



La légine française

Dissostichus eleginoides

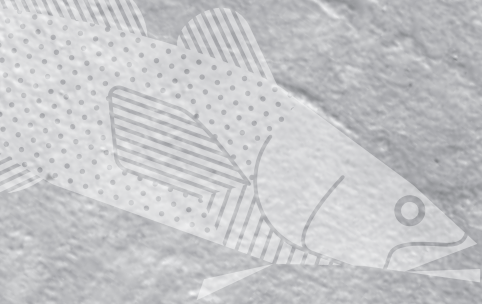
SAUVAGE FONDANTE **UNIQUE**

The french toothfish

Dissostichus eleginoides

WILD MELTING **UNIQUE**





Une pêche **sauvage** à la palangre dans
les eaux pures des Terres Australes et
Antarctiques Françaises

Wild-caught longline fishing in the
pristine waters of the French Southern
and Antarctic Lands



Surgélation bord navire en - de 5h

Deep-frozen on board
within 5 hours

La légine française

The french toothfish

Dissostichus eleginoides



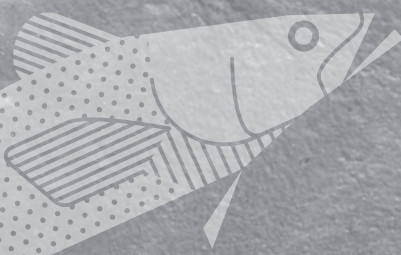
Une chair blanche nacrée et une
texture **fondante unique**

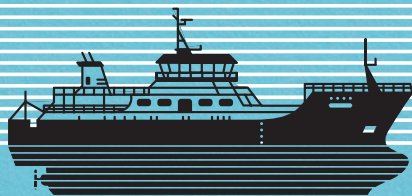
A pearly white flesh
and a **unique melting** texture



100 % naturelle,
riche en omega 3 & 6

100% natural,
rich in omega 3 & 6





Embarquez pour un voyage gustatif inédit et surprenant !

Plébiscitée par les plus grandes tables à l'international, la légine des Terres Australes & Antarctiques Françaises (T.A.A.F) est un **poisson d'exception** : une chair blanche nacrée, une texture fondante incomparable, un goût délicat de beurre noisette...

Elle se cuisine facilement, sous de nombreuses formes :
rôtie au four, à la vapeur, poêlée...
et ne dessèche pas à la cuisson !

Son habitat naturel préservé contribue à en faire **une source saine de protéines, riche en oméga 3 & 6, en vitamines (A, D, E) et en oligo-éléments.**

Notre légine française pêchée à la palangre, **surgelée à bord en – de 5h, est labélisée pêche durable par le Marine Stewardship Council (MSC).**

Get on board for a unique and surprising culinary journey!

Celebrated by the world's top chefs, the Patagonian toothfish from the French Southern and Antarctic Lands is a **unique fish** with pearly white flesh, an incomparable melt-in-the-mouth texture, and a delicate nutty, brown-butter flavor...

It's incredibly easy to cook in many ways - oven-roasted, steamed, or pan-seared - and it doesn't dry out during cooking!

Its pristine natural habitat makes it a **healthy source of protein, rich in omega-3 and omega-6, vitamins (A, D, E), and essential trace minerals.**

Our french toothfish, longline-caught and **deep-frozen on board within 5 hours, is certified sustainable by the Marine Stewardship Council (MSC).**

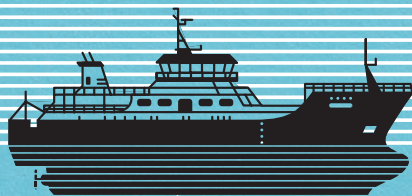


La légine française

The french toothfish

Dissostichus eleginoides





Légine entière / H&G

Étêtée, vidée, sans queue /
Headed and Gutted

Tailles / Sizes :

1/2, 2/3, 3/4, 4/6, 6/8 kg



Darnes / Slices

Tailles / Sizes :

150/300 gr



Filets / Fillets

Tailles / Sizes :

Entiers / whole 1/3 kg
& portions

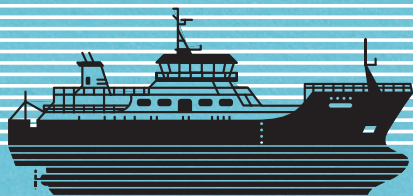




Produits de la mer surgelés
sauvages & responsables

Sustainable & wild
frozen seafoods





Embarquez à bord de notre aventure éthique & sauvage !

