



DELICES DES MERS DU SUD

Délices des Mers du Sud, le thon bien de chez nous !

Fruit d'une démarche de l'ensemble des acteurs calédoniens de la pêche et de la distribution, le thon « Délices des Mers du Sud » est plein d'atouts : cru ou cuit, chaud ou froid, nature ou cuisiné, il est votre allié pour un équilibre alimentaire quotidien.

Le thon blanc est capturé dans les eaux profondes et pures de la Nouvelle-Calédonie. La technique de pêche à la palangre, permet une gestion durable des stocks des poissons pélagiques de notre région.

Délices des Mers du Sud, tuna from New Caledonia !

Thanks to the cooperation between the cannery and the various actors of the New Caledonian fishing and distribution industries, the tuna "Délices des Mers du Sud" is indeed an excellent example of good New Caledonia product.

Raw or cooked, hot or cold, nature or cooked, it is your ally for a daily food balance.

White tuna is caught in the pure and deep waters of New Caledonia. The longline fishing technique allows sustainable management of pelagic fish stocks in our region.



La gamme Délices des mers du Sud, c'est faire le choix d'une valeur sûre en matière de thon en conserve de qualité supérieure. Les consommateurs sauront sans hésitation apprécier toute la saveur du thon blanc au naturel, à la tomate, à l'huile ou encore à la mayonnaise.

Choosing « Délices des Mers du Sud » range, is selecting a top value canned tuna of superior quality. Consumers will appreciate the full flavor of white tuna in pure water, tomato sauce, oil or mayonnaise.