



EL BACALAO desalado de bacalada

Bacalao desalado listo para cocinar



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

DESALADO DE BACALADA

LOMO BRASA ENTERO desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Al vacío	PRECIO	T
Lomo brasa entero desalado fresco	1 a 1.5 kilos	1 lomo	19.95 €/k	R

Procedencia de bacaladas de 3.5 kilos calibre 6/10
Lomo central de bacalada recortado con espina y aleta
Sin cogote, sin ventresca y sin cola, envasado al vacío individualmente



LOMO BRASA PORCIONADO desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Lomo brasa porcionado desalado fresco	250 a 300 gr	Bandeja 3/4 lomos	20.95 €/k	R

Procedencia de bacaladas de 3.5 kilos calibre 6/10
Lomo central de bacalada recortado con espina y aleta
Sin cogote, sin ventresca y sin cola, porcionado en lomos de 250/300 gramos en bandeja





EL BACALAO *desalado de filete* *ultracongelado en lomos y mías*



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

PROXIMAMENTE MAS CORTES

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

BACALAO DESALADO ALEJANDRA *ultracongelado*

LOMO PREMIUM de 200 gramos peso fijo ultracongelado, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	CAJA	PRECIO	T
Lomo premium desalado <i>de bacalao</i>	de 200 gramos	10 lomos	5.45 €/u	C

LOMO PREMIUM DE 200 GRAMOS

FORMATO DE RACION

5.45
€/pieza

54.50
€/caja



MIGAS DESARME de 500 gr peso fijo ultracongelado, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	CAJA	PRECIO	T
Migas desarme desalado <i>de bacalao</i>	de 500 gramos	2 kilos	11.95 €/k	C

MIGAS BOLSA DE 500 GRAMOS

CAJA DE 4 BOLSAS





EL BACALAO desalado de filete

Bacalao desalado listo para cocinar



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



LOS FILETES DESALADOS

FILETES desalados frescos, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Al vacío	PRECIO	T
Filetón desalado fresco	1 a 1.5 kilos	Envasado al vacío	23.95 €/k	R
Filete desalado fresco	700/1000 gr	Bandeja de 1 filete	21.95 €/k	R

*Filetón de bacalao de 1 kilo a 1.5 kilos y de 700 gramos a 1 kilo
Filetes limpios sin espinas envasados al vacío individualmente
Desalado fresco listo para cocinar*



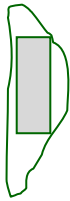
EL LOMO MAGNUM DESALADOS

LOMO MAGNUM desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Lomo magnum entero desalado fresco	700/950 gr	Bandeja 1 pieza	24.95 €/k	R
Lomo magnum <u>cortado</u> desalado fresco	200/250 gr	Bandeja 4/5 lomos	25.95 €/k	R

*El solomillo de bacalao de 700 gramos a 1 kilo
Solomillo limpio sin cola, ventresca ni cogote en bandeja termosellada de 1 kilo
Desalado fresco listo para cocinar*





LOS LINGOTE y LOMO MIL DESALADOS

LOMO LINGOTE desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Lomo lingote entero <i>desalado fresco</i>	800 a 1.2 kg	Un lomo al vacío	31.95 €/k	R
Lomo lingote cortado <i>desalado fresco</i>	250 y 300 gr	Bandeja de 4 lomos	32.95 €/k	R

*El lingote central del filete de bacalao limpio y sin espina
Cortado de un filete de 1 kilo a 1.5 kilos
Solamente el lomo central sin barriga
Lomo entero al vacío o cortado a escoger en 250 gramos o 300 gramos*

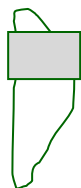


LOMO MIL desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Lomo mil entero <i>desalado fresco</i>	500 a 700 gr	Un lomo al vacío	30.60 €/k	R
Lomo mil cortado <i>desalado fresco</i>	250 y 300 gr	Bandeja de 4 lomos	31.60 €/k	R

*El lingote del filete de bacalao limpio y sin espina
Cortado de un filete de 700 a 1000 gramos
Solamente el lomo central sin barriga
Lomo entero al vacío o cortado a escoger en 250 gramos o 300 gramos*





LOS LOMOS DESALADOS

LOMO EXTRA desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Lomo extra desalado fresco	300 gramos	Bandeja de 3 lomos	28.20 €/k	R
Lomo extra desalado fresco	250 gramos	Bandeja de 4 lomos	27.60 €/k	R

*El lomo del filete de bacalao porcionado a 250 o 300 gramos
Lomo extra en dos formatos, de 250 gramos o 300 gramos*

8.45
LOS 300 GR



6.90
LOS 250 GR



LAS TAJADAS DESALADAS

TAJADA desalada fresca, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Tajada pil pil desalada fresco	300 gramos	Bandeja de 4 lomos	26.60 €/k	R
Tajada pil pil desalada fresco	250 gramos	Bandeja de 4 lomos	26.60 €/k	R

*La tajada del filete de bacalao porcionado a 250 o 300 gramos
Tajadas en dos formatos, de 250 gramos o 300 gramos*

7.95
LOS 300 GR



6.65
LOS 250 GR





LOS LOMOS DESALADOS

LOMO COGOTE desalado fresco, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	Und x bandeja	PRECIO	T
Lomo cogote <i>desalado fresco</i>	200 gramos	Bandeja de 5 lomos	28.75 €/k	R

*El cogote del filete de bacalao porcionado de 200 a 250 gramos
Cogotes ya cortados por ración listos para cocinar
El cogote del filete, lamina solo, la pieza más jugosa del filete*

5.75
LOS 200 GR



EL ESPECIAL FRITOS

FRITOS desalados frescos, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Especial fritos <i>desalados frescos</i>	Granel	Bandeja de 1 kg	21.75 €/k	R

*Para elaborar sus fritos de bacalao i!!!!
Tacos de bacalao sin piel*



LAS MIGAS DESALADAS

MIGAS desaladas frescas, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Migas desaladas frescas	Granel	Bandeja de 1 kg	18.50 €/k	R

Para elaborar sus patatas con bacalao, rellenos, tortillas, ensaladas i!!!!