Avec **25 années d'expertise** dans le domaine des produits de la mer surgelés et séchés, notre **groupe GELAUSTRAL** s'est spécialisé, à travers sa marque AUSTRAL FOOD, dans la **production et la vente de crustacés et poissons issus d'une pêche durable & responsable** :

- **“La gambas sauvage durable & responsable”** - *Penaeus Monodon & Indicus*
Labelisée “Friend of the Sea” - Pêche artisanale passive au large de Bali (Indonésie).

- **“La Légine française”** - *Dissostichus eleginoides*
Labelisée “MSC” - Pêche à la palangre et surgélation bord dans les Terres Australes et Antarctiques Françaises par un navire polaire à motorisation hybride.

Nous co-exploitions deux sites de production en Indonésie et à l'Île de la Réunion et avons des bureaux de vente et sites de stockage en froid négatif à Paris et à La Réunion.

Notre vision : Faire les meilleurs choix pour les consommateurs, les pêcheurs et les écosystèmes marins.

Come aboard with us on our ethical & wild adventure!

With **25 years of expertise** in frozen and dried seafoods, **GELAUSTRAL group** has specialized, through its AUSTRAL FOOD brand, in the **production and sales of sustainable prawns & fishes**:

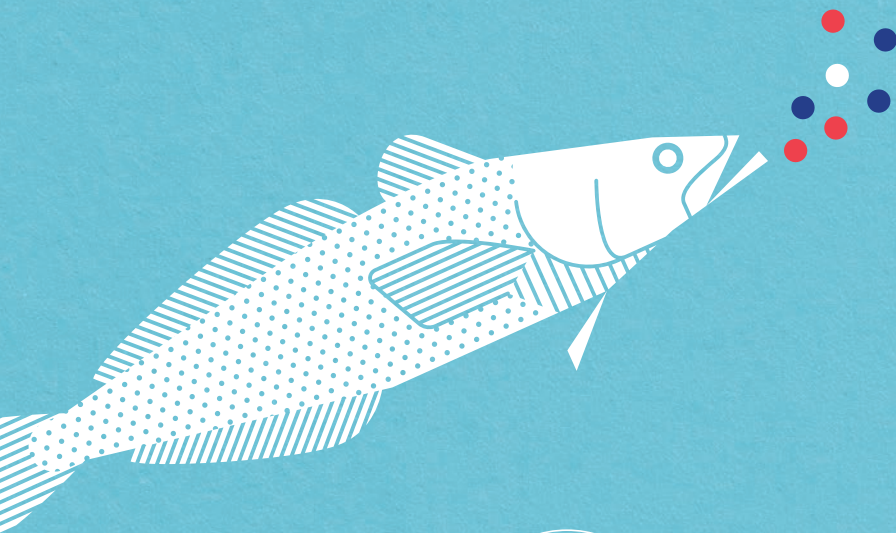
- **“The wild and sustainable prawn”** - *Penaeus Monodon & Indicus*
“Friend of the Sea” certified – Artisanal passive fishing methods near Bali (Indonesia).

- **“The french Légine” (Patagonian Toothfish)** - *Dissostichus eleginoides*
“MSC” certified – Sustainably caught by longline and deep-frozen on board in the French Southern and Antarctic Lands, using a state-of-the-art, hybrid-powered polar vessel.

We operate two production sites in Indonesia and Reunion Island (FR), and own sales offices and cold storage facilities in Paris and Reunion Island (FR).

Our vision: To make the best choices for consumers, fishermen, and marine ecosystems.





GELAUSTRAL PARIS :

36 rue Pierre Larousse 75014 Paris
griviere@ausfood.fr - **+262 (0) 692 85 02 40**

GELAUSTRAL LA RÉUNION :

10 rue de la Fraternité 97490 Sainte-Clotilde
gelaustral@gelaustral.fr - **+262 (0) 262 73 17 99**

www.australfood.fr

