

# C'EST DU LARGE DE L'ECOSSE QUE NOUS ARRIVE



## DES CRUSTACES VIVANTS DE LA RACE DES SEIGNEURS

### Le respect de la nature et de la tradition

Au nord de l'Ecosse, autour des îles Hébrides, dans un environnement marin d'une beauté sauvage, des pêcheurs pratiquent depuis des siècles une pêche traditionnelle au casier, respectueuse des fonds marins et des autres espèces.

Ils respectent les juvéniles, les reproductrices et perpétuent ainsi leurs réserves halieutiques.

**Ces pêcheurs écossais sont les partenaires de Mac Low,**  
**acteurs au quotidien d'une pêche responsable.**

### Un savoir-faire et une qualité gustative uniques

Aussitôt pêchés et tout au long de leur parcours vers les étals de vente ou les cuisines des restaurants, les crustacés sont maintenus dans des conditions qui reproduisent leur environnement naturel et garantissent leur vivacité, leur fraîcheur et une qualité gustative exceptionnelles.

**Cette chaîne d'approvisionnement de crustacés vivants est unique,**  
**en France seul Mac Low la maîtrise et vous la propose.**



**une gamme de crustacés vivants d'exception**



### **Homard bleu européen**

Colis 10kg

Calibres :

400/600 - 600/800

800/1200 - 1,2kg et +



### **Langoustine**





Vente au kg

Calibres :

10/15 - 15/25 - 25/35

**Prochainement : langouste royale et bouquet vivants**

## **MAC LOW**

-  **Une gamme complète d'espèces et de calibres pour satisfaire toutes vos attentes**
-  **Une régularité et une qualité produit assurées**
-  **Une fraîcheur et une vivacité exceptionnelles**
-  **Une qualité gustative « hors du commun » après cuisson**

**EN DIRECT DE RENNES ET DE SAINT MALO  
PAR LES CRENISTES LOCAUX**

