— DEPUIS 1995 —

NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

+25 ANS D'INNOVATION

AUTHENTIQUE SAVEUR DE LA MER

+25 ANS D'INNOVATION

SELECTION des meilleurs produits de la mer, pour préparer vos recettes les plus exquises.





Brasmar GROUP



PASSIONNÉ PAR CE QUE NOUS FAISONS

Chez NUCHAR, nous ne nous sommes jamais contentés de choses déjà existantes. Nos années d'expériences nous ont démontré, qu'il est toujours préférable de les améliorer en ajoutant notre touche de créativité. Le secret de notre succès réside dans l'utilisation de produits haut de gamme, l'innovation, la création de nouveaux produits en ayant pour objectif de vous surprendre.

PASSIONNÉ PAR CE QUE NOUS FAISONS

SEDISAL, spécialisée dans la distribution de produits de la mer réfrigérés, a pour domaine d'expertise la commercialisation de céphalopodes cuits, de morue salée, séchée et dessalée sur les marchés Francophones (France, Belgique, Luxembourg, Suisse), tant en GMS que chez les Grossistes et Fabricants

Créée en 1999 à St Jean de Luz (port historique de la pêche à la morue du Pays Basque) pour la sélection, la préparation et la distribution de morue salée dans le sud de la France, Sedisal est devenue rapidement un référent sur les marchés de la grande distribution française et des autres secteurs alimentaires.

Chez NUCHAR, spécialiste de la cuisson de poulpe, nous garantissons des produits ayant une texture et saveur reconnue par tous nos clients et consommateurs. Nous appliquons notre expertise dans la cuisson de nos produits sur d'autres céphalopodes et fruits de mer pour vous proposer la plus large gamme de produits possible.

"Afin de rester toujours compétitifs sur le marché, nous cherchons en permanence à nous adapter, à être créatifs et à la pointe des innovations."

Directeur Marketing

"Orienter l'entreprise vers l'avenir : En misant sur l'humain, la technologie et les outils de productions."

Directeur financier

" Il suffit de mettre de la passion dans les produits que nous créons afin de les faire découvrir à nos clients."

Directeur commercial

" Amélioration continue, respect des process, c'est notre engagement pour atteindre une qualité irréprochable"

Directeur de production

Pourquoi NUCHAR ?

DLC LONGUES

Grâce à des techniques d'emballage de pointe et à la pasteurisation de nos produits, nous garantissons une longue conservation .

DES PRODUITS RÉFRIGÉRÉS

Prêt a consommer froid ou chaud, en ajoutant votre touche personnelle. Pas besoin d'attendre la décongélation du produit.

IDÉAL POUR PRÉPARER DE NOMBREUSES RECETTES

Le poulpe est considéré comme un mets délicat, en raison de sa texture et saveur. Nous sommes spécialisé dans la cuisson des céphalopodes particulièrement du poulpe.

PRÉSENTATION

La plupart de nos produits sont en poids fixe pour faciliter leurs utilisations dans vos plats

EMBALLAGE PERFORMANT SKIN PACK

L'emballage épouse totalement le produit afin de le protéger, de garantir une longue DLC.
Un emballage moderne, attrayant et pratique qui répond aux attentes des consommateurs.

PRODUIT SAINS

Riche en Oméga 3, sources de protéines et minéraux, faible en acides gras saturés.



nos Produits

SAINS
INNOVATEUR
SAVOUREUX

POULPE CUIT

3 À 4 PATTES

TESTS-PRODUIT - 17ème SESSION

JUILLET 2021 - Le Relais de la Poste

Appréciation générale
Bien cuire le poulpe cela demande art et manière. Alors lorsque l'on peut trouver sur le marché un produit prêt à être consommé ou sublimé, on peut dire que l'on a trouvé une pépite.
C'est le cas ici !



Chef Jean Coussan



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY :

Bien cuire le poulpe cela demande art et manière. Alors lorsque l'on peut trouver sur le marché un produit prêt à être consommé ou sublimé, on peut dire que l'on a trouvé une pépite. C'est le cas ici !

Peio DONAPETRY : « C'est vraiment un très très joli produit. La texture est parfaite. On a les subtiles saveurs d'iode. »

Jacques COUSSAU : « C'est un produit superbe. En qualité c'est génial. Quand il est chaud, il fond, il a tout ! »

Clément PICHARD : « C'est compliqué le poulpe, mais là c'est vraiment ce qu'on attend de lui ; il a une très bonne texture. L'alvéole du tentacule reste bien. Vraiment intéressant. »

Jean COUSSAU : « Il est à poil, il n'y a rien pour le magnifier et il s'en est très bien tiré. Bon produit, pas de soucis ! »

Xavier ISABAL : « La structure est très agréable et quand on le cuit il est parfait. Il est moelleux, il est sans artifice. C'est un très très beau produit. Je le conseille. »

