anni
	<b>CUORE DI TONNO A PINNE GIALLE SASHIMI PESCHERECCIO</b>	Variabile	Scongelato/surgelato	8 giorni / 2 anni
	<b>TRANCIO DI TONNO SASHIMI PESCHERECCIO</b>	Variabile	Scongelato/surgelato	7 giorni / 2 anni
	<b>SAKU DI TONNO SASHIMI PESCHERECCIO</b>	Variabile	Scongelato/surgelato	7 giorni / 2 anni
	<b>DADINI DI TONNO SASHIMI PESCHERECCIO</b>	Variabile	Scongelato/surgelato	7 giorni / 2 anni



## Cefalopodi curati in vaschetta

### I nostri prodotti

\*Adattiamo i nostri  
prodotti al peso fisso da  
voi richiesto

	PRODOTTI	PESO Fisso o variabile*	DATA DI SCADENZA franco fabbrica	CONDI	GENCOD
	ANELLI DI CALAMARI	Fisso 300g	7 giorni	X4/X6	3760169080011
	FILETTI DI CALAMARI	Fisso 500g	7 giorni	X4/X6	3760169080028
	TENTACOLI DI CALAMARI	Fisso 300g	7 giorni	X4/X6	3760169081810
	POLIPETTI	Fisso 300g	6j giorni	X4/X6	3760169080233
	SEPPIOLINE	Fisso 300g	7 giorni	X4/X6	3760169081605

✓ Le nostre vaschette sotto vuoto sono riciclabili al 100%

✓ Possibilità di produzione come MDD e white label





## Pesci del Mediterraneo i Pesce esotico

- Tutte le specie di tonno, tutte le specie ittiche sbarcate all'asta
- Acquisto in tutte le aste del Mediterraneo

- ✓ Ancora legato alla nostra attività di commercio di pesce all'ingrosso, offriamo tutto l'anno un'ampia gamma di pesce del Mediterraneo
- ✓ Prepariamo i vostri ordini in un sito dedicato, con personale qualificato
- ✓ I nostri arrivi di specie rispettano la stagionalità della pesca nel Mar Mediterraneo

- ✓ Nel 2021: venduti 400 container provenienti dall'Oceano Indiano



- ✓ Specialista in tonno e del pesce spada, Groupe Barba è legato fin dagli inizi a solide partnership internazionali
- ✓ Ogni settimana viene offerta una vasta scelta di prodotti freschi ed esotici in base agli arrivi



## Co-prodotti

- Nella nostra fabbrica trasformiamo principalmente tonno e pesce spada
- La nostra gamma di co-prodotti comprende pezzi e parti, polpa, coda e ventresca
- Possibilità di produzione di co-prodotti MSC



## TONNO

Ventresca, pezzi e parti, polpa

# PESCESPADA

Ventresca, pezzi e parti, polpa



**Prestiamo la stessa attenzione ai nostri co-prodotti e a tutte le gamme su cui lavoriamo**

- ✓ **Mantenimento della tracciabilità**
- ✓ **Controllo di ogni materia prima**
- ✓ **Analisi dell'istamina su ogni lotto**



**Groupe Barba, certificato MSC Multisiti è ancora più impegnato in questo approccio e oggi offre nuovi prodotti:**

- ✓ **Tonno a pinne gialle curato MSC a lombi o tagliate**
- ✓ **Tonno a pinne gialle MSC surgelato a lombi o tagliate**
- ✓ **Tonno rosso MSC**

## **Cos'è un prodotto MSC?**

### **SELVATICO, TRACCIABILE, SOSTENIBILE**

Il marchio MSC si applica solo al pesce selvatico ottenuto da attività di pesca certificate sostenibili secondo lo standard MSC.

### **PESCE SOSTENIBILE CERTIFICATO**

Ogni attività di pesca certificata MSC è stata valutata in modo indipendente per quanto riguarda l'impatto sugli stock ittici e sugli ecosistemi marini.

### **TRACCIABILITÀ GARANTITA**

In tutta la catena di approvvigionamento, dall'oceano al piatto, i pesci certificati MSC sono separati dai pesci non certificati MSC. Sono chiaramente identificati in modo da poter essere ricondotti alla pesca sostenibile certificata.

### **ETICHETTA CREDIBILE**

Da oltre 20 anni MSC collabora con scienziati, attività di pesca e marchi per sviluppare i propri standard e promuovere una pesca sostenibile. MSC è l'unico programma di certificazione ed etichettatura dei pesci selvatici. Soddisfa le migliori pratiche richieste dalla FAO e dall'ISEAL, l'Alleanza internazionale per l'accreditamento e l'etichettatura sociale e ambientale.



# PROJECT RESCUE OCEAN

Dal 2019 Groupe Barba è impegnato a fianco di Project Rescue Ocean. Il gruppo partecipa ad azioni di decontaminazione ambientale con i propri dipendenti, dando spazio all'associazione in occasione di eventi e sostenendola in modo da permetterle di perseguire un massimo di azioni nel corso dell'anno.

**Perché per noi il rispetto dell'ambiente, e soprattutto degli oceani, è essenziale.**

## 3 missioni di Project Rescue Ocean

Sensibilisation dans les écoles



Actions de dépollution



Mise en valeur des déchets



## Numeri chiave nel 2023 in Francia e nel mondo

# 402 000

*kilos de dechets 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