ESPECIAL PARA TEMPURA

Bacalao especial tempura en vacio de ración ¡! *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Especial tempura desalado fresco	Al vacio	Bolsa de 250 gr	13.50 €/k	R

Para elaborar sus fríos de bacalao en tempura i!!!!



AL VACIO FORMATO DE RACION 250 GRAMOS !!

EL BACALAO ALIÑADO

Láminas de bacalao aliñado con aceite de oliva virgen



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Bacalao aliñado	Granel	Bandeja de 1 kg	27.95 €/b	R
Bacalao aliñado en bandeja ración	Granel	Bandeja 250 gr	8.75 €/b	R

Láminas de bacalao aliñado con aceite de oliva virgen, ajo, sal y guindillas

LAS COCOCHAS DE BACALAO

COCOCHAS desaladas frescas, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cocochas desaladas frescas	Granel	Bandeja de 1 kg	26.60 €/k	R
Cocochas desaladas frescas	Ración	250 gr al vacío	26.60 €/k	R

La materia prima ya desalada en fresco listo para elaborar sus callos



LOS CALLOS y PIELES DE BACALAO

CALLOS y PIELES desaladas frescas, *Gadus Morhua*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Tripas o callos desalados frescos	Granel	Bandeja de 1 kg	28.25 €/k	R
Pieles desaladas frescas	Granel	Bandeja de 1 kg	7.95 €/k	R

La materia prima ya desalada en fresco listo para elaborar sus callos

Las pieles de bacalao desaladas listas para elaborar su pil pil

CALLOS DE BACALAO !!



PIELAS DE BACALAO DESALADAS LISTAS PARA ELABORAR SU PIL PIL



ELABORACIONES ESPECIALES DE BACALAO DESALADO

EL FOIE DE BACALAO

HIGADO DE BACALAO ahumado de Islandia, *Gadus Morhua*



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Hígado de bacalao ahumado	120 gramos	Latas sueltas	3.40 €/u	R



LOS BACALITO'S

CORTEZAS CRUJIENTES DE BACALAO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Bacalito's	100 gr	Cubos sueltos	5.95 €/u	A



LOS BUÑUELOS DE BACALAO ARTESANOS

PASTA CASERA LISTA PARA FREIR



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Buñuelos de bacalao	Cubo 1kg	6 cubos	16 €/cubo	A



DESCONGELAR MEMOVER LA MASA !!

DALES FORMA FREIR Y LISTO !!

EL BACALAO *salado*

Bacalao tradicional en salazón



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

BACALAO TRADICIONAL SECO EN SALAZON

Importadores directo de Islandia. Gadus Morhua.



LAS BACALADAS *enteras*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Bacalada 6/10 de + 3.6 kg bacalada	Granel	Caja 10 kg	14.95 €/k	R
Bacalada 10/20 de 2.5/3.6 kg bacalada	Granel	Caja 10 kg	14.60 €/k	R
Bacalada 20/30 de 1.6/2.5 kg bacalada	Granel	Caja 10 kg	13.95 €/k	R
Bacalada 30/40 de 1.1/1.6 kg bacalada	Granel	Caja 10 kg	13.60 €/k	R
Bacalada 40/60 de 0.7/1.1 gr bacalada	Granel	Caja 10 kg	13.25 €/k	R

LOS FILETES *sin espina*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filete + 2000 gramos	Granel	Caja 10 kg	22.40 €/k	R
Filete 1500/2000 gramos	Granel	Caja 10 kg	20.95 €/k	R
Filete 1000/1400 gramos	Granel	Caja 10 kg	19.95 €/k	R
Filete 700/1000 gramos	Granel	Caja 10 kg	18.95 €/k	R
Filete 400/700 gramos	Granel	Caja 5 kg	17.50 €/k	R

CORTES SALADOS *sin espina, sacados de un filete 1000/1500 y 700/1000*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomo sin espina de 10 a 12 lomos en caja	Granel	Caja 5 kg	19.75 €/k	R
Taco pil pil <i>sin espina</i> de 18 a 20 lomos en caja	Granel	Caja 5 kg	21.20 €/k	R
Trozos sin espina de 12 a 14 lomos en caja	Granel	Caja 5 kg	18.65 €/k	R

CORTES SALADOS *con espina, sacados de una bacalada*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomo centro de 5 a 6 lomos en caja	Granel	Caja 5 kg	17.20 €/k	R

LAS COCOCHAS, TRIPAS o CALLOS DE BACALAO y LAS MIGAS

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cocochas	Granel	Caja 5 kg	24.95 €/k	R
Tripas o callos	Granel	Caja 5 kg	28.95 €/k	R
Migas extra	Granel	Caja 5 kg	14.65 €/k	R





EL BACALAO punto de sal

Bacalao punto de sal ultracongelado



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

BACALAO CONGELADO EN PUNTO DE SAL

Importadores directo de Islandia y Faroe. *Gadus Morhua.*

LOS FILETES de 1ª congelación Hasta un 10 % glaseo protección, Origen Islandia y Faroe

EL FILETON DE ANZUELO + 2 kilos, 10 % glaseo

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filete de anzuelo Faroe de + 1 kilo IQF	11 Filetes	11 kg	10.25 €/k	C
Filete de anzuelo Faroe de + 2 kilo IQF	5/6 Filetes	11 kg	11.95 €/k	C