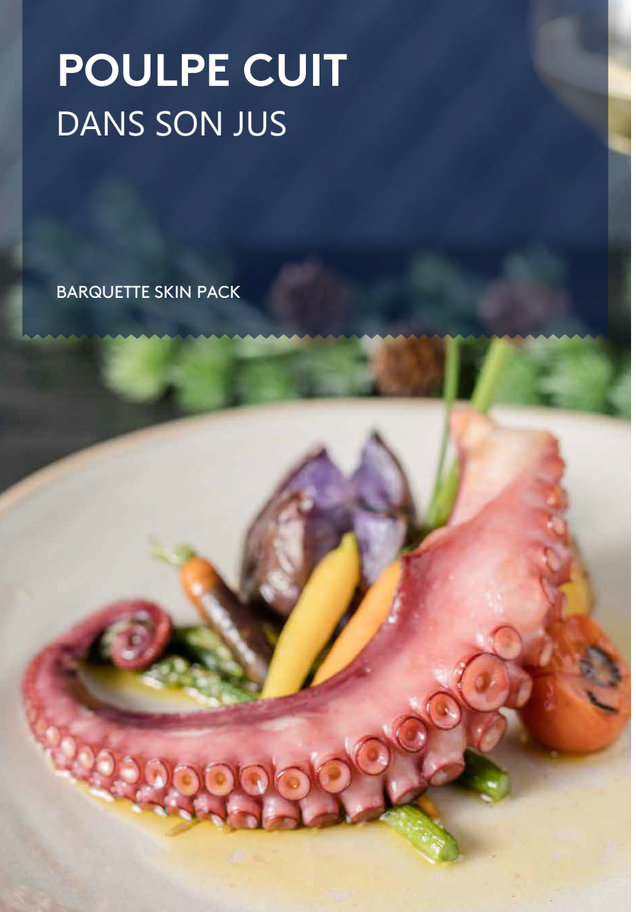


Brasmar GROUP


DEPUIS 1995
NUCHAR
NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ
POULPE CUIT
PRÊT À CONSOMMER, CHAUD OU FROID
+25 ANS D'INNOVATION
AUTHENTIQUE SAVEUR DE LA MER
+25 ANS D'INNOVATION
Brasmar GROUP

