

PRODUITS DE LA MER SURGELÉS • JAKARTA, INDONÉSIE



Profil d'entreprise & catalogue produits

Préserver la mer, servir l'excellence.



25 ESPÈCES • SURGÉLATION À -40 °C • PELABUHAN MUARA ANGKE • QUALITÉ EXPORT

Des eaux indonésiennes aux tables du monde entier

DERFISH est un fournisseur de produits de la mer installé à Muara Angke, le port de pêche de Jakarta — là où la pêche arrive à quai avant le lever du soleil.

Nous travaillons en direct avec les pêcheurs à la ligne à main, à la canne et aux filets côtiers de la mer de Java, de la mer de Banda et de l'océan Indien. Chaque poisson est trié sur le quai, transformé le jour même et surgelé pour conserver la qualité qu'il avait en sortant de l'eau.

Notre nom porte notre promesse : le poisson est au cœur de tout ce que nous faisons. Préserver la mer n'est pas un slogan — c'est la seule façon de faire durer ce métier.

25

espèces au catalogue

3

zones de pêche

-40 °C

surgélation rapide

<12 h

du quai à la chambre
froide



RÉCEPTION & TRI • USINE DERFISH, MUARA ANGKE

« Implantés dans le port de pêche de Muara Angke — la pêche parcourt des mètres, pas des kilomètres, avant d'être triée, transformée et surgelée. »

Trois familles, une seule colonne d'eau

ZONE 01 • 0-200 M • PLEINE EAU

Pélagiques

7 espèces



Nageurs rapides de la pleine eau — thons et thazards pêchés à la ligne à main et à la canne.

ZONE 02 • FOND MARIN • 40-400 M

Démersaux

14 espèces



Poissons de fond des mers de Java et d'Arafura — vivaneaux, mérours, castagnoles et les poissons de table qui font la réputation de l'Indonésie.

ZONE 03 • RÉCIF & PLATEAU

Céphalopodes

4 espèces



Calmars, seiches et poulpes de la mer de Java et du détroit de Makassar — nettoyés, calibrés au nombre de pièces et surgelés IQF.

Du quai à la surgélation, sous un même toit



01 • RÉCEPTION & TRI



02 • FILETAGE & PARAGE



03 • LIGNE DE TRANSFORMATION



04 • PORTIONNAGE & MISE EN PLATEAUX



05 • STOCKAGE FROID • -25 °C



06 • PRÉPARATION & EXPÉDITION

Préserver la mer est la première moitié de la promesse de notre nom

Engins sélectifs uniquement

Ligne à main, canne et petits filets côtiers. Pas de thon chaluté, pas de dispositifs de concentration de poissons sur nos lignes pélagiques — un hameçon, un poisson.

Traçable jusqu'au bateau

Chaque carton porte la date de débarquement, la zone de pêche et l'identité du navire — des eaux FMA 572, 573, 712 et 718 jusqu'à votre quai de réception.

Calibré, jamais juvénile

Nous achetons à taille de maturité ou au-delà pour chaque espèce et laissons aux pêcheurs la décision sur les prises sous-taille — en payant un juste prix pour ce que nous prenons.



INDEX • 25 ESPÈCES EN TROIS FAMILLES

Catalogue produits

PÉLAGIQUES — 7

DÉMERSAUX — 14

CÉPHALOPODES — 4

Chaque espèce est expédiée surgelée à -40°C à cœur ou IQF, stockée à -25°C , emballée selon votre cahier des charges.

Fiches export complètes — présentations, emballage, saisonnalité — disponibles sur demande.