EL FILETE DE + 1 kilo, 10 % glaseo

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filete de Islandia de + 1 kilo IQF	11 Filetes	11 kg	10.95 €/k	C



LOS FILETES DE 2ª congelación Hasta un 20% glaseo de protección, Origen China

EL FILETE DE + 1 kilo, 20 % glaseo

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filete de + 1 kilo IQF	7 Filetes	7 kg	7.65 €/u	C





LOS LOMOS de 1ª congelación sin glaseo 0 %, Origen Islandia

LOMO BACALAO de 500 a 700 gramos envasado al vacío individual

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomos de 500 a 700 gramos al vacío	8 a 12 lomos	6 kilos	19.95 €/k	C



LOS LOMOS de 1ª congelación Hasta un 15 % glaseo protección, Origen Islandia

LOMO MAGISTRAL JUMBO de + 800 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomo magistral jumbo de + 800 gr IQF	5 a 6 lomos	5 kg	16.95 €/k	C



LOMOS y CENTROS de 200 a 250 gramos Hasta un 20 % glaseo protección, Origen Islandia

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomos y centros de 200 a 250gr aprox. IQF	20/25 lomos	5 kg	10.95 €/k	C





LAS MIGAS de 1ª congelación sin glaseo 0 %, Origen Islandia

MIGAS en bolsa de 500 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Migas en bolsa de 500 gramos Islandia	Bolsa 500gr	8 bolsas	5.10 €/bolsa	C



16.95
€/kilo



MAGISTRAL JUMBO !!
+ 800 gramos aprox !!

MERLUZA AUSTRAL y NAMIBIA

En filetes, lomos y cachopos



RECETA MERLUZA AUSTRAL EN SALSA

I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

LA MERLUZA AUSTRAL

FILETON de merluza austral ¡!!! ULTRACONGELADO



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filetón de merluza austral de 2 a 3 kilos	Caja de 10 kilos	Interfoliado	10.25 €/k	C
Filetón de merluza austral de 1 a 2 kilos	Caja de 10 kilos	Interfoliado	9.95 €/k	C

100 % RENTABILIDAD Y LIBRE DE ANISAKIS



FILETON DE MERLUZAS DE + 4 KILOS





LA MERLUZA DE SUDAFRICA/NAMIBIA

EL FILETE de ración talla 8/10 con piel

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filete de merluza con piel 8/10 – 230 a 285 gr	Caja de 5 kilos	Envuelto	7.80 €/k	C



Filete de merluza con piel del Cabo

Filetes de 230 a 285 gramos, talla 8/10

Merluccius capensis

Producto ultracongelado de palangre, 0 % de glaseo



**Filete envuelto !!
caja de 5 kilos !!**

100 % libre de anisakis ¡!!!

100 % de rentabilidad, 0 % de mermas



**1.95
€/filete**

APROX

LOS LOMOS con piel, de 200 a 250 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomos de merluza con piel – 200 a 250 gr	Caja de 5 kilos	Envuelto	11.65 €/k	C

Lomos de merluza con piel del Cabo

Lomos de 200 a 250 gramos, envueltos uno a uno

Merluccius capensis

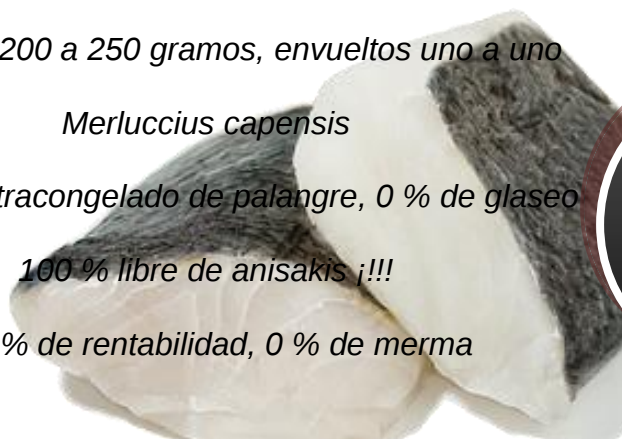
Producto ultracongelado de palangre, 0 % de glaseo

100 % libre de anisakis ¡!!!

100 % de rentabilidad, 0 % de merma



**Lomo envuelto !!
caja de 5 kilos !!**



**2.62
€/lomo**

APROX

AHORA LOMOS DE 200 a 250 GRAMOS !!

EL CACHOPO ARTESANO DE MERLUZA

RELLENO DE GAMBAS y PUERROS

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cachopo artesano de merluza	170/190 gr	20 unidades	1.95 €/u	C

Cachopo de merluza artesano

Elaborado a mano

Merluza capensis

Producto ultracongelado

Cachopos de 170 a 190 gramos aproximadamente

Cajas de 20 unidades



1.95
 €/unidad

Merluza para el menu i!!
El cachopo por solo 1.95 Euros i!!

