

Filiale export du Groupement des Mousquetaires
& Division Export de ses unités de production,
GEPROCOR vous présente :



FRAIS & CONSERVES DE LA MER (2 unités de Production)

N'hésitez pas à nous contacter pour :

- Gamme export
- Tarifs & conditions
- Etude de production spécifique ...



Capitaine Cook



Toutes les saveurs de la mer



**Nos clients sont au centre
de nos préoccupations quotidiennes**

ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification





SACHETS FRAICHEUR

En sachets de 5 ou 6 bâtonnets
Surimi par 12, 24 ou 20 bâtonnets

BOITES DE SACHETS FRAICHEUR

En sachets de 5 ou 6 bâtonnets
Surimi par 30, 45 bâtonnets
Surimi aromatisé par 18 bâtonnets
Surimi fourré par 14 bâtonnets



SURIMI RAPE

Présenté en doypack de
différents grammages
ou en sac de 2,5 à 5 kg

SURIMI RHF

Chunk crabe et Chunk saumon
Coupes possibles de tailles
variables
Présenté en barquettes
scellées de différents
grammages





LES TARTINABLES

TARAMAS Nature et Saumon, **RILLETES** Saumon, Thon, Crabe, **BEURRES** de Saumon et de Crevette, Rouille, **SPECIALITES ETHNIQUES** : Tzatziki, Guacamole, Houmous, Ktipiti, Tapenade, Bruschetta verte, Poivronade, Confit de tomate (présentées en pots scellés de différents grammages) **TERRINES** Saumon ou St Jacques (présentées en format barquettes de 200 gr à 1.5 kgs ou en format Fourreau de tranches)

LES CREVETTES

Crevettes natures Jumbo
Queues de crevettes tropicales
Crevettes nordiques
Crevettes aromatisées

Présentées en barquettes scellées de différents grammages



LES SAUCES

En doypack de différents grammages



SAUCES VIANDES
Champignons, béchamel, 3 poivres



SAUCES POISSONS
Beurre blanc, beurre citron, oseille et hollandaise

LES FECULENTS

Pâtes et Riz présentés en doypack de différents grammages



Les produits présentés sur ce dépliant sont des exemples d'une partie de l'étendue de nos possibilités. Toute demande concernant un format, un grammage, une recette ou un conditionnement particulier, peut être étudiée.

CAPITAINE COOK, ce sont 2 unités de production :

une usine située à Clohars-Carnoët fabriquant les produits frais et la seconde fabriquant les fameuses conserves.



Le nom de CAPITAINE COOK est historiquement célèbre pour ses conserves fabriquées à Plozévet : toute une gamme de sardines, maquereaux, thons, salades préparées, et soupes de poissons



La société Capitaine Cook a un passé de tradition et de savoir-faire de plus d'un siècle dans les produits de la mer. Depuis l'année 2000, Capitaine Cook historiquement réputé pour ses conserves, fabrique une large gamme de produits traiteur de la mer et se positionne comme un spécialiste du rayon sauriserie.

Capitaine Cook propose en permanence de nouvelles recettes qui allient plaisirs gustatifs et équilibre nutritionnel : gamme surimi complète à destination des particuliers et professionnels, terrines et rillettes de poissons, taramas, crevettes, tzatziki, guacamole, houmous, ktipiti... Les sauces, subtiles et crémeuses, agrémentent vos poissons et vos viandes et

sont présentées dans un emballage souple très fonctionnel.

Dans son laboratoire intégré, Capitaine Cook innove en permanence, qu'il s'agisse d'élaborer les meilleures recettes, de créer de nouvelles gammes, d'utiliser les procédés de fabrication les plus performants ou de choisir les emballages les plus adaptés aux usages individuels ou familiaux.

Déguster les recettes Capitaine Cook, c'est entrer dans l'univers de la mer avec des produits traiteur de qualité, c'est aussi découvrir la pointe d'originalité qui fait la réputation de la marque depuis bientôt 135 ans, satisfaire son regard autant que son palais.