POULPE CUIT
DANS SON JUS

BARQUETTE SKIN PACK





POULPE CUIT DANS SON JUS 4 PATTES 500-700g
REF/CODE: 301117



1 PATTE 150-200g
REF/CODE: 301010



2 PATTES 160-200g
REF/CODE: 301176



2 PATTES 200-300g
REF/CODE: 301012



1 PATTE +240g
REF/CODE: 301170



3 PATTES 500-700g
REF/CODE: 301118



2 PATTES 400-600g
REF/CODE: 301120

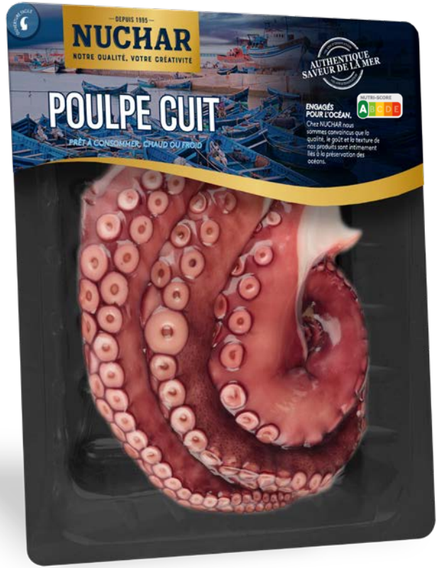


4 PATTES 380-500g
REF/CODE: 301174

POULPE SÉLECTION CUIT
GRAND FORMAT

BARQUETTE SKIN PACK





POULPE SÉLECTION CUIT 3 - 4 PATTES 500g

REF/CODE: 301104



1 PATTE +240g ENV.

REF: 301110



2 PATTES 500g

REF.: 301101



DEMI 400g

REF.: 301121

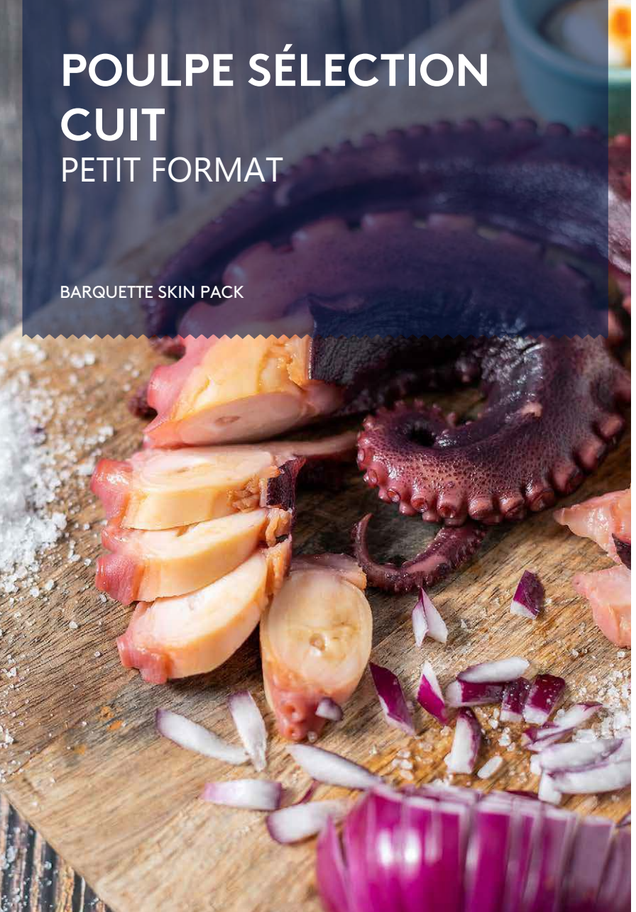


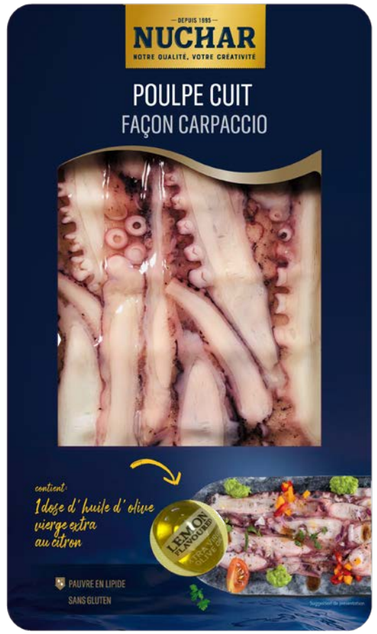
ENTIER 500-800g / 800-1100g

REF.: 301161 / 301116

POULPE SÉLECTION CUIT
PETIT FORMAT

BARQUETTE SKIN PACK





NEW

POULPE CUIT FAÇON CARPACCIO 80g
& 1 dose d´huile d´olive vierge extra au citron
REF: 301307



POULPE CUIT 2 PATTES 200g
REF: 301160



POULPE CUIT 3 PATTES 200g
REF: 301169



POULPE CUIT LAMELLES 150g
REF: 301212



PULPITOS CUITS 150g
REF: 301612

POULPE SÉLECTION CUIT

POULPE SÉLECTION CUIT

PATTE INDIVIDUELLE

BARQUETTE SKIN PACK





POULPE SÉLECTION CUIT
1 PATTE 160-180g
REF: 301159



POULPE SÉLECTION CUIT
1 PATTE 200-240g
REF: 301126



POULPE SÉLECTION CUIT
1 PATTE 180-200g
REF: 301125



POULPE SÉLECTION CUIT
1 PATTE 140-160g
REF: 301122

FORMAT
FOOD SERVICE







COLIS PRÉSENTATION
12 unités

NEW

POULPE SÉLECTION CUIT

— DEPUIS 1995 —

NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

ENCORNET GÉANT CUIT

PRÊT À CONSOMMER, CHAUD OU FROID

+25 ANS D'INNOVATION

AUTHENTIQUE SAVEUR DE LA MER

+25 ANS D'INNOVATION

Brasmar GROUP

ENCORNET GÉANT CUIT

BARQUETTE SKIN PACK





ENCORNET GÉANT CUIT 265g

REF/CODE: 301609



ENCORNET GÉANT CUIT 650g (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301063



NEW

ENCORNET GÉANT CUIT 1 Kg (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301517



ENCORNET GÉANT CUIT LAMELLES 200g

REF/CODE: 301599



NEW

ENCORNET GÉANT CUIT LAMELLES 1 Kg (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301569

— DEPUIS 1995 —

NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ



SEICHE ET ENCORNET CUITS

PRÊT À CONSOMMER, CHAUD OU FROID

+25 ANS D'INNOVATION

AUTHENTIQUE SAVEUR DE LA MER

+25 ANS D'INNOVATION

Brasmar GROUP

SEICHE ET ENCORNET CUITS

BARQUETTE SKIN PACK





SEICHE CUITE ENTIERE 250g

REF: 301619



SEICHE CUITE COUPÉE 150g

REF: 301616



SUPIONS CUITS 150g

REF: 301611



ENCORNET GÉANT MORCEAUX 300g

REF: 301620



ENCORNET GÉANT MORCEAUX 500g

REF: 301518


DEPUIS 1995
NUCHAR
NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ
CREVETTES, MOULES et SALADES
+25 ANS D'INNOVATION
AUTHENTIQUE SAVEUR DE LA MER
+25 ANS D'INNOVATION
Brasmar GROUP