EL RAPE DE GRAN SOL

Colas de rape gran sol XL, G y M



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

COLAS DE RAPE, origen gran sol

Talla “XL” de 4 a 5 kilos

Talla “G” de 3 a 4 kilos

Talla “M” de 2 a 3 kilos

Colas envueltas individualmente

Cajas de 25 a 30 kilos

Producto ultracongelado de abordo



COLA DE RAPE de gran sol

TALLAS “XL”, “G” y “M”



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Cola de rape “XL” gran sol	Cola de 4 a 5 k	30 kilos	↑22.50 €/u	C
Cola de rape “G” gran sol	Cola de 3 a 4 k	30 kilos	↑22.50 €/u	C
Cola de rape “M” gran sol	Cola de 2 a 3 k	30 kilos	20.95 €/u	C





EL ATUN

Lomito, lomos, ventresca y puntas



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



ATUN CONGELADO



LOMITO y LOMOS ENTEROS, *al vacío sin espina central, sin piel y sin sangacho*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomito de atún <i>de 1 kilo aprox</i>	de 1 kg	10 a 12 kilos	13.95 €/k	C
Lomo entero de atún <i>de 2 a 5 kilo aprox</i>	de 2 a 5 kg	10 a 12 kilos	10.95 €/k	C



VENTRESCA 100 % limpia, *envasada individualmente al vacío sin espina sin sangacho*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Ventresca de atún al vacío	Bolsa vacío	4 a 5 kilos	11.50 €/k	C



VENTRESCAS DE + 400 GRAMOS

LAS PUNTAS 100 % limpias, *a granel IQF en caja 6 kilos sin espina sin sangacho*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Puntas de atún a granel	Granel	6 kilos	6.20 €/k	C



PUNTAS DE 90 A 175 GRAMOS

PARA MARINAR CON EL SALMON SALSA DE ENELDO !!



BIBERON DE 250 ML Y CAJA DE 6 UNIDADES



4.25
 €/biberon

SALMON SALAR y GALLINETA

Lomos de salmón y filete gallineta ..



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



SALMON NORUEGO y GALLINETA ISLANDIA

SALMON SALAR NORUEGO en lomos

LOMOS EN FORMATO DE RACION de 125 gramos



PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Lomos de salmón salar de 125 gramos	de 5 kilos	40 lomos	2.95 €/u	C



*Lomos de salmón salar noruego limpio con piel sin espina
Lomos de 125 gramos al vacío en formato de ración
Bolsa al vacío de dos lomos, ultracongelado*

GALLINETA o CABRACHO DE ISLANDIA o NORDICA en filetes

FILETE DE GALLINETA DE 130 a 200 GRAMOS APROX.



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Filete de gallineta de 130 a 200 gr. Aprox	Caja de 5 kilos	Granel	9.75 €/k	C



Filete de gallineta de 130 a 200 gramos aprox.



Origen Nórdico de Islandia

Cajas de 5 kilos

Producto ultracongelado, glaseo del 15 %

100 % libre de anisakis ¡!!!

Cada filete de cabracho por solo 1.23/1.90 Euros

*Filete de gallineta Nórdica o cabracho de Islandia
un filete de 130/200 gr por solo 1.26 a 1.95 euros i!*



RODABALLO, Gallo y lenguadina

Rodaballo y pescados planos



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

EL RODABALLO

NUEVA DESCARGA ¡! RODABALLO *de acuicultura, 3 a 4 % glaseo protección*

RODABALLO de 2.0 a 2.5 kilos

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Rodaballo de 2.0 a 2.5 kilos	10 kilos	4 a 5 piezas	13.95 €/k	C



IQF ULTRA
CONGELADO
INDIVIDUALMENTE

RODABALLO SALVAJE *de mar del norte, 20 % glaseo protección*

RODABALLO de 300 a 500 gramos

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Rodaballo de 300 a 500 gramos	5 kilos	Granel	SIN EXISTENCIAS	C



IQF ULTRA
CONGELADO
INDIVIDUALMENTE

PRODUCTOS DE ACUICULTURA Y SALVAJE



EL GALLO de Gran sol

Piezas de 300 a 500 gramos

Entero eviscerado con cabeza

Cajas de 10 kilos

Producto ultracongelado en túnel IQF



GALLO de Gran sol, 20 % glaseo protección

GALLO EVISCERADO de 300 a 500 gramos

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Gallo de 300 a 500 gramos	10 kg	Granel	↑5.30 €/k	C



PRODUCTO DE ORIGEN GRAN SOL



LA LENGUADINA “mendo” de Islandia

Piezas de 300 a 500 gramos

Entero eviscerado con cabeza

Cajas de 10 kilos

Producto ultracongelado en túnel IQF



LENGUADINA “mendo” de Islandia, 20 % glaseo protección

MENDO EVISCERADO de 300 a 500 gramos

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Lenguadina de 300 a 500 gramos	10 kg	Granel	↑4.85 €/k	C



AHORA EN CAJA DE 10 KILOS !!



LA LUBINA y DORADA

Lubina y dorada entera y en filetes

<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

LA LUBINA y DORADA, producto de acuicultura

LUBINA DE RACION *eviscerada sin tripas ni escamas*

LUBINAS DE 200 a 300 gramos **"L"** y de 300 a 400 gramos **"XL"**

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Lubina "L" de 200 a 300 gramos	5 kilos	Granel	8.25 €/k	C
Lubina "XL" de 300 a 400 gramos	5 kilos	Granel	8.25 €/k	C

FILETE DE LUBINA *limpio*

FILETE DE LUBINA DE 120 a 160 gramos, 100 a 120 gramos escurrido

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Filete de lubina 120 a 160 gramos	5 kilos	Granel	11.95 €/k	C



DORADA DE RACION *eviscerada sin tripas ni escamas*

DORADAS DE 200 a 300 gramos **"L"** y de 300 a 400 gramos **"XL"**

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Dorada "L" de 200 a 300 gramos	5 kilos	Granel	↑ 8.50 €/k	C
Dorada "XL" de 300 a 400 gramos	5 kilos	Granel	↑ 8.50 €/k	C

FILETE DE DORADA *limpio*

FILETE DE DORADA DE 160 a 250 gramos, 160 a 200 gramos escurrido aprox.

