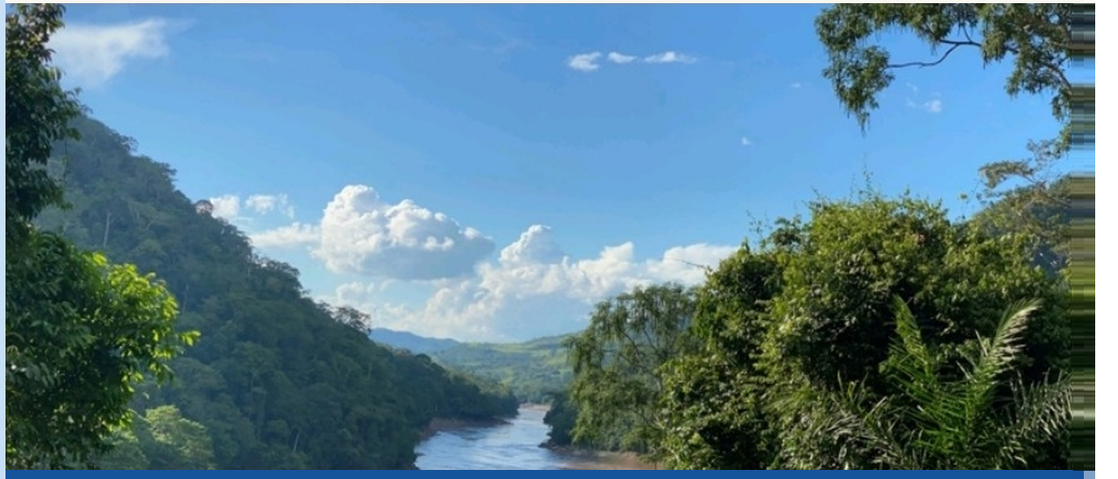
DELIMER

DÉLICES MARINES



ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 2009

Les saveurs de la Guyane Une histoire de famille.

À Cayenne, Délices Marines est spécialisée dans l'approvisionnement, la transformation et l'exportation de poissons sauvages du plateau des Guyanes. Un réseau de navires de pêche artisanale, une traçabilité complète, de la mer au marché.

240 t/an
Capacité de production

180 m²
Site de transformation

Export
Aérien quotidien

PARTENARIATS ET CONTACT

Diversifions votre offre.

Délices Marines noue des partenariats en France et en Europe avec les importateurs, distributeurs, restaurants gastronomiques, chefs, poissonniers spécialisés et détaillants.

CONTACT

Directeur : Joël Pied

Mail
contact@delimer.com
administration@delimer.com

Bureau
0594 29 45 50

Facebook
Chwit
Delimer | Cayenne French Guiana

Instagram @delimer_chwit

SAUVAGE PAR NATURE.

Responsable par choix.

- Respect des ressources marines.
- Normes sanitaires européennes strictes.
- Partenariats durables avec des pêcheurs agréés.
- Chaîne du froid rapide et maîtrisée.

Du débarquement au conditionnement, chaque étape est réalisée en interne. Installations à température contrôlée : 0 à +2 °C.

Acoupa rouge

Saveur douce · chair claire et feuilletée

Cynoscion acoupa





Caractéristiques clés

- Chair maigre au goût léger.
- Texture feuilletée après cuisson.

Apprécié pour sa qualité et sa polyvalence, l'acoupa rouge des eaux côtières et estuariennes séduit par sa chair fine et délicate. Sa saveur douce accompagne les herbes, les épices et les sauces, des recettes traditionnelles aux créations contemporaines.

IDÉES DE PRÉPARATION

- Poêlé avec agrumes, ail et herbes fraîches.
- Réduction de fruit de la passion et vin blanc.
- Grillé ou au four.
- Soupes légères et ragoûts de la mer.

Vivaneau rouge des Caraïbes

Chair blanche et ferme · saveur raffinée

Lutjanus purpureus





Caractéristiques clés

- Chair blanche et ferme.
- Saveur nette et raffinée.

Sa saveur douce et expressive révèle une légère sucrosité, une note de noisette et une finale fraîche. Sa chair garde sa tenue à la cuisson et absorbe les assaisonnements tout en conservant sa finesse. Une alternative raffinée à la dorade pour les chefs.

IDÉES DE PRÉPARATION

- Entier grillé : citron vert, piment et thym.
- Vapeur : lait de coco et épices des Caraïbes.
- Poêlé avec une salsa de mangue.
- Bouillons de poisson et ragoûts créoles.

PÊCHE SAUVAGE	CONDITIONNEMENT	CAISSE
Très faible teneur en matières grasses.	Frais, sous glace Entier ou vidé.	En polystyrène de 20 kg.



Le poisson, version gourmande.

Les nuggets à l'honneur.

Un produit qui rassemble les petits et les grands.

NUGGETS DE POISSON



Suggestion de présentation.

À base d'acoupa rouge, enrobage croustillant.

Au four ou en friture.



TENDERS D'ACOUPA ROUGE



Filets enrobés de chapelure.

PÔLOLOK



Acoupa rouge relevé au piment.

BOULETTES



Fines herbes ou boucané.

STEAKS DE POISSON



Nature ou boucane, selon la référence.

Produits Chwit surgelés. Cuisson, allergènes et conservation : voir les indications de l'emballage.

Composez votre sélection pour vos repas et vos réceptions.

Formats et disponibilités sur demande.