



CATALOGUE

produits



EDITION SEPTEMBRE 2025



La mer dans votre assiette

FISH PACK est un acteur clé de la vente et de la distribution de produits de la mer au Maroc, engagé à fournir des produits frais et de qualité aux professionnels et aux consommateurs marocains. Notre mission : « **Des produits de la mer d'exception dans toutes les cuisines** ».

Chaque jour, nous travaillons avec passion pour approvisionner les marchés locaux en produits halieutiques variés, répondant aux exigences d'une clientèle exigeante.

Nos activités principales incluent :

La distribution et la commercialisation de produits de la mer frais, surgelés et transformés.

L'approvisionnement auprès de pêcheries locales et internationales, garantissant fraîcheur et diversité.

La logistique optimisée pour assurer une livraison rapide et respectueuse de la chaîne du froid.

Notre engagement qualité :

- Des partenariats solides avec des fournisseurs certifiés, respectueux des normes sanitaires et environnementales.
- Une traçabilité rigoureuse de tous nos produits, de la mer à l'assiette.
- Le respect des normes HACCP et des réglementations marocaines et internationales.

Notre réseau s'étend à travers le Maroc, avec des entrepôts modernes et une flotte de véhicules réfrigérés pour préserver la qualité des produits. Nous collaborons avec des restaurants, des distributeurs, des supermarchés et des marchés de gros, tout en développant une présence croissante à l'export.

En 2024, FISH PACK compte une équipe dédiée de 20 employés et ambitionne de devenir le leader de la distribution maritime au Maroc, en misant sur l'innovation, le service client et le développement durable.

Avec FISH PACK, découvrez le meilleur de la mer, livré avec professionnalisme et passion !





Fish Pack est aussi spécialisée dans la sélection, l'importation et la transformation de saumon premium.

Chaque semaine, nous importons directement de Norvège du saumon frais issu d'élevages réputés pour leur qualité et leur traçabilité. Ce choix garantit à nos clients une matière première d'exception, reconnue pour sa fraîcheur, sa richesse en oméga-3 et sa texture raffinée.

Dans nos locaux, nous valorisons ce produit noble à travers des procédés de transformation qui répondent aux plus hauts standards internationaux :

- Découpe précise et adaptée aux besoins de nos partenaires (filets, portions, sashimi, etc.).
- Fumage à froid, qui préserve la tendreté et les saveurs délicates du saumon.
- Fumage à chaud, qui révèle une texture généreuse et des arômes intenses.

Notre engagement est clair : offrir au marché un saumon à la fois authentique, sain et raffiné, parfaitement adapté aux attentes des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de la distribution.

SaumonFrais

Calibre 1/2 Kg



Calibre 2/3 Kg



Calibre 3/4 Kg



Calibre 4/5 Kg



Calibre 5/6 Kg





La gamme d'équipements Fish Pack pour la transformation des filets vous permet de produire des filets de saumon de qualité, rapidement et avec peu ou pas de manipulation. Quelles que soient votre configuration ou votre échelle de production, nous vous proposons des solutions de filetage et de parage adaptées à vos besoins, depuis des systèmes automatiques très avancés avec traçabilité intégrée, jusqu'à des lignes manuelles standard qui contrôlent les performances.

Les lignes de filetage et de parage rationalisent la transformation en limitant la manipulation des produits et en recueillant des données en continu. La matière première est pesée, calibrée, découpée et conditionnée en flux continu, ce qui augmente la capacité, la cadence et l'efficacité de travail.