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Filete de dorada 120 a 160 gramos	5 kilos	Granel	↑ 11.50 €/k	C



FUMET DE PULPO GALLEGO

BOTELLA DE 1 LITRO Y CAJA DE 6 UNIDADES



2.50
€/unidad

EL PULPO COCIDO

Pulpo cocido en patas, rodaja y puntas



*Muy importante para darle el punto perfecto de cocción i!!
No calentar el pulpo en microondas, endurece el producto i!!
Se debe calentar el pulpo al baño maría i!!*

I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

PATAS DE PULPO COCIDAS en fresco

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-2 Bolsa de 2 patas de 200 a 250 gramos	Bolsa al vacío 400 a 500 gr	18 bolsas Caja 8 kg	40.25 €/k	R

PASTEURIZADO FRESCO !!



*Muy importante para darle el punto perfecto de cocción i!!
 No calentar el pulpo en microondas, endurece el producto i!!
 Se debe calentar el pulpo al baño maría i!!*

Importante pasar primero por agua antes de prepararlo i!!

O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro





PATAS DE PULPO COCIDAS en congelado

PULPO PATAS T-1, una pata al vacío

BOLSA DE UNA RACION

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-1 Bolsa de 1 pata de 300 a 400 gramos	Bolsa al vacío 300 a 400 gr	20 bolsas Caja 7 kg	39.95 €/k	C

PULPO PATAS T-2, dos patas al vacío

BOLSA PARA DOS RACIONES

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-2 Bolsa de 2 patas de 200 a 300 gramos	Bolsa al vacío 400 a 600 gr	15 bolsas Caja 6 kg	39.95 €/k	C

PULPO PATAS T-3, dos patas al vacío

BOLSA PARA UNA O DOS RACIONES

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-3 Bolsa de 2 patas de 150 a 200 gramos	Bolsa al vacío 300 a 400 gr	15 bolsas Caja 6 kg	37.50 €/k	C

PULPO PATAS T-4, cuatro patas al vacío

BOLSA PARA DOS RACIONES

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-4 Bolsa de 4 patas de 100 a 150 gramos	Bolsa al vacío 400 a 600 gr	15 bolsas Caja 7.0 kg	34.95 €/k	C

PULPO PATAS T-5, cuatro patas al vacío

BOLSA DE RACION IDEAL PLANCHA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-5 Bolsa de 4 patas de 100 a 125 gramos	Bolsa al vacío 300 a 400 gr	18 bolsas Caja 6.5 kg	33.95 €/k	C

PULPO PATAS T-6, cuatro patas al vacío

BOLSA DE RACION IDEAL PLANCHA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas T-6 Bolsa de 4 patas de 50 a 75 gramos	Bolsa al vacío 200 a 300 gr	18 bolsas Caja 5.5 kg	27.95 €/k	C

O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro

O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro

O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro



PATAS DE PULPO COCIDA EN IQF, calibradas de 100 a 150 gr o 70 a 100 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido patas en IQF Calibradas peso por pata ¡!	Bandeja 1.5 k	4 bandejas Caja 6 kilos	PROXIMAMENTE	C



PROXIMAMENTE !!

O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro



O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro

RODAJA PULPO, formato de ración ¡!!!!

BANDEJA DE RACION

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pulpo cocido rodaja Sin cabeza y sin punta ¡! Solo rodaja ¡!	Bandeja 250gr	20 bandejas Caja 5 kilos	↑8.50 €/u	C



O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro



O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro

PUNTAS de pulpo ya troceadas, para patatas con pulpo y salpicones, al vacío

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Puntas troceadas Ideal guiso con patatas y salpicones	Bolsa 1 kilo	10 bolsas Caja 10 kilos	18.95 €/k	C



O Pulpeiro Garantía de Calidad O Pulpeiro



**ELABORA UNA EMPANADA DE PUPO
CON NUESTRAS PUNTAS COCIDAS**



PARA ELABORAR UNOS CALAMARES EN SU TINTA!!



TARRO DE 180 GRAMOS Y CAJA DE 12 TARROS

4.95
€/tarro

LOS CALAMARES DE POTERA

Marruecos, Sudáfrica y del atlántico



I Temperaturas

R Producto Refrigerado

C Producto Congelado

A Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



EL CALAMAR DE POTERA



CALAMAR DE POTERA “GG” y “G” de Marruecos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Calamar de potera “GG” <u>Marruecos</u> Calamar de + 35 cm de vaina	De 1 a 2 kilos	12 kg	16.50 €/k	C
Calamar de potera “G” <u>Marruecos</u> Calamar de 29 a 35 cm de vaina	De + 500 gramos	12 kg	16.25 €/k	C



CALAMAR DE POTERA “XL”, “M” y “S” de Sudáfrica

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Calamar de potera “XL” <u>Sudáfrica</u> Calamar de + 30 cm de vaina	De + 600 gr	10 kilos	17.50 €/k	C
Calamar de potera “M” <u>Sudáfrica</u> Calamar de 18 a 25 cm de vaina	De 200 a 400 gr	10 kilos	DESCARGA 15 JULIO	C
Calamar de potera “S” <u>Sudáfrica</u> Calamar de 14 a 18 cm de vaina	De – 200 gr	10 kilos	DESCARGA 15 JULIO	C



CALAMAR DE CERCO 500 gramos a 1 kilo del Atlántico

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Calamar de cerco 500/1000 <u>Atlántico</u> Calamar de 29 a 35 cm de vaina	De 500 gr a 1 kilo	5 kilos	13.75 €/k	C





PARA ELABORAR UNOS CALAMARES EN SU TINTA!!