Pavillon QUALITE avec la Norme ISO 22000

- Sélection des fournisseurs les plus performants.
- Mise en œuvre des matières premières les plus adaptées.
- Laboratoire de contrôle qualité intégré.
- Laboratoire de recherche et développement intégré.

Nos règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires sont strictes et certifiées ISO 22000 par un organisme indépendant. L'ISO 22000 est la norme internationale de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires applicable à toute la chaîne alimentaire.



GEPROCOR
GENUINE PRODUCTS CORPORATION



contact@geprocor.fr
Tél: +377 97 97 68 68

Invitation
à la table
du Capitaine

*Seul le meilleur de la mer
est invité à la table
du Capitaine Cook*



Capitaine Cook





*Tous les poissons
ne sont pas invités
à la table du Capitaine*

Pour réaliser le meilleur de la conserve de poisson,
Capitaine Cook met en œuvre les standards les plus exigeants au plan
de la sélection des poissons, des ingrédients et de la mobilisation d'un savoir-faire
très ancien.



Capitaine Cook



Bienvenue à la table du Capitaine

*Avec plus de 125 ans d'existence, la marque
d'une antériorité magnifique au service de la
de la conserve de poisson.*



Une pré-science remarquable a conduit les responsables de la marque à toujours faire porter leurs efforts sur la valeur gustative des produits **Capitaine Cook** quand d'autres s'en tenaient à une valeur ajoutée technologique de conservation du produit. Le résultat : la marque est toujours là, aujourd'hui, présente sur les principaux segments de l'univers de la conserve de poisson.

La conserve de poisson comme un art

Une technologie de tout premier ordre

Capitaine Cook a résolument mis en œuvre, à bonne date, les investissements industriels permettant l'optimisation des coûts et de la qualité alimentaire. C'est ainsi que les sites de production de Clohars-Carnoët et Plovézet ont été récemment équipés des outils les plus performants.

Capitaine Cook : un artisan du beau et du bon

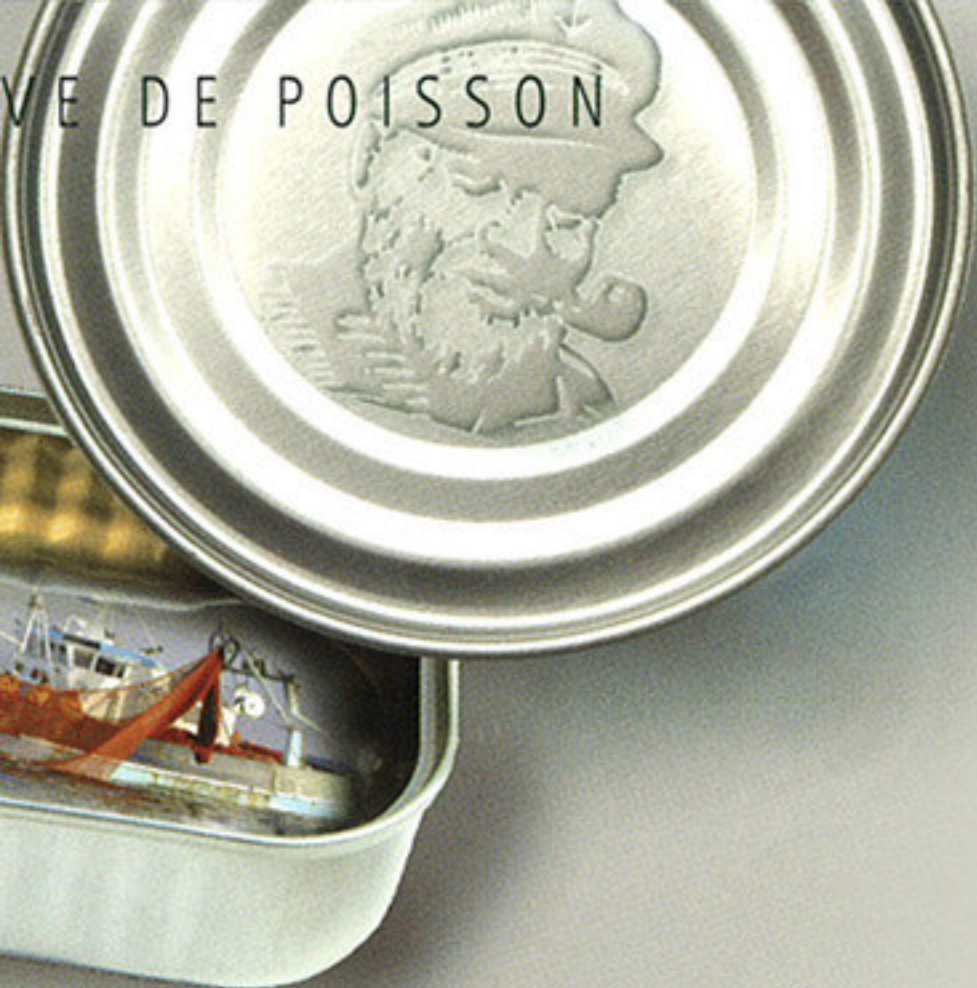
Mais le parti-pris constant de la marque a été de privilégier le coup d'œil, le jugement et l'adresse manuelle comme instruments de valeur ajoutée.

