



# Cyprine Ocean Clam



 maredis  
OCEAN CLAM



**Maredis**

Eyravegur 16  
680 Þórhöfn  
Iceland

Phone +(354) 488 1100  
Fax +(354) 460 8118  
[maredis@maredis.is](mailto:maredis@maredis.is)  
[www.maredis.is](http://www.maredis.is)

# Fresh ocean clams from the crystal clear North Atlantic Sea

Clams, Arctica islandica, are becoming increasingly more sought-after as a seafood product. Their juicy meat locks in the flavours of the sea and is great in a variety of dishes and cooking styles. Clams are high in protein and low in fat, easily digested and therefore make an excellent choice for health-conscious eaters.

## FRESH FROM THE NORTH

Maredis is the only fresh ocean clam processing company in Iceland. Located in Thorshofn on the northeast coast, our experienced staff catches and processes fresh clams from the pristine, unpolluted waters of the North Atlantic. With our own fishing fleet, our clams are processed fresh from the sea, resulting in the top quality and freshness our customers have come to expect. We respect our unique natural resource and make a concerted effort to treat nature with the care it deserves. Our clams are currently carried by discerning restaurants, hotels, wholesalers and food producers all over the world.



# Cyprine. Seeriec.

## Cyprine, serait-ce un délice de ne poser sur nos lèvres qu'une succession de gourmandises !

Ces délicieux coquillages sont des plus recherchés de nos jours, car leur chair juteuse, juste iodée, est parfumée de toutes les saveurs des mers pures et profondes d'Islande. Ses particularités pourront ne mettre que l'eau à la bouche avec une multitude de plats qui enchanteront vos papilles ; qui plus est, du cru au cuit. Aussi, pour une croisière vers l'équilibre, pensez cyprine, riche en protéines et minéraux, pauvre en graisses, parfaitement digeste, elle comblera votre envie de la consommer sans modération.

## NOTRE PLAISIR : DE L'EAU À LA BOUCHE

Maredis est le seul producteur en Islande de cyprines fraîches. L'entreprise est située à Thorshofn sur la côte Nord-Est. C'est là bas, dans les eaux claires et pures de l'Atlantique Nord, que nos équipes expérimentées avec des navires spécialisés cueillent puis conditionnent les cyprines. Dès leur sortie de l'eau, elles sont traitées aussi rapidement que possible pour offrir à nos clients une qualité et une fraîcheur exceptionnelles.

Ainsi on trouve nos cyprines partout dans le monde, sur les tables des meilleurs restaurants, chez les grossistes et distributeurs les plus exigeants.



# Nature Comes First

We take pride not only in our quality Icelandic product but also in our environment. Our clams are harvested from waters known for their exceptional purity. The finished product is a clean, tasty, healthy choice for seafood dishes. Our clams are derived from a completely sustainable and natural source, one which we treat with consideration so future generations may also enjoy them.

## CLAMS ARE OUR SPECIALTY

Maredis offers premium choice ocean clams processed and packaged in a variety of ways. We take pride in our quality clam meat and broth, and our food safety standards are second to none. We use only the highest quality, freshest seafood and process it under constant sanitation monitoring at our state-of-the-art facility, ensuring the best possible production, both in terms of quality and price. Our commitment is to building a valuable service and a choice product. We respect our unique natural resources and continually seek to treat nature with the care it deserves.

We hope you enjoy the delicious recipes in this book! Bon appétit!

Contact us for further information. We will be happy to answer any enquiries about our clams.

-The Maredis Team



# Notre priorité, la Nature

Nous, Islandais, sommes fiers de notre environnement. Les eaux dans lesquelles nous pêchons sont d'une rare pureté. La chair de nos cypres en est la conséquence car les coquillages se nourrissent naturellement par la filtration de l'eau dans laquelle ils vivent. Nos cypres proviennent donc d'une ressource naturelle totalement renouvelable, que nous nous efforçons de traiter avec beaucoup de respect pour le bien des générations futures.

## NOTRE SPÉCIALITÉ, LES CYPRES

Maredis propose ces cypres exceptionnelles dans un grand choix de conditionnements, de calibrages et de valorisation : chair crue, jus, soupe, etc. avec des critères de sécurité sanitaire et de traçabilité répondant aux normes les plus strictes en vigueur, tout le long de la chaîne de production et de transformation.