TARRO DE 180 GRAMOS Y CAJA DE 12 TARROS

4.95
 €/tarro



LOS CHIPIRONES

Patagónico entero, limpio y troceado



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



CHIPIRON PATAGONICO *Producto de abordo*

PATAGONICO SUCIO, congelado de abordo en bloque

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Calamar entero nº1 de <u>+ 22 cm</u>	Caja 10 kg	Bloque 10 kg	SIN EXISTENCIAS	C
Calamar entero nº2 de <u>19/22 cm</u>	Caja 5 kg	Bloque 5 kg	SIN EXISTENCIAS	C
Chipirón nº4-L extra de <u>12/15 cm</u>	Caja 5 kg	Bloque 5 kg	11.95 €/k	C
Chipirón entero nº4-L de <u>11/13 cm</u>	Caja 5 kg	Bloque 5 kg	9.95 €/k	C
Chipirón entero nº4-C de <u>9/12 cm</u>	Caja 5 kg	Bloque 5 kg	5.95 €/k	C
Chipirón entero nº5 de <u>8/10 cm</u>	Caja 10 kg	Bloque 5 kg	4.75 €/k	C



*Calamar nº1 de + 22 centímetros
Calamar nº2 de 19 a 21 centímetros
Calamar nº4 -L extra de 12 a 15 centímetros
Calamar 4-L de 11 a 13 centímetros
Calamar 4-C de 9 a 12 centímetros
Calamar nº5 de 8 a 10 centímetros*



PATAGONICO LIMPIO con sus rejós aparte

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Chipirón limpio <i>con sus rejós aparte</i>	Bandeja 900 gr	8 bandejas	10.50 €/b	C



*El calamar entero y limpio con sus rejós aparte
Bandeja de 900 gramos y cajas de 8 bandejas
Le damos el calamar ya limpio con sus rejós aparte*

PATAGONICO TROCEADO ya limpio y troceado

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Chipirón troceado	Bolsa 900 gr	6 bolsas	10.50 €/b	C



*El calamar entero, limpio y troceado con sus rejós aparte
Bolsas de 900 gramos y cajas de 6 bolsas
Ideal para sartén, guisos, en su tinta, etc....*



TAMBIEN RABAS DE POTA EMPANADAS !!

BOLSA DE 1 KILO Y CAJA DE 5 BOLSAS



6.95
€/kilo

EL PELUDIN especial rabas

Para elaborar la típica "Raba de Santander"



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

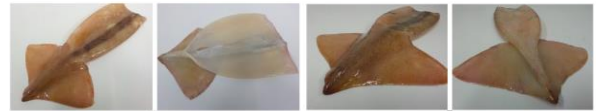
Producto de servicio inmediato
 Producto de servicio mínimo 7 días
 Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



VAINA DE POTA "PELUDIN"

VAINA DE PELUDIN SLOANI

LIMPIA CON PIEL, 15 % glaseo



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Vaina de gelvigo 200/300 gr – bloque	200 a 300 gr	10 kilos	↑ 12.25 €/k	C
Vaina de alfrio 200/300 gr – interfoliada	200 a 300 gr	7 kilos	↑ 12.75 €/k	C



VAINA DE PELUDIN limpia con piel
vaína 200/300 bloque e interfoliado
Formato bloque e interfoliado 15 % glaseo
Formatos caja (10 kg y 7 kg)

ELABORA LA TIPICA RABA DE SANTANDER!!

RABA DE PELUDIN ENHARINADA Elaborada con pota SLOANI NUEVA ZELANDA

PELUDIN ENHARINADO en bolsa

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Rabas de peludin enharinadas	Bolsa 1 kilo	4 bolsas	SIN EXISTENCIAS	C



**LA AUTENTICA!!
RABA DE SANTANDER!!**



EL GAMBON ARGENTINO

Gambón salvaje entero y pelado



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

GAMBON ARGENTINO L-1, L-2 y L-3 austral salvaje

Tallas 10/20, 20/30 y 30/40 piezas en kilo

Producto natural, fresco y sin tratar

Estuches de 2 kilos y box de 12 kilos

Producto ultracongelado en túnel

PRODUCTO DE ABORDO

GAMBON ARGENTINO Nº1 austral salvaje

TALLA 10/20 PIEZAS EN KILO

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Gambón argentino nº1	Estuche 2 kilos	10/20 pzas	↑ 11.45 €/k	C

TALLA L/1
 10 a 20 piezas en kilo

PRODUCTO DE ABORDO



GAMBON ARGENTINO Nº2 *austral salvaje*

TALLA 20/30 PIEZAS EN KILO

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Gambón argentino nº2	Estuche 2 kilos	20/30 pzas	9.50 €/k	C

PRODUCTO DE ABORDO
 PRODUCTO DE ABORDO

TALLA L/2
 20 a 30 piezas en kilo



0.38
 unidad

GAMBON ARGENTINO Nº3 *austral salvaje*

TALLA 30/40 PIEZAS EN KILO

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Gambón argentino nº3	Estuche 2 kilos	30/40 pzas	8.95 €/k	C

PRODUCTO DE ABORDO
 PRODUCTO DE ABORDO

TALLA L/3
 30 a 40 piezas en kilo



0.25
 unidad

COLA DE GAMBON PELADA TAIL-ON ARGENTINO *austral salvaje*

TALLA 20/30 PIEZAS EN LIBRA (40 a 60 piezas aprox. En bolsa)

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Cola tail-on pelada 20/30 en bolsa	Bolsa 1 kilo	6 bolsas	16.45 €/k	C



**20 % GLASEO PROTECCION
BOLSA 800 gr ESCURRIDO**

**0.32
unidad**

COLA TAIL ON!! PELADO Y DEVENADO !!

COLA DE GAMBON ENTERO PELADO ARGENTINO *austral salvaje*

TALLA 20/30 PIEZAS EN LIBRA (40 a 60 piezas aprox. En bolsa)

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Cola de gambon 20/30 en bolsa	Bolsa 1 kilo	6 bolsas	18.95 €/k	C



**10 % GLASEO PROTECCION
BOLSA 900 gr ESCURRIDO**

**0.37
unidad**

GAMBON CRUDO !! PELADO Y DEVENADO !!



