

— DEPUIS 1995 —

# NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

SÉLECTION DES MEILLEURS PRODUITS DE LA MER

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

READY TO COOK



30  
ANS  
ENSEMBLE

INNOVATIONS  
LEADERSHIP  
FUTUR.  
DEPUIS 1995

Brasmar  
GROUP



# Sedisal

## PASSIONNÉ PAR CE QUE NOUS FAISONS

Chez NUCCHAR, nous ne nous sommes jamais contentées 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

Chez NUCCHAR, 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.

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.



"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 à 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 - 17<sup>ème</sup> 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



Q RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://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. »



—DEPUIS 1995—

**NUCHAR**  
NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

# POULPE CUIT

PRÊT À CONSOMMER,  
CHAUD OU FROID

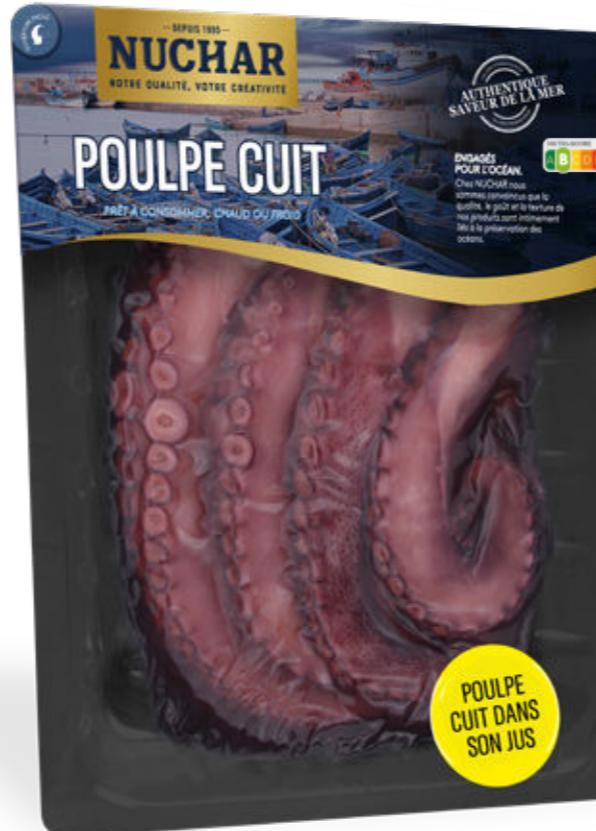
AUTHENTIQUE  
SAVEUR DE LA MER

# POULPE CUIT DANS SON JUS

BARQUETTE SKIN PACK



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



3 PATTES 500-700g  
REF/CODE: 301118



2 PATTES 400-600g  
REF/CODE: 301120



4 PATTES 380-500g  
REF/CODE: 301174

1 PATTE 150-200g  
REF/CODE: 301010

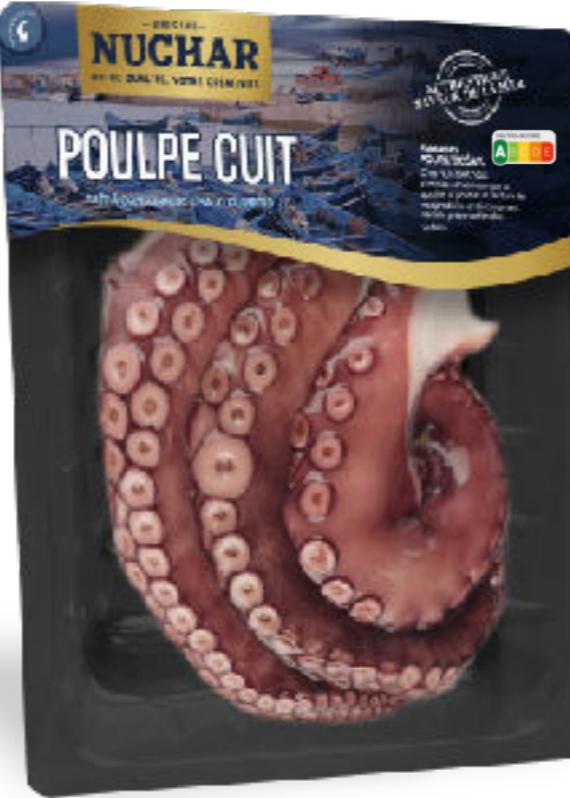
2 PATTES 160-200g  
REF/CODE: 301176

2 PATTES 200-300g  
REF/CODE: 301012

1 PATTE +240g  
REF/CODE: 301170



POULPE CUIT  
DANS SON JUS

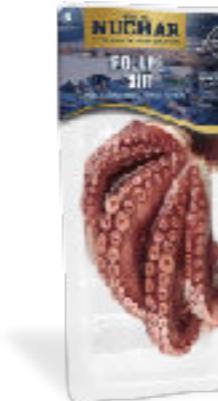


POULPE SÉLECTION CUIT 3 - 4 PATTES 500g

REF/CODE: 301104



1 PATTE +240g ENV.  
REF: 301110



DEMI 400g  
REF.: 301121



2 PATTES 500g  
REF.: 301101



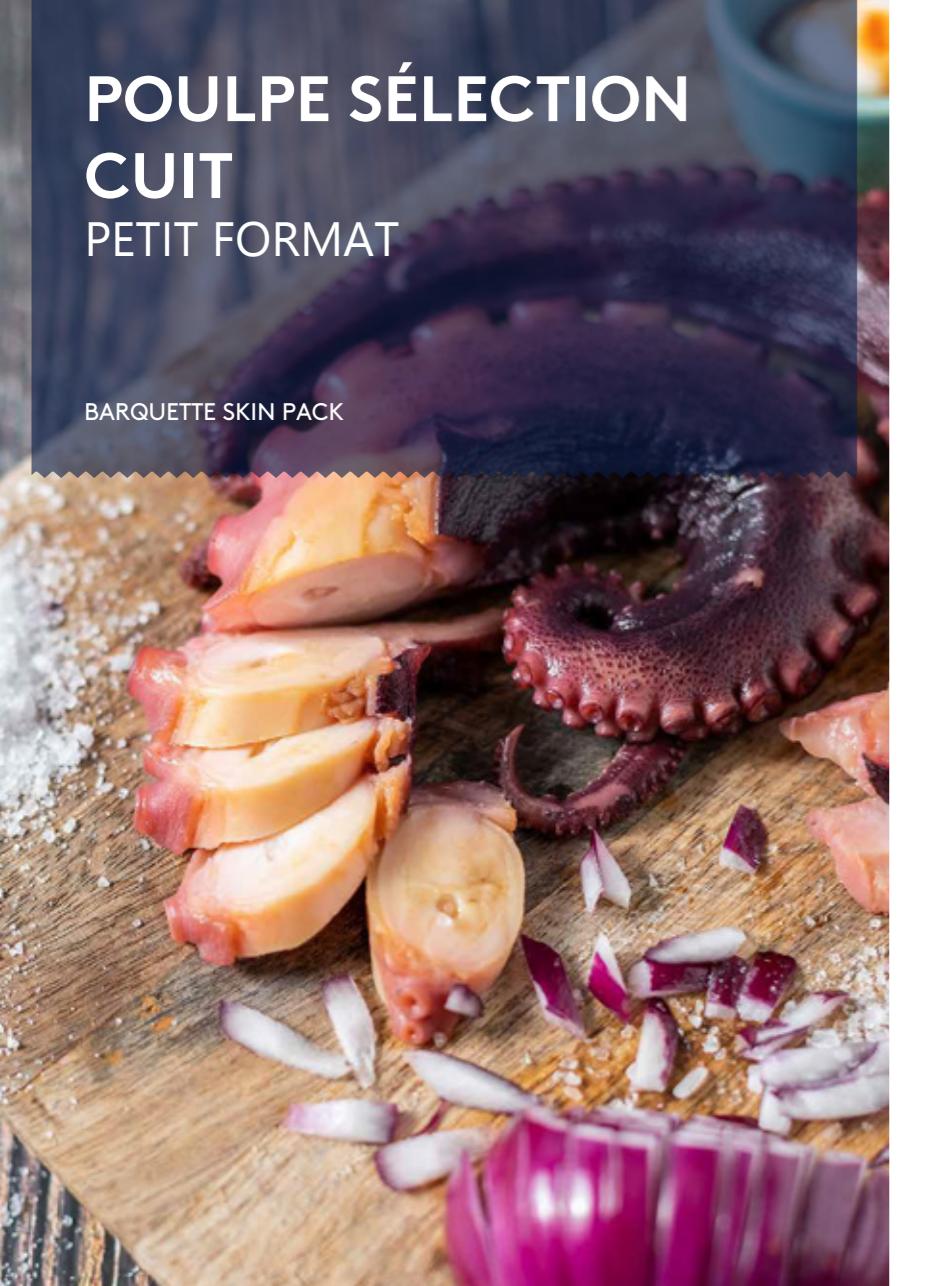
ENTIER 500-800g / 800-1100g  
REF.: 301161 / 301116

**POULPE SÉLECTION CUIT**

# POULPE SÉLECTION CUIT

## PETIT FORMAT

BARQUETTE SKIN PACK



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 LAMELLES 150g  
REF: 301212