Produit d'excellence en termes de qualité, mais aussi de prix.

Cypres vivantes, chair crue, jus ; Chef, la cyprine est naturellement bonne pour ravir votre imagination et parfaire votre talent,

Que dire de plus !  
Silence on goûte

Un grand moment, bon appétit !



## Fresh Clams with Lime

2 kg Fresh clams  
3 Limes

- 1: Pry open clamshell with knife and loosen from shell as you would an oyster.
- 2: Serve on ice with lime wedges.

## Cyprines fraîches au citron vert

2kg de cyprines fraîches  
3 citrons vert

- 1: Ouvrir la coquille à l'aide d'un couteau, et la détacher en procédant de la même manière que pour une huître.
- 2: Servir sur glace pilée avec des quartiers de citron vert.





# Hearty Clam Soup à la Langanes

500 g	Chopped clams
250 g	Mussels, unshelled
2	Onions
1 bunch	Fennel
2	Carrots
1-2	Celery stalks
3-4 cloves	Garlic, medium
1	Small red chili, deseeded
1 DL	Olive oil
2 can	Stewed tomatoes, roughly chopped
4-5 DL	White wine (may be non-alcoholic)
1 L	Good fish or chicken stock (water and bouillon)
2-3	Saffron sticks (optional)
1 tsp	Paprika
1 tsp	Curry powder
	Salt and pepper
1 bunch	Parsley, chopped
	Fresh dill to taste (to flavor at the end)

- 1: Cut the veggies into bite-size pieces.
- 2: Chop or press the garlic and chop the chili finely.
- 3: Heat the oil in a pan and lightly fry the veggies (careful not to burn).
- 4: Add the white wine. Then add the stock and tomatoes as well as dry spices.
- 5: Place the mussels in the soup for 2-3 minutes. Salt and pepper to taste. Then add the chopped clams and remove from heat. Allow to stand for 5-6 minutes.
- 6: Garnish with fresh parsley and dill. Serve with fresh baked bread.

# Potages de cyprines à la Langanes

500g	de cyprines hachées
250g	de moules, sans la coquille
2	oignons
1	petit pied de fenouil
2	carottes
1-2	branches de céleri
3-4	gousses d'ail, moyennes
1	petit piment rouge, épépiné
1dl	d'huile d'olive
2	boîtes de tomates pelées, hachées grossièrement
4-5dl	de vin blanc
1l	fumet de poisson ou bouillon de volaille (eau et bouillon)
2-3	pincées de safran (facultatif)
1càc	de paprika
1càc	de curry en poudre
	Sel & poivre
1	bouquet de persil, haché
	Aneth frais

- 1: Couper les légumes en petites lamelles.
- 2: Hacher ou écraser l'ail et hacher le poivron finement.
- 3: Chauder légèrement l'huile dans une casserole et faire cuire les légumes à feu moyen.
- 4: Ajouter le vin blanc. Puis le bouillon, les tomates ainsi que les épices.
- 5: Ajouter les moules pendant 2-3 minutes. Saler et poivrer, puis ajouter les cyprines hachées et retirer du feu.
- 6: Garnir de persil frais et d'aneth. Servir avec du pain frais.