EL MEJILLON y LA ALMEJA

Mejillón de la ría y la almeja japónica



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

MEJILLON ENTERO *cocido en su jugo de las Rías Gallegas DE GALICIA*

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Mejillón entero gallego cocido en su jugo	Bolsa 500 gramos	10 bolsas	↑ 2.70 €/b	R

Preparación:

En frío, listo para consumir

Al vapor, con un poco de agua en el fondo del recipiente, para 500 gramos entre 2 y 3 minutos

Al microondas, sin agua y dependiendo de la potencia para 500 gramos unos 3 minutos



LA ALMEJA JAPONICA pasteurizada

ALMEJA JAPONICA TALLA 20/40

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Almeja japónica 20/40 piezas en kilo	Bolsa de 500 gr	6 bolsas	SIN EXISTENCIAS	C



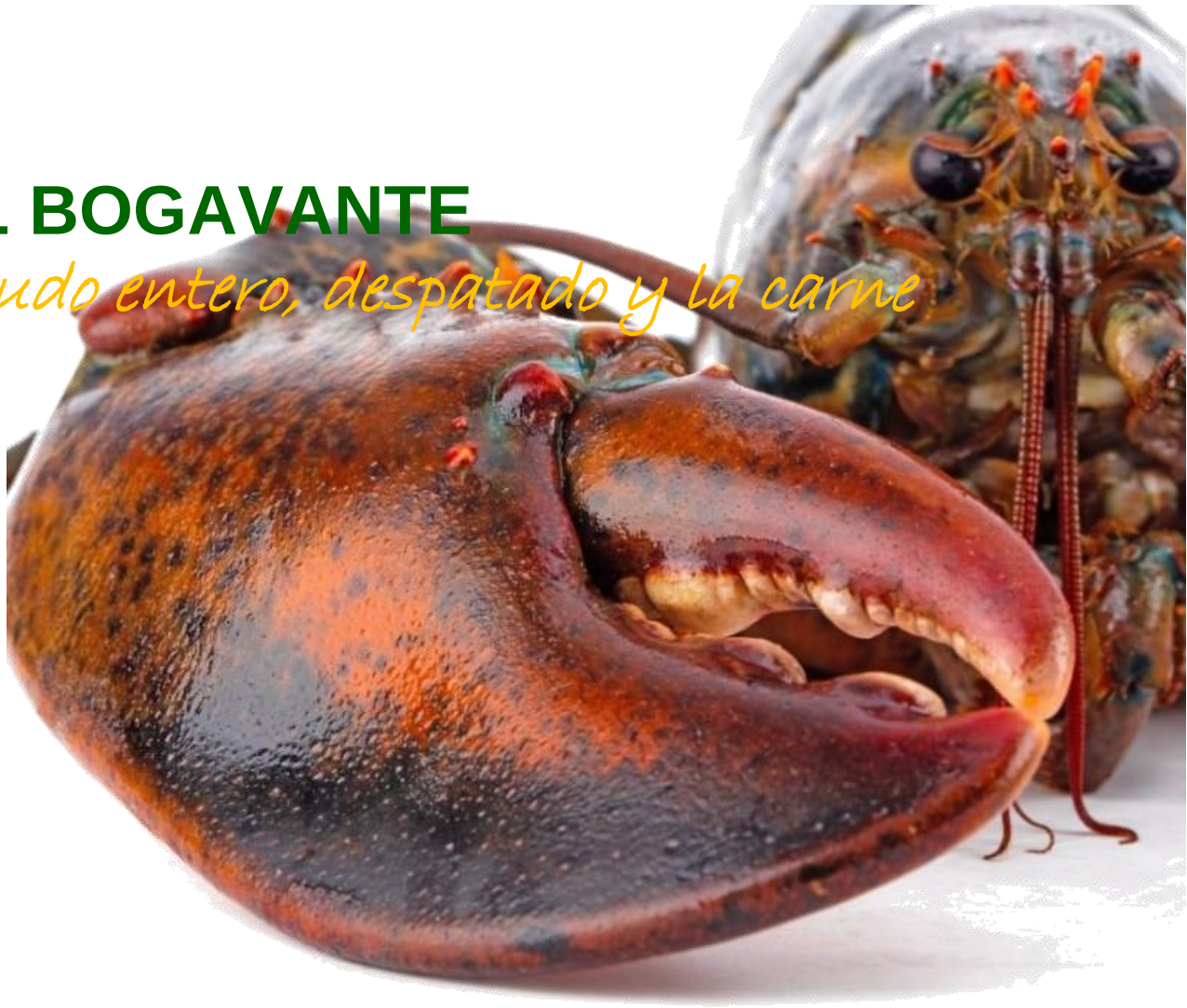
Ruditapes philippinarum



ORIGEN TURQUIA !!
BOLSA DE 500 GR !!
CAJA DE 5 BOLSAS !!

EL BOGAVANTE

Crudo entero, despatado y la carne



I Temperaturas

- R** Producto Refrigerado
- C** Producto Congelado
- A** Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

EL BOGAVANTE

CRUDO ENTERO y DESPATADO *origen Americano*

CRUDO ENTERO de 450 a 500 gramos

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Bogavante entero crudo	450 a 500 gr	5 kilos	18.95 €/k	C



100 % BOGAVANTE PESCA DE INVIERNO



CRUDO ENTERO DESPATADO de 300 a 450 gramos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Bogavante entero crudo despatado	300 a 450 gr	5 kilos	17.95 €/k	C



100 % BOGAVANTE PESCA DE INVIERNO



CARNE DE BOGAVANTE ROTA y KIT DE COLA + pinza *origen Americano*

CARNE ROTA de pinzas y antebrazos + **KIT COLA BOGAVANTE** + pinzas

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carne de bogavante rota	Bolsa 450 gr	12	34.95 €/u	C
Kit de cola + 2 pinzas	Bolsa 140/160 gr	1	16.95 €/u	C



¡Novedad!

