



SF00427 SF00431

Mahi-mahi

Poisson exceptionnellement polyvalent, à chair blanche ferme et au goût doux, le mahi-mahi s'apprête de multiples façons. Pratiques et savoureuses, nos portions de mahi-mahi de 6 ou 8 oz peuvent être poêlées, grillées ou pochées. Voilà un ajout qui enrichit tout menu!



SF00605 SF00614 SF00622

Portions de saumon atlantique

Tendres et moelleuses, nos portions de saumon au goût doux font d'excellentes entrées ou pièces de résistance. Ces portions sont de la plus haute qualité qui soit. Surgelées séparément en diverses grosseurs, elles deviendront bientôt un incontournable sur votre menu.



SF02693

Portions de snapper

Le snapper (vivaneau) est un aliment populaire et polyvalent. Sa chair blanche ferme et moelleuse se caractérise par un goût sucré et délicat. Ce poisson offre l'embaras du choix quant aux méthodes de cuisson : gril, four, friture ou pochage. Vos options de recette sont infinies!



SF00990

Thon en sachet

Ce sachet changera votre manière d'utiliser le thon! Non seulement le thon en sachet goûte-t-il meilleur que le thon en conserve, mais le sachet pratique est facile à ouvrir. Un sachet équivaut à une boîte de conserve, avec un meilleur rendement en prime. Fini les tracas, la saleté et l'odeur de la boîte de conserve! Excellent choix pour tous les types de menu.



SF02676

Aiglefin en pâte à la bière

Il s'agit de notre poisson à valeur ajoutée le plus populaire! Chaque filet d'aiglefin est trempé à la main dans une délicieuse pâte à la bière anglaise traditionnelle. Notre généreuse portion de 8,5 oz d'apparence maison en fait un succès à tout coup.



SF02736

Sea Dog

Le sea dog est composé de languettes de filets de morue de première qualité enrobées de pâte à la bière. Il suffit de cuire le produit congelé à la grande friture, de l'enrouler dans une tortilla ou de le servir dans un pain à hot-dog et d'accompagner le tout de frites et de salade de chou. Voilà un mets idéal pour les repas décontractés.



Pour des suggestions de recettes, allez au www.oceanjewelseafood.com

Pour plus de détails sur nos produits, composez le **1 800 928-8009** ou écrivez-nous à info@oceanjewelseafood.com

EP Export Packers Compagnie Limitée

Siège social : Brampton, ON 905 792-9700 • Surrey, BC 604 591-1603 • Calgary, AB 403 512-9111
Edmonton, AB 780 231-4965 • Montréal, QC 514 745-6655 • Atlantique 506 532-2112



Variété. Qualité. Innovation.

350 02/09



Des repas d'été faciles comme tout!

Ocean Jewel vous présente d'excellentes idées pour votre menu estival. Nous offrons des produits de la mer de qualité ainsi qu'une variété exceptionnelle de produits novateurs, polyvalents et pratiques pour toute expérience culinaire.

Appelez-nous dès aujourd'hui pour des idées de menu que vos clients apprécieront autant que vous.

Quoi de plus facile ou **de plus rentable?**

En vente aujourd'hui
chez votre **distributeur**
aux services alimentaires



SF02309 SF02452

Calmars loligo Rondelles et tentacules

Complètement nettoyés et offrant un rendement de 100 %, nos rondelles et tentacules de calmar se servent aussi bien en entrée que dans les salades, chaudrées, sauces ou pâtes aux fruits de mer. Avec les produits de calmar Ocean Jewel, vous pouvez contrôler vos coûts de main-d'œuvre et vos portions.



SH01668

Crevettes en pâte filo croustillante

Sûres de plaire, ces crevettes croustillantes et savoureuses sont des plus polyvalentes. De grosses crevettes **tigrées noires** de haute qualité, au goût sucré, de calibre 21-25/lb, sont recouvertes d'un enrobage de pâte filo émincée extra croustillante, qui leur donne une apparence visuelle très originale, vivement appréciée de la clientèle.



SF02407

Rondelles de calmar panées

Le meilleur calmar préparé sur le marché! Nos tendres rondelles de calmar proviennent de tubes seulement et sont légèrement saupoudrées de chapelure assaisonnée. Une fois cuites, les rondelles sont fermes et croustillantes. À servir avec une sauce à trempette pour un hors-d'œuvre hors pair!



SH01670

Mini-brochettes de crevettes

Ocean Jewel ne sélectionne que les meilleures crevettes blanches du Pacifique pour ce produit pratique et populaire. Décortiquées, déveinées et **sans queue**, ces crevettes de calibre 31-35/lb sont déjà enfilées élégamment sur des brochettes pour une présentation du tonnerre, sans souci. C'est un produit idéal en toute occasion.



SF02597

Huîtres en demi-coquilles

Voici enfin un excellent moyen de toujours offrir des huîtres sur votre menu de hors-d'œuvre. Disponibles à l'année, ces huîtres sont entièrement naturelles, sans additifs ni agents de conservation. Elles ont été testées pour en assurer la salubrité, ne contiennent pas de grains de sable et sont surgelées séparément. Vous n'avez qu'à décongeler et servir. Pas d'écaillés à enlever! Pas de perte!



SH01669

Crevettes sur brochette de canne à sucre

Ce produit clairement différent ne manquera pas d'impressionner la galerie. La brochette de canne à sucre donne aux crevettes un goût original, ce qui en fait un hors-d'œuvre, un plat de résistance ou toute autre création culinaire hors de l'ordinaire. Sur chaque brochette de canne à sucre sont enfilées 5 grosses crevettes blanches du Pacifique de calibre 26-30/lb, décortiquées et déveinées, avec la queue.



SF02596

Pétoncles en demi-coquilles

Ces pétoncles de culture, de qualité sashimi, surgelés séparément et sans grains de sable sont idéals dans les recettes de mets asiatiques et de cuisine fusion. La coquille multicolore rehausse naturellement l'élégance de la présentation dans l'assiette. Vous n'avez qu'à les décongeler et servir ou encore les sauter ou les griller pour confectionner des entrées savoureuses et sûres de plaire.



SH01671

Crevettes popcorn au jalapeño

Ces crevettes délicieuses font belle figure sur tous les menus. Des crevettes blanches du Pacifique de haute qualité sont enrobées d'une panure croquante, relevée de flocons de piment jalapeño piquant. Faciles à cuire à la grande friture, ces crevettes de calibre compact 51-60/lb sont parfaites comme hors-d'œuvre, plat de résistance ou dans une assiette composée.



SF02595 SF02848

Palourdes pour pâtes

Rien de plus facile pour servir des palourdes. Ces délicieuses petites palourdes sont entièrement nettoyées et cuites. Vous n'avez qu'à décongeler, remettre en température et servir. Aliment pratique ayant sa place sur n'importe quel menu, ces palourdes sont idéales dans les entrées et dans les pâtes.



SF02773

Chair de crabe bleu fraîche

Cette chair de crabe permet d'élargir de manière substantielle l'éventail des choix au menu grâce à sa polyvalence. Déjà cuite, la chair de crabe au goût délicat rehausse les salades, mets sautés, pâtes ou plats à base de riz. Faites preuve d'imagination et surprenez votre clientèle avec cette garniture inattendue sur vos biftecks et poissons.



Des repas d'été faciles comme tout!