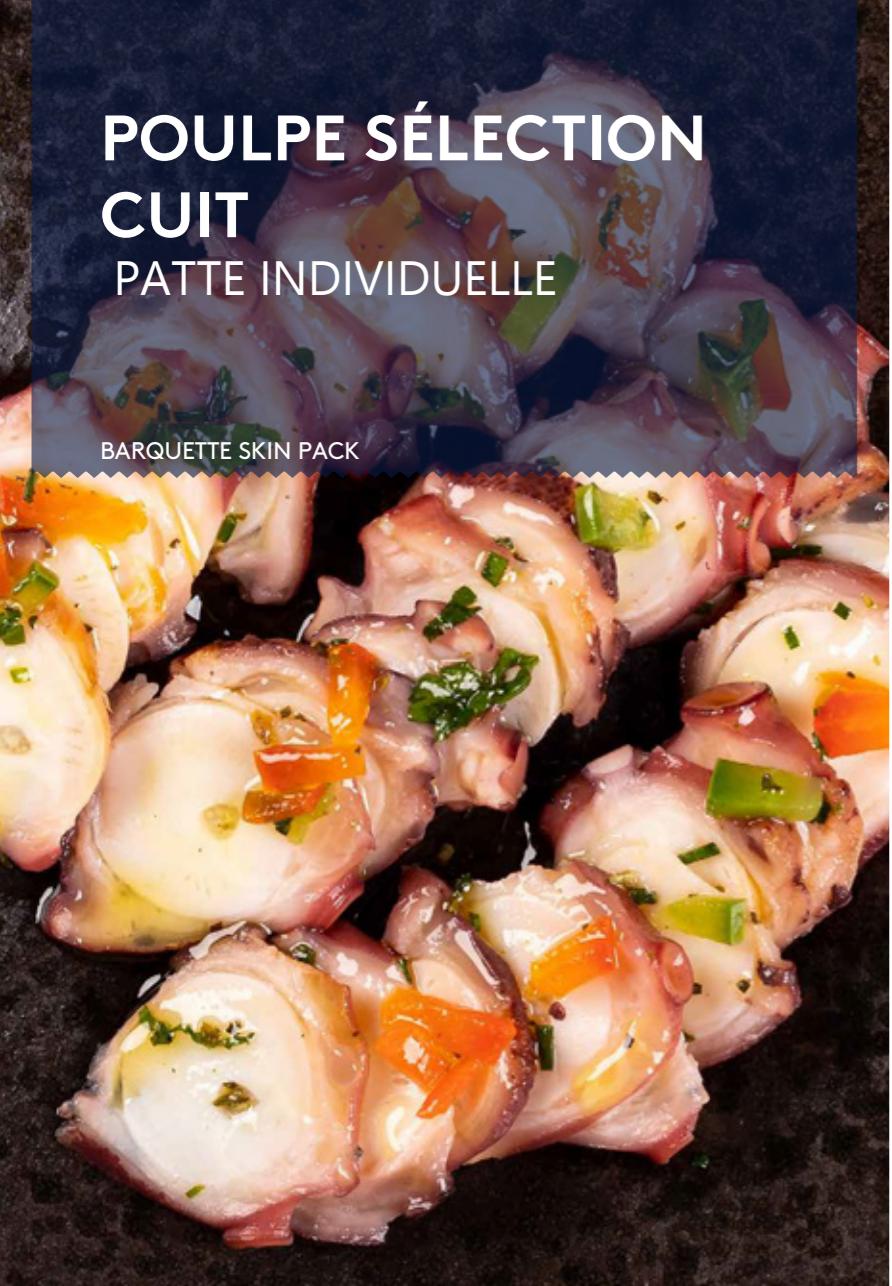


POULPE CUIT 3 PATTES 200g  
REF: 301169



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



FORMAT  
FOOD SERVICE



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



COLIS PRÉSENTATION  
12 unités



NEW

POULPE SÉLECTION CUIT

— DEPUIS 1995 —

**NUCHAR**

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

# SEICHE ET ENCORNET CUITS

PRÊT À CONSOMMER,  
CHAUD OU FROID

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



ENCORNET GÉANT MORCEAUX 300g

REF: 301620



SUPIONS CUITS 150g

REF: 301611



ENCORNET GÉANT MORCEAUX 500g

REF: 301518

SEICHE ET ENCORNET

—DEPUIS 1995—

# NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

# CREVETTES, MOULES et SALADES

AUTHENTIQUE  
SAVEUR DE LA MER  
+25 ANS D'INNOVATION

Brasmar  
GROUP

# CREVETTES et SALADES

BARQUETTE SKIN PACK



COCKTAIL DE FRUITS DE MER 200g  
REF/CODE: 301089



ENSALADA DE BACALAO AHUMADO 200G  
REF/CODE: 00000



SALADE DE LA MER 250g  
REF/CODE: 301068



COCKTAIL DE LA MER 150g  
REF/CODE: 301043

# CREVETTES et SALADES

—DEPUIS 1995—

**NUCHAR**

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

# ENCORNET GÉANT CUIT

PRÊT À CONSOMMER,  
CHAUD OU FROID

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 1 Kg (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301517



