

Délices Marines

Fournisseur international d'espèces rares de poissons sauvages issues des eaux atlantiques de la Guyane française.

Frais • Premium • Durable • Traçable • Normes UE



Normes sanitaires UE

240 tonnes/an de capacité

Exports aériens quotidiens

Une référence caribéenne des produits de la mer sauvages

Nous sommes une entreprise familiale de produits de la mer basée à Cayenne. Fondée en 2009, nous sommes spécialisés dans l'approvisionnement, la transformation et l'exportation de poissons sauvages issus du plateau des Guyanes.

Nous travaillons avec un réseau de confiance de navires de pêche artisanale, coordonné avec soin afin de garantir une traçabilité complète, des normes strictes de manipulation et une fraîcheur optimale, de la mer au marché.

Aujourd'hui, nous sommes le deuxième mareyeur et transformateur de poissons de Guyane française, reconnus localement et à l'international pour la régularité et l'intégrité de nos produits.

Espèces sauvages des Caraïbes (non élevées)

Partenariats avec des navires agréés pour un approvisionnement conforme

Approvisionnement stable et volumes maîtrisés

Un récit de marque fort pour vos cartes et vos étals

Sauvage par nature.
Responsable par choix.

Nos poissons proviennent exclusivement de la pêche sauvage, dans les eaux profondes de l'Atlantique, reconnues pour leur biodiversité et leur pureté.
Notre démarche repose sur :

Respect des ressources marines

Normes sanitaires et européennes strictes de transformation

Partenariats durables avec des pêcheurs agréés

Chaîne du froid rapide et maîtrisée

Ce modèle nous permet de proposer des volumes réguliers, une traçabilité complète et une fraîcheur exceptionnelle, tout en préservant l'authenticité des traditions de pêche guyanaises.



Poissons sauvages ultra-frais, prêts à être exportés

Nous sommes spécialisés dans les poissons sauvages premium, fournis :

- Entiers ou vidés
- Sous glace
- Expédiés frais par avion

Nos infrastructures comprennent :

- Site de transformation de 180 m²
- Installations à température contrôlée (0 °C à +2 °C)
- Expédition en frais par avion
- Capacité de production de 240 tonnes/an

Chaque étape, du débarquement au conditionnement, est réalisée en interne afin de garantir régularité, sécurité et qualité.

Vivaneau rouge des Caraïbes

Le vivaneau rouge des Caraïbes est apprécié pour sa saveur douce mais expressive, avec une légère sucrosité, une subtile note de noisette et une finale fraîche et nette.

Sa chair conserve sa tenue à la cuisson et se détache délicatement sans se dessécher. Sa texture maigre absorbe les assaisonnements intenses et l'acidité tout en gardant une grande finesse.

Comparable à la dorade, il offre aux chefs une alternative distinctive et raffinée, définie par son origine, la précision de ses saveurs et sa rareté.

Caractéristiques clés

- Pêche sauvage
- Chair blanche et ferme
- Très faible teneur en matières grasses
- Saveur nette et raffinée

Conditionnement

- Frais
- Conditionné sous glace
- Caisse en polystyrène de 20 kg
- Entier ou vidé

Idées de préparation

- Entier grillé avec citron vert, piment et thym frais
- Cuit à la vapeur avec du lait de coco et des épices des Caraïbes
- Poêlé et servi avec une salsa de mangue
- Ajouté à des bouillons de poisson riches ou à des ragoûts créoles





Acoupa rouge

L'acoupa rouge est très apprécié dans le nord de l'Amérique du Sud pour sa qualité et sa polyvalence. Pêché dans les eaux côtières et estuariennes, il séduit par sa chair maigre et claire, ainsi que par son caractère fin et délicat.

Avec sa saveur douce et sa texture naturellement feuilletée, il s'adapte facilement à de nombreux styles culinaires. Son profil subtil constitue une base idéale pour les herbes, les épices et les sauces, aussi bien dans les préparations traditionnelles que dans les recettes contemporaines.

Caractéristiques clés

- Pêche sauvage
- Chair maigre au goût léger
- Très faible teneur en matières grasses
- Texture feuilletée après cuisson

Conditionnement

- Frais
- Conditionné sous glace
- Caisse en polystyrène de 20 kg
- Entier ou vidé

Idées de préparation

- Poêlé avec agrumes, ail et herbes fraîches
- Servi avec une réduction au fruit de la passion et au vin blanc
- Grillé ou cuit au four
- Ajouté à des soupes légères et à des ragoûts de produits de la mer

Diversifions votre offre

Délices Marines souhaite nouer des partenariats avec les acteurs du secteur alimentaire premium en France et en Europe : importateurs, distributeurs, restaurants gastronomiques, chefs, poissonniers spécialisés et détaillants.

Nous apportons une origine, une histoire et une nouvelle référence caribéenne à votre sélection de produits de la mer.



Directeur : Joël Pied
Mail
contact@delimer.com
administration@delimer.com
Bureau
0594 29 45 50

« Depuis deux ans, Délimer fournit chaque mois 800 kg de poissons issus de la pêche locale à notre site de Saint-Laurent. Malgré les contraintes logistiques régionales, les normes de qualité et de température sont constamment respectées. »

- M. Canar, responsable des achats alimentaires
Centre hospitalier universitaire de Guyane

