



Médaille d'or



DÉCOUVREZ LA GAMME DE POULPES FRAIS

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouvelle gamme de poulpes frais, médaillés d'or, soigneusement sélectionnés dans les eaux pures du détroit de Gibraltar, entre l'Espagne et le Maroc. Ce poulpe d'exception est reconnu pour sa tendreté incomparable, au point d'être surnommé le bœuf de Kobe du poulpe. Grâce à une qualité inégalée et un conditionnement sous vide individuel, il préserve toute sa fraîcheur et ses qualités gustatives.

certifié



LESS SAVES THE PLANET

Poulpe frais sous vide Calibre 100-150g (dlc 4 mois)

Ce calibre plus petit est idéal pour des entrées raffinées. Sa texture tendre et son goût délicat permettent de le sublimer en carpaccio, en salade ou en tapas, pour une expérience gastronomique légère et savoureuse.

Conditionnement : Carton de 72 sachets de poulpes 100-150 g, répartis en 8 cartons de 9 sachets chacun.



Poulpe frais sous vide Calibre 150-200g (dlc 4 mois)

Ce calibre plus généreux est parfait pour un plat principal. Il se prête aussi bien à des cuissons lentes, grillées ou mijotées, mettant en valeur toute la richesse de sa chair tendre et savoureuse. Une option de choix pour des recettes méditerranéennes ou asiatiques sophistiquées.

Conditionnement : Carton de 72 pièces de poulpes 150-200g, réparties en 8 cartons de 9 pièces chacune.

Têtes de poulpe frais (500-600g - dlc 4 mois)

Une solution pratique et prisée par la haute gastronomie, notamment pour les tartares. Très appréciées par la communauté japonaise et les restaurants asiatiques, elles offrent une alternative raffinée pour des créations culinaires originales.

Conditionnement : Cartons de 8 barquettes de 5 pièces





Carpaccio extra de tentacles de poulpe espagnol (dlc 4 mois)

Fines tranches de poulpe délicatement tranchées, relevées d'un filet d'huile d'olive, de poivre noir et de fleur de sel. Une entrée fraîche, iodée et visuellement spectaculaire, idéale pour une dégustation haut de gamme.

Conditionnement : boites de 30 etuie de 2 carpaccio de 25g



NOTRE HISTOIRE

Depuis 2008, Fadi Prestige est spécialisée dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels. La société a pour principe fondamental le respect de l'environnement et de la planète en prêtant une attention toute particulière au bien être animal, la préservation des écosystèmes marins ainsi que la traçabilité des fournisseurs. "Nous sommes ce que nous mangeons", c'est pourquoi nous privilégions une nutrition saine et éthique.

Des produits bio mais pas que ! Nous avons également à cœur d'offrir une expérience gustative hors du commun en choisissant des produits hauts de gamme tout en s'engageant à fournir des tarifs compétitifs.

Fadi Prestige est le fournisseur numéro un de produits bio pour les hôtels luxueux, les grands traiteurs et les restaurants branchés aussi bien en Europe qu'en Asie (Tokyo, Hong-Kong, Singapour). Fouquet's, Bristol, Président Wilson Genève, Georges V, hermitage Monaco, de grands noms que l'hôtellerie Parisienne, Monégasque et Suisse sont déjà conquis par l'excellence de nos produits.

Nous suivons enfin les préceptes du mouvement Less Saves The Planet ayant pour but d'apprendre à mieux manger pour sauver notre environnement (www.less-saves-the-planet.com)