# Tomato Clam Soup

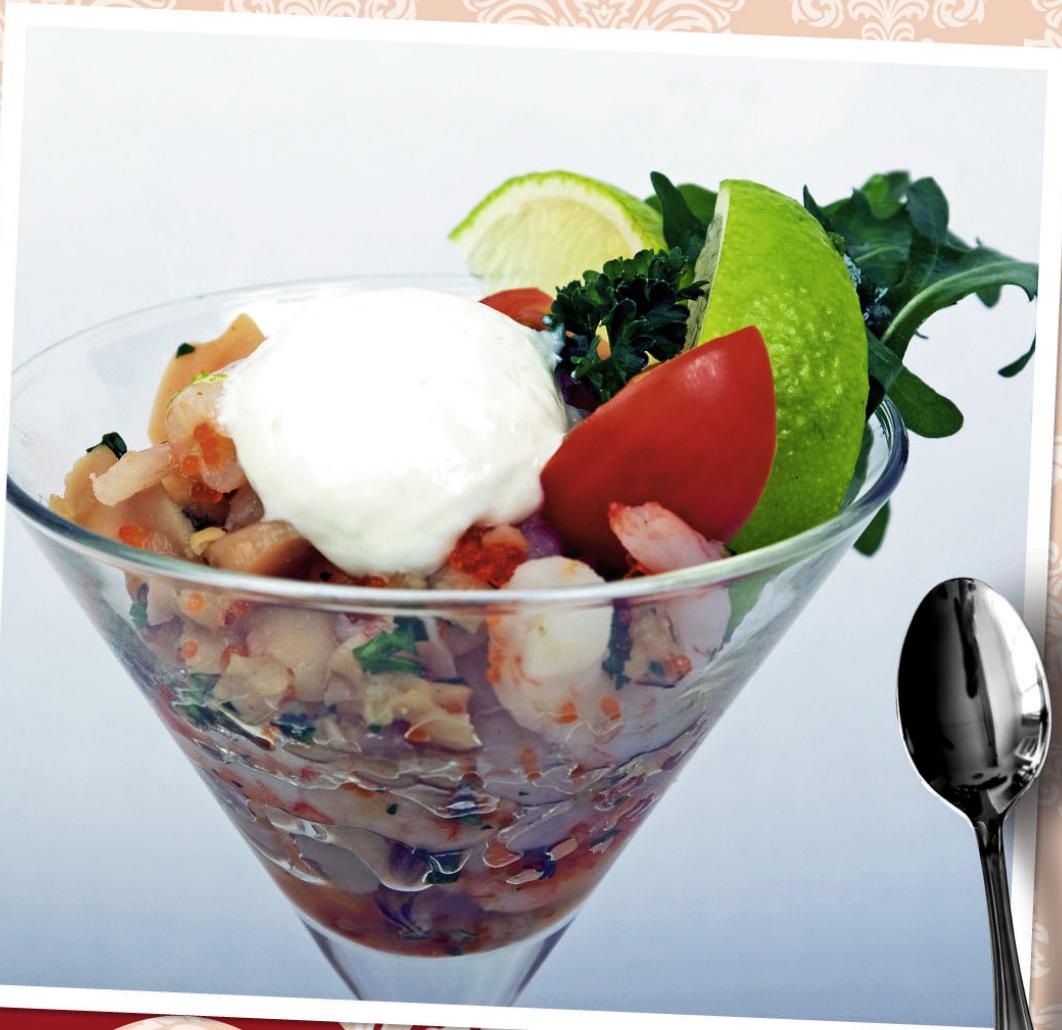
- 1 can Stewed tomatoes, chopped  
2 stalks Celery  
1 Leek  
1 DL White wine  
2 cloves Garlic  
½ Bunch fresh dill  
1 can Clams, chopped  
2 Red bell peppers  
1 Onion  
1 L Shellfish stock  
Bouillon  
Salt and black pepper
- 1: Mix the veggies in a pot and add the white wine. Bring to a boil.
  - 2: Add the stock and then the tomatoes. Bring to a boil.
  - 3: Add the clams and season with bouillon, salt, and pepper to taste.

# Soupe de cyprines à la tomate

- 1 boîte de tomates entières évidées, hachées  
2 branches de céleri  
1 poireau  
1dl de vin blanc  
2 gousses d'ail  
1 bouquet d'aneth frais  
1 boîte de cyprines hachées  
2 poivrons rouges  
1 oignon  
1l de fumet de poisson  
Sel & poivre
- 1: Mélanger les légumes dans une casserole et ajouter le vin blanc. Porter à ébullition.
  - 2: Ajouter le bouillon et les tomates, puis amener à ébullition.
  - 3: Ajouter les cyprines et le bouillon, Saler et poivrer.

soup de cyprine





## Clam & Shrimp Salad

100 g Chopped clams, smoked  
100 g Shrimp, cooked and peeled  
2 Tbsp Sour cream (36% fat)  
2 Tbsp Mayo  
1 Small shallot, chopped  
2 Hardboiled eggs, thinly sliced  
1 Tbsp Capers  
1 tsp Fresh dill, finely chopped  
1 clove Garlic, chopped  
Salt and pepper to taste

- 1: Rinse the clams well in a sieve.
- 2: Carefully mix ingredients and season with salt and pepper.
- 3: Garnish with cherry tomatoes, lime, and fresh dill.