Pélagiques

Thon albacore



Madidihang • Thunnus albacares

PLAGE DE TAILLES

10 – 80 kg

CALIBRES

10-20 kg • 20-30 kg • 30 kg up

Thazard rayé



Tenggiri • Scomberomorus commerson

PLAGE DE TAILLES

1 – 8 kg

CALIBRES

1-2 kg • 2-4 kg • 4 kg up

Thazard ponctué



Tenggiri Papan • Scomberomorus guttatus

PLAGE DE TAILLES

0.5 – 3 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up

Mahi-mahi (coryphène)



Lemadang • Coryphaena hippurus

PLAGE DE TAILLES

3 – 15 kg

CALIBRES

3-5 kg • 5-10 kg • 10 kg up

Pélagiques

Thonine orientale



Tongkol · *Euthynnus affinis*

PLAGE DE TAILLES

0.3 – 3 kg

CALIBRES

300-500 g · 500-1000 g · 1 kg up

Bonite à ventre rayé



Cakalang · *Katsuwonus pelamis*

PLAGE DE TAILLES

1 – 6 kg

CALIBRES

1-2 kg · 2-4 kg · 4 kg up

Maquereau commun



Makerel · *Scomber scombrus*

PLAGE DE TAILLES

200 – 600 g

CALIBRES

200-400 g · 400-600 g

Pélagiques — l'essentiel

MÉTHODE DE PÊCHE

Ligne à main · palangre · canne (sans DCP) · traîne · filet dérivant

ZONE DE PÊCHE

Océan Indien (FMA 572/573) · Mer de Java (FMA 712) · Mers de Banda et de Florès (FMA 714)

CONGÉLATION

Surgélation à -40 °C à cœur ; stockage à -25 °C

EMBALLAGE

Longes IVP · cartons maîtres 10-20 kg · IWP sur demande

Démersaux



Vivaneau rouge

Kakap Merah • Lutjanus malabaricus

PLAGE DE TAILLES

300 g – 3 kg

CALIBRES

300-500 g • 500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up



Barramundi

Siakap / Kakap Putih • Lates calcarifer

PLAGE DE TAILLES

500 g – 3 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Gaterin (lèvres douces)

Bibir Manis • Plectorhinchus spp.

PLAGE DE TAILLES

400 g – 2 kg

CALIBRES

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up



Mérou

Kerapu • Epinephelus spp.

PLAGE DE TAILLES

500 g – 5 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg • 3 kg up

Démersaux



Mérou léopard

Kerapu Sunu • Plectropomus leopardus

PLAGE DE TAILLES

500 g – 3 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Castagnole noire

Bawal Hitam • Parastromateus niger

PLAGE DE TAILLES

300 g – 1.5 kg

CALIBRES

300-500 g • 500-800 g • 800 g up



Aileron argenté

Bawal Putih • Pampus argenteus

PLAGE DE TAILLES

200 – 800 g

CALIBRES

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Chano (poisson-lait)

Bandeng • Chanos chanos

PLAGE DE TAILLES

300 – 800 g

CALIBRES

3-4 pcs/kg • 2-3 pcs/kg • 1-2 pcs/kg

Démersaux



Poisson-sabre commun

Layur • *Trichiurus lepturus*

PLAGE DE TAILLES

100 – 700 g

CALIBRES

100-200 g • 200-400 g • 400 g up



Bourse unicorne

Ayam-Ayam • *Aluterus monoceros*

PLAGE DE TAILLES

200 g – 1 kg

CALIBRES

200-500 g • 500 g up



Beauclaire rouge

Swanggi • *Priacanthus tayenus*

PLAGE DE TAILLES

100 – 400 g

CALIBRES

100-200 g • 200-300 g • 300 g up



Grondeur blanc

Gerot / Kakap Putih • *Pomadasys macracanthus*

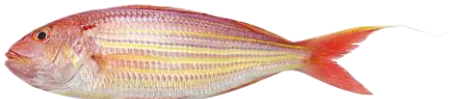
PLAGE DE TAILLES

400 g – 2 kg

CALIBRES

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up

Démersaux



Cohana (brème filament)

Kurisi • *Nemipterus spp.*

PLAGE DE TAILLES

80 – 300 g

CALIBRES

80-120 g • 120-200 g • 200 g up



Pêche-madame argenté

Rejung • *Sillago sihama*

PLAGE DE TAILLES

50 – 150 g

CALIBRES

6-10 pcs/kg • 10-15 pcs/kg • 15-20 pcs/kg

Démersaux — l'essentiel

MÉTHODE DE PÊCHE

Palangre de fond • casier • filet maillant côtier • filet de fond • senne de plage