Filets de SAUMON

Filet de saumon frais avec peau
Sous vide



Filet de saumon frais sans peau
Sous vide



Filets de **SAUMON** Surgelés



Filet de saumon frozen avec peau
Sous vide



Filet de saumon frozen sans peau
Sous vide



SAUMON

Découpé



Pavé de saumon
120g/150g/180g/200g/250g



Cœur de saumon vrac
 5kg



Saumon en cube / 1KG
 10kg



Pavé sous vide
1 Pièce  10kg



Pavé sous vide
3 Pièces  10kg



Pavé vrac  10kg



Cœur de saumon sous vide
1KG  10kg



Miette de saumon frais
Sous vide 500gr / 10KG
 10kg



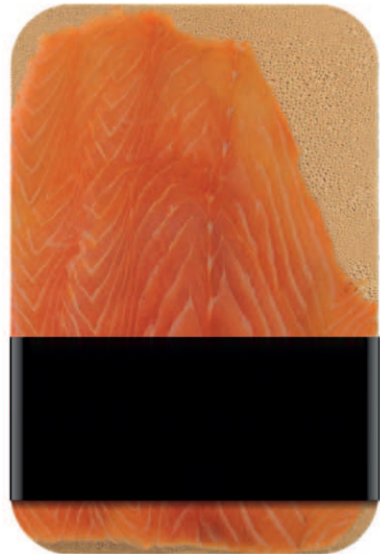
Fish Pack propose des systèmes de portionnement intelligents, rapides et très précis, conçus pour augmenter constamment le ratio de produit primaire, optimiser le rendement et améliorer l'utilisation des matières premières.

Grâce à notre gamme d'unités robustes et de systèmes haute technologie sophistiqués, vous pouvez élaborer une variété infinie de produits à valeur ajoutée : lamelles, dés et entailles à dimensions fixes, mais aussi portions de grande valeur à poids et longueur fixes.

SAUMON

Fumé frais

Plaquette de saumon fumé tranche
100g / 500g



Filet de saumon fumé



Miette de saumon fumé frais
Sous vide / 500g



SAUMON

Découpé Surgelé



Pavé sous vide
Pièce 1



10kg



Pavé de saumon / Frozen
120g/150g/180g/200g/250g



Pavé sous vide
3 Pièces



10kg



Miette de saumon Frozen
500g / 10KG



10kg



SAUMON

Fumé frais surgelé



Filet de saumon fumé congelé



Miette de saumon fumé congelé
Sous vide / 500g





Les équipements Marel avancés pour le pesage, le calibrage et la mise en lots du saumon vous aident à organiser votre production quotidienne en fonction des besoins de vos clients.

Conçus pour être utilisés dans les environnements de transformation alimentaire les plus difficiles, nos balances, calibreuses et systèmes de mise en lots sont précis, fiables et robustes.