ENCORNET GÉANT CUIT 650g (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301063

ENCORNET GÉANT CUIT LAMELLES 1 Kg (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301569



ENCORNET GÉANT CUIT LAMELLES 200g  
REF/CODE: 301599

ENCORNET GÉANT CUIT

— DEPUIS 1995 —

# NUCHAR

NOTRE QUALITÉ, VOTRE CRÉATIVITÉ

## NOUVEAUTÉS NEW PRODUCTS

AUTHENTIQUE  
SAVEUR DE LA MER

+25 ANS D'INNOVATION

+25 ANS D'INNOVATION

Brasmar  
GROUP

# NOUVEAUTÉS

## FOOD SERVICE



POULPE CUIT 10/12 PATTES 1 Kg (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301028



POULPE CUIT 5/7 PATTES 1 Kg (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301000



POULPE CUIT 7 / 9 PATTES 1 Kg (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301022



POULPE CUIT LAMELLES 1 Kg (FOOD SERVICE)  
REF/CODE: 301306

NOUVEAUTÉS

# NOUVEAUTÉS

## SALADES



SALADE DE POULPE CUIT AUX OLIVES Disponible: 500g\_1kg\_1,5kg  
REF/CODE: 301022



SALADE DE POULPE CUIT A LA PROVENCALE Disponible: 500g\_1kg\_1,5kg  
REF/CODE: 000000



MOULES CUITES EN PERSILLADE Disponible: 500g\_1kg\_1,5kg  
REF/CODE: 301096



COCKTAIL DE FRUITS DE MER Disponible: 500g\_1kg\_1,5kg  
REF/CODE: 301092

NOUVEAUTÉS

# CREVETTES et MOULES

BARQUETTE SKIN PACK



MOULES CUITES 500g  
REF/CODE: 301054



MOULES CUITES 200g  
REF: 301052



CREVETTES 150g  
REF/CODE: 302101

CREVETTES et MOULES

# NOUVEAUTÉS “TAPAS”

BARQUETTE SKIN PACK



CEVICHE DE CREVETTES 200g  
REF/CODE: 301089



CEVICHE DE COURBINE 200g  
REF/CODE: 301624



SALADE DE MOULES CUITES 170g  
REF/CODE: 302067



SALADE DE MOULES CUITES 170g  
REF/CODE: 301140

NOUVEAUTÉS

—EST 1995—

# NUCHAR

CALIDAD QUE INSPIRA

Ahumados con sabor puro y origen auténtico

Elaboramos **salmón** y **bacalao** ahumado de la más alta calidad, aplicando el conocimiento adquirido de los mejores expertos. Con dedicación y fidelidad a nuestros principios, logramos un producto excepcional en firmeza, textura y sabor.

## AHUMADOS SALMÓN & BACALAO

Ready to eat!



# AHUMADO

BOLSA DE VACÍO CON ESTUCHE DE CARTÓN



SOLOMILLO DE SALMÓN AHUMADO NORUEGO 100g

REF/CODE: E03132150



SALMÓN AHUMADO NORUEGO EN LONCHAS 100g

REF/CODE: E02112110



SALMÓN AHUMADO NORUEGO EN LONCHAS 2x100g

REF/CODE: E02112111



SALMÓN AHUMADO NORUEGO 200g

REF/CODE: E02112133



SALMÓN AHUMADO NORUEGO 600g y 400g

REF/CODE: E03123126 - E02113108

AHUMADO

# AHUMADO



CARPACCIO DE BACALAO EN ACEITE 150g

REF/CODE: E03132146



BACALAO AHUMADO 80g

REF/CODE: E12111169



LOMO DE SALMÓN AHUMADO NORUEGO 250g

REF/CODE: E03123126



SALMÓN AHUMADO NORUEGO 80g  
EN LONCHAS MARINADO

REF/CODE: E02112111



LOMO DE SALMÓN AHUMADO (PRECORTADO)  
LOMO DE SALMÓN AHUMADO PRECORTADO  
LOMO DE SALMÃO FUMADO PRE-CORTADO  
LINGOTTO DI SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO

REF/CODE: E03123126

# AHUMADO

# 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](mailto:sedisal@sedisal.fr)