CREVETTES et SALADES

BARQUETTE SKIN PACK





NEW

CEVICHE DE CREVETTES 200g

REF/CODE: 301089



COCKTAIL DE FRUITS DE MER 200g

REF/CODE: 301601



SALADE DE LA MER 250g

REF/CODE: 301068



COCKTAIL DE LA MER 150g

REF/CODE: 301043

CREVETTES et MOULES

BARQUETTE SKIN PACK





MOULES CUITES 500g

REF/CODE: 301054



MOULES CUITES 200g

REF: 301052



CREVETTES 150g

REF/CODE: 302101



CREVETTES ASC 200g

REF/CODE: 302105

DEPUIS 1995

NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ



NOUVEAUTÉS

NEW PRODUCTS

+25 ANS D'INNOVATION

AUTHENTIQUE SAVEUR DE LA MER

+25 ANS D'INNOVATION

Brasmar GROUP

NOUVEAUTÉS

FOOD SERVICE





POULPE CUIT 10/ 12 PATTES 1 Kg (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301028



POULPE CUIT 7 / 9 PATTES 1 Kg (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301022



POULPE CUIT 5 / 7 PATTES 1 Kg (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301000



POULPE CUIT LAMELLES 1 Kg (FOOD SERVICE)

REF/CODE: 301306

NOUVEAUTÉS “TAPAS”

BARQUETTE SKIN PACK





NEW

CEVICHE DE CREVETTES 200g

REF/CODE: 301089



NEW

SALADE DE MOULES CUITES 170g

REF/CODE: NOUVEAUTES



NEW

POULPE CUIT et OLIVES VERTS 170g

REF/CODE: NOUVEAUTES

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS

SALADES





SALADE DE POULPE CUIT AUX OLIVES 500g

REF/CODE: 301022



SALADE DE POULPE CUIT A LA PROVENCALE 500g

REF/CODE: 000000



MOULES CUITES EN PERSILLADE 5OOg

REF/CODE: 301096

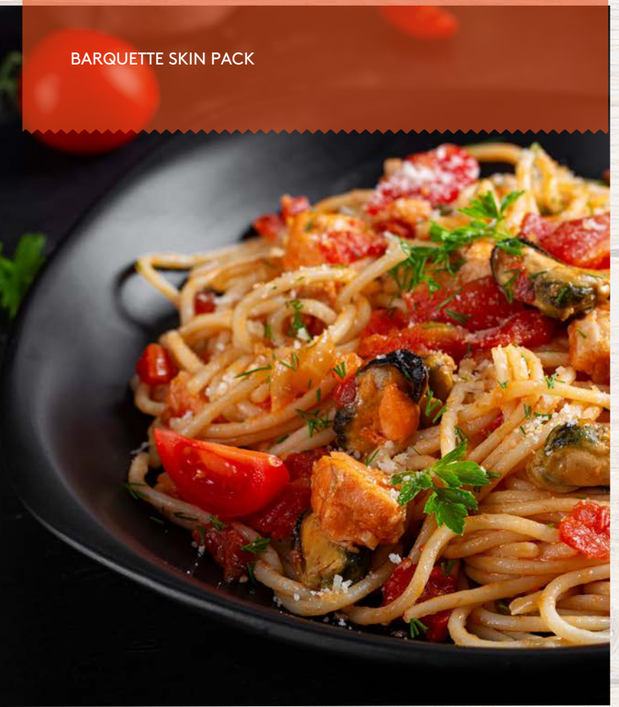


COCKTAIL DE FRUITS DE MER 500g

REF/CODE: 301092

NOUVEAUTÉS

BARQUETTE SKIN PACK





NEW

ENCORNET GÉANT á la Provençale 250g

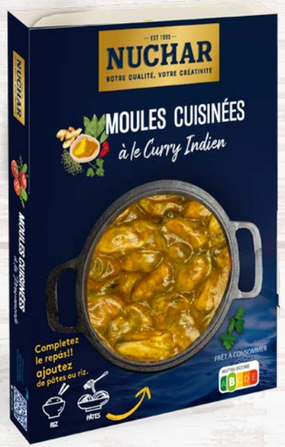
REF/CODE: NOUVEAUTES



NEW

MOULES CUISINÉES á la Provençale 200g

REF/CODE: NOUVEAUTES



NEW

MOULES CUISINÉES á le Curry Indien 200g

REF/CODE: NOUVEAUTES

Sedisal

NUCHAR.FR

SEDISAL SL:
131 Av. de Jalday. 64500 Saint-Jean-de-Luz (France)
Téléphone 05 59 08 01 01

mail: sedisal@sedisal.fr

Brasmar GROUP