## Salade de cyprines et de crevettes

100g de cyprines fumées hachées  
100g de crevettes, cuites et décortiquées  
2 cès de crème fraîche épaisse  
2 cès de mayonnaise  
1 petite échalote hachée  
2 oeufs durs tranchés fins  
1 cès de câpres  
1câc d'aneth frais, finement haché  
1 gousse d'ail hachée, sel et poivre

- 1: Bien rincer les cyprines dans une passoire.
- 2: Mélanger soigneusement les ingrédients. Ajouter sel et poivre.
- 3: Garnir de tomates cerise, de citron vert, et d'aneth frais.

Clam & Shrimp



# Herring & Clams Tartar



200 g Marinated herring  
100 g Canned clams, chopped  
2 Small shallots, chopped  
2 Tbsp Capers  
1 Tbsp Fresh red chili, roughly chopped  
1 Tbsp Fresh spring onions, roughly chopped  
1 Tbsp Fresh coriander, roughly chopped  
Dash of lemon juice  
Salt and pepper to taste

- 1: Cut all ingredients into small pieces and mix.
- 2: Add lemon juice, salt, and black pepper to taste.
- 3: Serve on buttered, Scandinavian-style rye bread.

# Tartare de hareng et cyprines

200g de hareng mariné  
100g de cyprines en conserve, hachées  
2 petites échalotes, hachées  
2càs de câpres  
1càs de piment rouge frais, haché grossièrement  
1càs d'oignon haché grossièrement  
1càs coriandre fraîche, haché grossièrement  
Jus de citron, sel et poivre.

- 1: Couper tous les ingrédients en petits morceaux et mélanger.
- 2: Ajouter le jus de citron, Saler et poivrer selon vos convenances.
- 3: Servir sur du pain de seigle scandinave, beurré.





## Clams & Salt Cod “Brandade”

200 g Clams, chopped  
200 g Salt cod (Bacalao)  
100 g Baking potatoes, cubed  
1 Onion, chopped  
2 cloves Garlic  
1 Bunch of fresh dill, finely chopped  
1 dl Good olive oil  
Zest of one lime

- 1: Bake the salt cod in half the olive oil at 150°C along with the potatoes, onion, and garlic.
- 2: Carefully combine all ingredients in a mixer, flavoring with lime zest and fresh ground pepper to taste.
- 3: Serve hot or cold. Try forming the brandade mixture into balls or patties, coating with egg and bread crumbs and deep frying for several minutes.

## Brandade de cyprines et de morue salée

200g de cyprines hachées  
200g de morue salée  
100g de pomme de terre au four coupées en dés  
1 oignon haché  
2 gousses d'ail  
1 bouquet d'aneth frais, finement haché  
1dl d'huile d'olive  
Zeste de citron vert

- 1: Cuire la morue dans la moitié de l'huile d'olive à 150 ° C ainsi que les pommes de terre, l'oignon et l'ail.
- 2: Mélanger avec soin tous les ingrédients dans un mélangeur en aromatisant avec le zeste de citron vert et poivre frais moulu selon vos goûts.
- 3: Servir chaud ou froid. Former des boulettes avec des œufs et la chapelure, faire frire quelques minutes.





# Paella

I Onion, finely chopped  
I Green bell pepper, cubed  
I Red bell pepper, cut into strips  
1 can Stewed, chopped tomatoes  
3 Carrots, finely chopped  
100 g Green peas  
3 cloves Garlic  
100 g Canned clams  
200 g Shrimp  
200 g Squid, washed and cut into strips  
12 Whole, fresh clams  
12 Whole mussels, rinsed  
400 g Rice  
Saffron To taste (provides a lovely, yellow color)  
1 bunch Parsley, diced  
100 ml White wine  
800 ml Water  
A little olive oil  
I Lemon

- 1: Sauté vegetables and herbs in a pan with the oil.
- 2: Add the white wine and tomatoes and bring to a boil.
- 3: Next add the squid and canned clams followed by the rice and water.
- 4: Bring up to a slow boil and cook for 10 minutes before adding the shrimp.
- 5: Make sure the rice doesn't dry out.
- 6: Steam the whole shellfish in a small amount of white wine and add them to the paella.
- 7: Garnish with lemon wedges.

