



cinq degrés ouest
source de créations culinaires



rencontre entre
innovation
& tradition



Parce que le plaisir des coquillages et crustacés se doit d'être à la portée de tous, Cinq Degrés Ouest utilise une technologie dont elle détient les brevets afin d'offrir à ses clients des produits uniques : faciles à conserver, faciles à préparer, faciles à consommer.

La tradition familiale, celle de l'élevage d'huîtres, du négoce de coquillages et crustacés, depuis 1895, permet à Cinq Degrés Ouest de bénéficier de produits d'une qualité exceptionnelle.

Cinq Degrés Ouest, par sa gamme de coquillages et de crustacés crus, révolutionne les usages dans le secteur des produits de la mer. Elle donne à l'esprit créatif des chefs un horizon infini.



cinq degrés ouest
source de créations culinaires



Tél. : +33 6 70 19 49 27
Fax : +33 2 98 06 49 90
Email : contact@5do.fr

Lieu dit La Porte Neuve
BP 2 - 29340 Riec-sur-Belon
BRETAGNE - FRANCE

NOTRE HOMARD



Notre homard européen est décortiqué cru surgelé. Chaque homard est soigneusement sélectionné avant d'être décortiqué par notre technologie innovante qui ne choque pas l'animal et le préserve du stress. Nous obtenons ainsi une qualité de chair incomparable. Il peut être préparé en cru – sashimi, carpaccio, sushi – ou cuit - vapeur, poêlé, four. Sa saveur est unique : essayez-le !



NOTRE GAMME

LES CHAIRS DE COQUILLAGES CRUES

- Palourdes grises
Ruditapes philippinarum
- Palourdes Roses
Venerupis rhomboides
- Amandes de mer
Glycymeris glycymeris
- Huîtres creuses
Crassostrea gigas
- Huîtres plates
Ostrea Edulis
- Coques
Cerastoderma edule

NOS CHAIRS DE COQUILLAGES



Des coques, aux palourdes roses, en passant par les amandes de mer et les clams mais également les huîtres, nous vous offrons des produits conservant toutes les qualités des produits frais. Les chairs sont surgelées IQF afin d'en préserver le jus et le caractère iodé.



LES CHAIRS DE CRUSTACÉS CRUES

- Queue / pinces de homard bleu
Homarus gammarus

LES GASTÉROPODES

- Chairs d'Ormeaux
Haliotis tuberculata

NOS HUÎTRES DEMI-COQUILLES



Les huîtres demi-coquilles surgelées : prêtes à consommer ou à cuisiner, nos huîtres de Bretagne sont soigneusement sélectionnées avant d'être traitées, toutes les qualités organoleptiques sont préservées, grâce, notamment, à l'utilisation d'un processus de surgélation adapté.



source de
création
culinaire