C'est ainsi que pour servir l'ambition de la marque au service des plaisirs de la vue et du palais, **Capitaine Cook** a toujours fait le choix de pérenniser les options manuelles de bon nombre d'étapes de l'élaboration du produit.

- Les thons sont préférés pêchés à la ligne (le développement durable).
- Sur une spécialité, Capitaine Cook va jusqu'à retirer l'arrête centrale aux ciseaux.
- Tri qualitatif, étêtage, éviscération, mise en boîte et parage sont effectués à la main pour permettre d'apporter le meilleur soin à la présentation.

Chez Capitaine Cook,
avant d'être beau,
le produit doit avoir l'air bon.





ne pout
qualité





Breton et fier de l'être

Conscient que la région Bretagne a accumulé en matière de pêche, de gastronomie et de technologie alimentaire un savoir-faire estimé dans l'Europe entière, **Capitaine Cook** a pris le parti de produire en Bretagne pour en valoriser les atouts et contribuer à en garantir la valeur d'avenir au plan économique, social et écologique.

C'est ainsi que **Capitaine Cook** entend mériter la préférence de la distribution comme du consommateur aujourd'hui attentif aux valeurs du patriotisme économique et du développement durable.

Si la table du Capitaine est dressée en Bretagne c'est parce que ce qui est bon pour la Bretagne est bon pour **Capitaine Cook**. Et inversement.



GEPROCOR
GENUINE PRODUCTS CORPORATION



Capitaine Cook



contact@geprocor.fr - Tél: +377 97 97 68 68

Filiale export du Groupement des Mousquetaires
& Pôle export de ses unités de production,
GEPROCOR vous présente :

- Références produits pour enseigne ITM & NETTO
- Marques : Capitaine Cook, Odyssée,
Claude Léger, Itinéraire des saveurs, Netto





17020348



17020349



17020350



17020357



17184995



17184998



17185000



17185003

GEPROCOR



48134010



17083137



17104129



17113708



17113710



17113711



17113714



17113715



17124901



17152156



17152159



40221010



40221012



40221015



40221019



40221020



40221025



40221030



40221040



40221060



40221108



40221192



40222004



40222026

GEPROCOR



40222030



40222039



40222044



40222101



40222102



40222233



40223002



40223003



40223006



40223007



40223010



40223020



40223040



40223050



40223070



40223090



40228004



40228010



40228020



40228031



40228047



40228060



40228086



40228087



40228088



40228089



40228371



40228376



48222055



48223001



48223015



48223020



48223045



48228003



48228004



48228045



48228055



48228065



48228070



48228075

GEPROCOR



19013875



19013876



19021071



19021083



19052447



19052551



19094860



19094865



19094884



19094885



19100646



19100652



19127360



49493001



49493007



49493020

GEPROCOR



49493021



49493022



49493302



67492122



67492123



67492124



67492480



67493006

GEPROCOR



67493105



67493109



67493112



67493113



67493159



67493212



67493249



67493305



67493319



67493320



67493327



67493328



67493342



67493463



67493464



67493465



67493469



67493496

Filiale export du Groupement des Mousquetaires
& Pôle export de ses unités de production,
GEPROCOR vous présente :