# Paëlla

I oignon émincé  
I poivron vert coupé en dés  
I poivron rouge coupé en dés  
I boîte de tomates coupées en dés  
3 carottes coupées en mirepoix  
100 g de petits pois  
3 gousses d'ail épluchées  
100 g de chair de cyprines  
200 g de crevettes décortiquées  
200 g d'encornet ou calamars coupé en lanières  
12 cyprines entières  
12 moules entières  
400 g de riz  
I pincée de safran en poudre  
I cuillère à soupe bombée de persil haché  
10 cl de vin blanc  
80 cl d'eau  
Huile d'olive  
I citron, sel, poivre

- 1: Dans une poêle « paëlla » faire revenir les légumes et épices dans l'huile d'olive.
- 2: Mouiller avec le vin blanc. Ajouter les tomates, porter à ébullition.
- 3: Ajouter les encornets, la chair des cyprines, le riz et l'eau.
- 4: Laisser mijoter pendant 10 minutes, puis ajouter les crevettes.
- 5: Continuer la cuisson jusqu'au moment où le jus disparaît.
- 6: Dans une casserole, verser un peu de vin blanc, faire cuire rapidement les cyprines et les moules, verser le tout sur la paëlla. Poivrer et saler légèrement.
- 7: Servir chaud avec quelques tranches de citron et parsemer de persil.



# Salt Cod Stuffed with Clams and Lobster

800 g Thick salt cod (Bacalao) fillets  
150 g Clams  
150 g Lobster  
120 g Cream  
50 g Egg whites  
1 clove Garlic  
Salt and pepper

- 1: In a blender mix the lobster, cream, and egg whites.
- 2: Blend until the paste has a smooth texture.
- 3: Add the garlic and spices to the paste and then the clams.
- 4: Cut a pouch lengthwise into the salt fish fillets and fill with the paste.
- 5: Roll the fillets in plastic wrap and tie off the ends to form a seal.
- 6: Cook in boiling water for 6 minutes and allow to stand for 5 minutes before cutting.
- 7: Serve with root veggies, hash browns, and mesclun greens.



# Morue salée farcie de cyprines et de langoustines

800g filets épais morue salée  
150g de cyprines  
150g de queues de langoustines, décortiquées.  
120g de crème fraîche  
50g de blancs d'ufs  
1 gousse d'ail  
Sel et poivre

- 1: Dans un mélangeur, mixer le homard, la crème et les blancs d'oeuf.
- 2: Mélanger jusqu'à obtention d'une farce d'une texture lisse
- 3: Ajouter l'ail et les épices à la farce, puis les cyprines.
- 4: Couper les filets dans le sens de la longueur. Appliquer une couche de farce sur les filets de poisson
- 5: Rouler les filets dans un film plastique et lier les extrémités en serrant bien.
- 6: Cuire dans l'eau frémissante pendant 6 minutes et laisser reposer pendant 5 minutes avant de découper.
- 7: Servir avec des pommes de terre sautées accompagnées de mesclun.



# Ocean Clam from the North on to your plate

Make the authentic recipes with our delicious Ocean Clam! To order, contact us at maredis@maredis.is or call us on +354-488 1100.

Our fresh Ocean Clam comes in different variations: naturally canned and chopped, as a concentrated broth, or frozen. We can deliver with short notice to anywhere in the world.

## NATURAL FROZEN OCEAN CLAM MEAT

Our frozen, chopped Ocean Clam meat is made from fresh natural Icelandic Ocean Clam. Fresh from the pure Icelandic ocean, it has a great clam texture. In preparation for packaging, it is cooked, cleaned, and chopped to customer specifications.

Packaging: 20 lb or 9,05kg MDPE bags or as requested. Shelf life 12 months when kept frozen at -18 °C.