LOUP BAR

frais



LOUP BAR FRAIS 400 / 600g



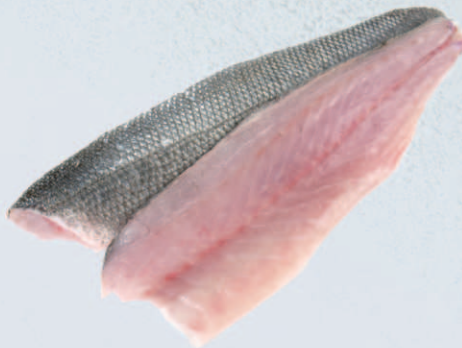
10kg



LOUP BAR FRAIS 600 / 800g



10kg



FILET DE LOUP BAR 200 / 300g



10kg



DORADE frais

DORADE FRAIS 400 / 600g



DORADE FRAIS 600 / 800





CREVETTE

Grise **Red Sea** surgelée

0% Glazurage



CREVETTE GRISE RED SEA
40/50



CREVETTE GRISE RED SEA
50/60



CREVETTE GRISE RED SEA
60/70





CREVETTE

Décortiquée surgelée



CREVETTE DECORTIQUÉE 30/50
1Kg/Vrac 10Kg



CREVETTE DECORTIQUÉE 50/70
1Kg/Vrac 10Kg



CREVETTE DECORTIQUÉE 70/100
1Kg/Vrac 10Kg



CREVETTE DECORTIQUÉE 100/200
1Kg/Vrac 10Kg





Surgelé



ANNEAUX DE CALAMARS
1Kg/Vrac 10Kg



10Kg



ANNEAUX DE POTA
1Kg/Vrac 10Kg



10Kg



TUBE DE POTA 20%
1Kg/Vrac 10Kg



10Kg





Surgelé



COCKTAIL DE FRUITS DE MER
400g/1Kg/10Kg



10Kg



SURIMI
1Kg/Vrac 10Kg



10Kg





MOULES surgelées



MOULES DECORTIQUÉES
100/200



10KG



MOULES DECORTIQUÉES
200/300



10KG



MOULES DECORTIQUÉES
300/400



10KG



MOULES AVEC COQUE



10KG





Filet **BLACK COD**

Surgelé



Le Black Cod, également appelé sablefish, est l'un des poissons les plus raffinés de la gastronomie japonaise. Réputé pour sa chair fondante, riche en oméga-3 et sa texture beurrée unique, il est l'ingrédient incontournable du célèbre plat Black Cod Miso.

Un produit d'exception qui permet aux chefs et aux établissements de proposer à leurs clients une expérience gastronomique haut de gamme.



FILET BLACK COD
4/5



22KG



FILET BLACK COD
5/7



22KG





Surgelé



YELLOW THAI FILET HAWACHI



9/10kg



CHILIAN SEABASS
4/5



20/21Kg



UNAGI KABAYAKI
Sous vide 210/250g



5Kg





KING CRABE CLAUSTER



King Crab Legs

Véritable trésor des mers froides, le King Crab (crabe royal) est réputé pour la finesse et la richesse de sa chair.

Nos King Crab Legs offrent une expérience gustative exceptionnelle : une chair blanche, délicatement sucrée et d'une tendreté incomparable.

Idéal pour les restaurants gastronomiques, hôtels et traiteurs, ce produit haut de gamme séduit par :

- Origine premium : capturé dans les eaux pures et glaciales de l'Alaska ou de la mer de Barents.

- Polyvalence culinaire : dégusté nature, grillé, en salade ou sublimé dans des plats raffinés.

- Conditionnement pratique : surgelé pour préserver toute la fraîcheur, disponible en différentes tailles selon vos besoins.

Le King Crab Legs est l'ingrédient signature qui apporte raffinement et prestige à vos cartes et buffets.

Oeufs de **SAUMON** Surgelés **IKURA**



OEUF DE SAUMON IKURA
Barquette/1Kg



12 pièces







TOBIKO Surgelé

Royal Iceland®



TOBIKO ROUGE ROYAL ICELAND
Barquette/500g



TOBIKO ORANGE ROYAL ICELAND
Barquette/500g



TOBIKO NOIR ROYAL ICELAND
Barquette/500g



TOBIKO WASABI ROYAL ICELAND
Barquette/500g



MASAGO Surgelé

Royal Iceland®



MASAGO ORANGE ROYAL ICELAND
Barquette/500g



MASAGO WASABI ROYAL ICELAND
Barquette/500g



MASAGO ROUGE ROYAL ICELAND
Barquette/500g



MASAGO NOIR ROYAL ICELAND
Barquette/500g





Surgelé



GOMA WAKAME DUCHEF



1Kg

EDAMAME DUCHEF



500g



PATTE WONTON HAPPY BOY ROUGE



Pour friture / 250g



PATTE WONTON HAPPY BOY VERT



Sous vide/200g



GYOZA CREVETTES AJINOMOTO

600g



GYOZA BEEF AJINOMOTO

600g



GYOZA

Surgelé



GYOZA VEGETALE AU EPINARDS AJINOMOTO
600g   10

GYOZA POULET ET LEGUMES AJINOMOTO
600g   10

GYOZA VEGETALE AJINOMOTO
600g   10






FISH PACK
Très frais, Très naturel

Lagouassem Rmel Lahlal Bouskoura 20180

CASABLANCA-MAROC

 +212661825583

 contact@fishpack.ma

 [fishpack.official](https://www.instagram.com/fishpack.official)