ZONE DE PÊCHE

Mer de Java (FMA 712) • mer de Florès (FMA 713/714) • mer d'Arafura (FMA 718) • côte nord de Java

CONGÉLATION

Surgélation à -40 °C à cœur • IQF pour formats détail • stockage à -25 °C

EMBALLAGE

Cartons 10 kg • IWP • en couches • sachets détail IQF sur demande

Céphalopodes



Calmar

Cumi-Cumi • Uroteuthis chinensis

PLAGE DE TAILLES

U/5 – 10/20 pcs per kg

CALIBRES

U/5 • U/10 • 10/20 • 20/40



Seiche

Sotong • Sepia pharaonis

PLAGE DE TAILLES

100 g – 2 kg

CALIBRES

U/1 • U/2 • 2/4 • 4/6 pcs per kg



Calmar de récif

Cumi Bangka • Sepioteuthis lessoniana

PLAGE DE TAILLES

200 – 600 g per piece

CALIBRES

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Poulpe

Gurita • Octopus cyanea

PLAGE DE TAILLES

300 g – 3 kg

CALIBRES

300-500 g • 500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up

Le produit, tel qu'il est expédié



LONGE D'ALBACORE • COUPE CENTRALE



SAKU D'ALBACORE • AAA • 10 OZ



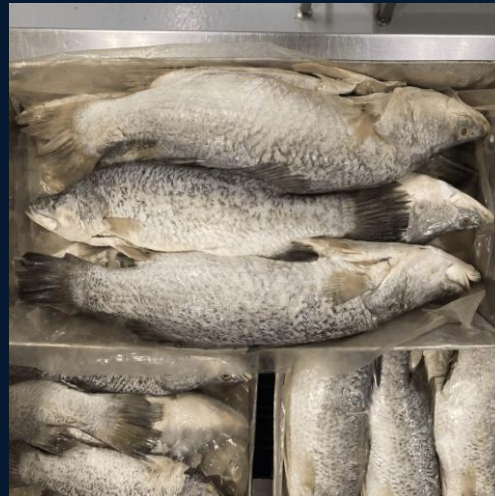
FILET DE MAHI-MAHI • AVEC PEAU



MAQUEREAU • À LA RÉCEPTION



DARNE DE MAQUEREAU • SOUS VIDE



BARRAMUNDI WGS • SURGELÉ



FILET DE BARRAMUNDI • EMBALLÉ IVP



FILET DE BARRAMUNDI • AVEC PEAU •
SANS PEAU

Le produit, tel qu'il est expédié



BARRAMUNDI • COUPE DARNE



MÉROU LÉOPARD • FRAIS SUR GLACE



FILET DE VIVANEAU ROUGE • PESÉ-
CONTRÔLÉ



POISSON-SABRE • RANGÉ EN COUCHES



DARNE DE POISSON-SABRE • PESÉ-
CONTRÔLÉ



CALMAR AA • 16-20 EN COUCHES



POULPE 500-1000 G • ENTIER NETTOYÉ



POULPE • SEMI-BLOC

RETOUR AU PORT • CONTACT

Parlons de votre prochain conteneur

STANDARD EXPORT

- Surgélation à -40°C à cœur · IQF glazuré 5–8 %
- Stockage à -25°C , chaîne du froid intacte jusqu'au FOB Jakarta
- Cartons maîtres 10 kg · IWP · IVP · formats détail sur demande
- Contrôle HACCP, traçabilité jusqu'à la date de débarquement et au navire
- Réponse sous un jour ouvré avec disponibilités et prix FOB



SIÈGE & ENTREPÔT FRIGORIFIQUE

Pelabuhan Muara Angke
Jl. Dermaga I, RT.22/RW.11, Pluit
Kec. Penjaringan, Jakarta Utara
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450, Indonesia

TÉLÉPHONE & WHATSAPP

+62 811-1042-346

E - MAIL

sales@derfish.com

Lun–sam, 05h00–17h00 WIB