## NATURALLY CANNED AND CHOPPED

Made from fresh natural Icelandic Ocean Clam, cooked, cleaned, ground and packaged, and comes with or without sodium tripolyphosphate.

Packaging: Generally in 1450g (51oz) cans or as requested. Shelf life is 60 months when kept under recommended storage conditions, which is in a cool, dry place.

## NATURAL OCEAN CLAM CONCENTRATED BROTH

Our Ocean Clam concentrated broth is made from fresh natural Icelandic Ocean Clam, and has a pure clam flavour. This versatile ingredient can be used in a variety of seafood dishes, soups and sauces.

Packaging: 260 kg drums or as requested. Shelf life is 12 months when kept frozen at -18 °C.

## WHOLE FROZEN OCEAN CLAM MEAT

We can deliver whole natural Ocean Clam meat without the belly.

## LIVE OCEAN CLAM

Coming from the pure Icelandic coast, it is cleaned and in excellent condition. Harvested with care and transported by air or sea from Iceland. We can deliver whole ocean clam, alive or frozen.

Packaging: 2,5kg in net and isolation bag or as requested.

Processing of all our clam meat is controlled by a license from the Directorate of Fisheries in Iceland. IS40601 and a HACCP plan approved and registered with USFDA rules. FDA registration number 19828450562.

Harvesting area is proved as class A.

Ocean Clam from the North on to your plate





Recipes / Recettes:  
Kjartan Marinó Kjartansson  
Photos:  
Margeir Órn Óskarsson

## La cyprine (*arctica islandica*) : La fraîcheur de l'Islande à votre table !

Découvrez et préparez les recettes traditionnelles islandaises à base de l'authentique cyprine. Pour commander, prendre contact par courriel au maredis@maredis.is, ou par téléphone au +354-488 1100.

Nos cyprines sont conditionnées de différentes façons ; hachées en boîte (façon naturelle), sous forme de bouillon ou congelées. Nous pouvons vous livrer rapidement, partout dans le monde.

### CHAIR DE CYPRINE FRAÎCHE CONGELÉE

La chair de nos cyprines écoquillées, hachée et congelée possède une excellente texture. Elle est préparée et conditionnée en sacs MDPE de 9,05kg ou à la convenance du client. Elle se conserve jusqu'à un an à -18° tout en gardant toutes ses qualités gustatives et nutritives.

### CHAIR DE CYPRINE FRAÎCHE HACHÉE EN BOÎTE

Fabriquée à partir de nos cyprines fraîchement récoltées, nettoyées et cuites. Elle est broyée et conditionnée, avec ou sans tripolyphosphate de sodium. Elle est vendue généralement en boîtes de 450gr ou selon le gré du client. Elle se conserve pour une période de 5 ans dans un endroit sec et frais.

### BOUILLON CONCENTRÉ DE CYPRINES FRAÎCHES

Notre bouillon de cyprines

fraîches avec sa saveur caractéristique donnera une touche originale à de nombreux plats à base de produits de la mer, et agrémentera sauces et potages. Il est conditionné en bidons de 260kg ou selon la demande. Conservation un an à -18°.

### CYPRINE DÉCOQUILLÉE ENTIÈRE ET CONGELÉE

Eviscérée par nos soins et apprêtée par les vôtres ce sera un délice !

### CYPRINE VIVANTE

En provenance des eaux pures de la côte islandaise, elle est nettoyée et en parfait état. Récoltée avec soin, elle est importée d'Islande par avion ou par bateau. Nous pouvons la fournir avec sa coquille, vivante ou surgelée.

Conditionnement : par paquet de 2,5 kg, en filet ou sous emballage isotherme, ou autre, à la demande.

Le traitement de la chair de cyprine se fait conformément à la licence IS40601 délivrée par la Direction des pêcheries islandaise et suivant un plan de production HACCP conformément aux règles de l'U. S. Food and Drug Administration agréé et enregistré sous le numéro 19828450562.

La zone de récolte est certifiée classe A.

La cyprine (*arctica islandica*) :  
La fraîcheur de l'Islande  
à votre table !

# Fresh Ocean Clam from Iceland