GAMME PREMIUM

- Les Sardines
- Les Filets de Maqueraux
- Les Filets de Sardines
- Les Rillettes de Poisson
- Special Cuisine & Sauces Apéritives
- Les Soupes
- Les Coffrets

RÉFÉRENCE SPÉCIALE EXPORT

- Préparation pour sandwich aux poissons



Capitaine Cook

GAMME PREMIUM

Les Sardines



À la compotée d'oignons



Huile d'olive, ail et basilic



Aux tomates séchées



Au beurre citronné à poêler



À la provençale



À l'huile d'olive et piments rouges

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



GAMME PREMIUM

Les Sardines



Au chorizo



À l'andouille de Guémené



À l'indienne



Huile d'olive et zestes de citron



À l'huile d'olive



À partir de 2012 ...

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook

GAMME PREMIUM

Les Filets de Maquereaux



Sauce au miel et pointes de thym



Sauce ail et fines herbes



À la crème d'épinard



Huile d'olive et tartare d'algues



Huile d'olive et aubergine



Au curry

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook



GAMME PREMIUM

Les Filets de Maquereaux



Sauce rouille



Sauce à l'oseille



À la crème aux 5 Baies



En marinade créole



Marinés au Muscadet et aux aromates



À la moutarde et graines de moutarde

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook



GAMME PREMIUM

Les Filets de Sardines



À l'Armoricaine



Sauce Ravigote



Recette Crétoise à l'huile d'olive



A l'huile d'olive vierge d'Espagne



Marinés au Cidre



Saveur orientale

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook



GAMME PREMIUM

Les Filets de Sardines



Crème moutardée au miel



À la tapenade verte



À la concassée de tomates



Ratatouille à l'huile d'olive



À la poivronnade



Sauce Asiatique

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook

GAMME PREMIUM

Les Rillettes de Poisson



Au CRABE



Aux St-JACQUES



De SARDINE



De THON aux algues



De MAQUEREAU au citron



De SAUMON à la laitue de Mer

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook



Prêtes à cuisiner

GAMME PREMIUM

Spécial Cuisine & Sauces Apéritives



MAQUEREAU Indienne
curry, noix de coco et tomate



MAQUEREAU
poivron, aubergine et paprika



SARDINE
petits pois et épices



SARDINE
petits pois et épices



THON Basquaise
poivron, tomate et piment



THON
artichaut et fines herbes

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook

GAMME PREMIUM

Les Soupes



SOUPE DE PRINTEMPS
CABILLAUD
lentille et algue



SOUPE D'ÉTÉ
MAQUEREAU
tomate, courgette et basilic

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



Capitaine Cook

GAMME PREMIUM

Les Soupes



**SOUPE D'AUTOMNE
LOTTE**
potiron, cèpe et châtaigne



**SOUPE D'HIVER
SAUMON**
chou-fleur et citron

**Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !**



Capitaine Cook



GAMME PREMIUM

Les Coffrets



Les sardines ont le vent en poupe !
12 recettes de sardines



Les filets de sardine hissent la grande voile !
12 recettes de filets de sardines



Cap au sud !
6 recettes de sardines et filets de sardines

Quelques exemples
parmi tous les coffrets
qui vous sont proposés !

Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !



RÉFÉRENCE SPÉCIALE EXPORT

Préparation pour sandwich aux poissons



Format bol 1/6 de 150g
Tarif à la palette au TC full

GEPROCOR
GENUINE PRODUCTS CORPORATION



contact@geprocor.fr

Tél: +377 97 97 68 68

**Qualité, goût et innovation
sont au cœur de chacun de nos produits !**