CARNE CRUDA LISTA PARA COCINAR !!



CARNE CENTOLLO y NECORAS

carne de centollo, nécoras y su crema



- I** Temperaturas
- R** Producto Refrigerado
C Producto Congelado
A Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



LA CARNE DE CENTOLLO y BUEY DE MAR

LA CARNE "C1"

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carne de Centollo y Buey de mar "C1" 79% carne pata 15% carne cuerpo y 6% coral (Especial para salpicones, ensaladas, etc.)	Envase 500 gr	24	44.80 €/u	C



Carne de centollo y buey de mar "C1"
79 % carne de pata, 15 % carne cuerpo y 6 % coral
Carne de centollo y buey de mar extraída a mano artesanal
Especial para salpicones, ensaladas, etc....

LA CARNE "C4"

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carne de Centollo y Buey de mar "C4" 35% pata, 22% cuerpo, 39 % marrón, 4% coral (Especial verduras pescados rellenos, etc.)	Envase 500 gr	24	24.50 €/u	C



Carne de centollo y buey de mar "C4"
35% carne de pata, 22 % carne cuerpo, 39 % marrón y 4 % coral
Carne de centollo y buey de mar extraída a mano artesanal
Especial para pescados rellenos, verduras rellenas, etc...

CARNE C3 carne de cuerpo triturada y carro



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carne "C3" 60% carne cuerpo triturada y 40% carro (Da sabor a mar, calderetas, sopas, paellas ...)	Envase 1kg	18	25.00 €/u	C

EL CARRO jugo de centollo y buey de mar

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carro natural de centollo y Buey de mar (Da sabor a mar, calderetas, sopas, paellas ...)	Envase 1kg	18	SIN EXISTENCIAS	C

RELLENO DE TXANGURRO



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Relleno de txangurro 100 % carne de centollo y buey de mar (Especial para todo tipo de rellenos)	Envase 500gr	36	16.80 €/u	C



LA NECORA

NECORA CRUDA *origen Reino Unido*

TALLA 6/8 PIEZAS en bandeja de 800 gramos

100 % NECORA PESCA DE INVIERNO

PRODUCTO	CAJA	U/C	PRECIO	T
Nécora cruda talla 6/8	Bandeja 800gr	6 bandejas	6.45 €/u	C



CARNE DE NECORA ya cocida lista para cocinar

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carne de nécora ya triturada y cocida (Para elaborar cremas, salsas, pasteles ...)	Envase 1kg	18	23.95 €/u	C



CREMA DE NECORA *elaboración artesanal*



LA CREMA DE NECORA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Crema de nécora elaborada artesanalmente	Cubo de 1 kilo	1	12.25 €/u	C



CUBO DE 1 KILO

ELABORACION ARTESANAL!!



2.45
los 200 gr

VIEIRAS DEL PACIFICO



IMPORTACION DIRECTA

*Bolsas de 1 kilo, neto sin glaseo
Talla 10/20, 20/30 y 30/40*



VIEIRAS PACIFICO y NAVAJAS

Vieiras del pacífico, atlántico, navajas



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



VIEIRAS DEL PACIFICO cultivo suspendido, 0 % glaseo



ORIGEN CHILE

SIN GLASEO Y SIN ENGORDE

CULTIVO SUSPENDIDO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Vieiras del pacifico 10/20 en ½ concha <i>Zamburiña (10/20) zamburiñas en bolsa</i>	Bolsa 1 kg	8	20.95 €/k 1.39 €/zamburiña	C
Vieiras del pacifico 15/20 en ½ concha <i>Zamburiña (15/20) zamburiñas en bolsa</i>	Bolsa 1 kg	8	20.35 €/k 1.16 €/zamburiña	C
Vieiras del pacifico 20/30 en ½ concha <i>Zamburiña (20/30) zamburiñas en bolsa</i>	Bolsa 1 kg	8	18.50 €/k 0.74 €/zamburiña	C
Vieiras del pacifico 30/40 en ½ concha <i>Zamburiña (30/40) zamburiñas en bolsa</i>	Bolsa 1 kg	9	16.95 €/k 0.48 €/zamburiña	C



ORIGEN PERU

SIN GLASEO Y SIN ENGORDE

CULTIVO SUSPENDIDO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Vieiras del pacifico 20/30 en ½ concha <i>Zamburiña (20/30) zamburiñas en bolsa</i>	Bolsa 1 kg	8	16.95 €/k 0.67 €/zamburiña	C
Vieiras del pacifico 25/35 en ½ concha <i>Zamburiña (25/35) zamburiñas en bolsa</i>	Bolsa 1 kg	8	15.95 €/k 0.53 €/zamburiña	C

VIEIRA DEL ATLANTICO ultracongelada abordo

VIEIRA EN 1/2 CONCHA y LA CARNE DE VIEIRA CON CORAL



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Vieira entera con coral ½ concha 8/12 <i>(8/12 vieiras en cada bolsa aproximadamente)</i>	A granel	5	14.95 €/kilo 1.49 €/vieira	C
Carne de vieira con coral 8/12 <i>(25 vieiras en cada bolsa aproximadamente)</i>	Bolsa 1 kg	10	SIN EXISTENCIAS	C



CARNE DE VIERA CON CORAL



VIERIA 1/2 CONCHA



y EL SOLOMILLO DE VIEIRA ORIGEN USA y JAPON

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Solomillo de vieira "fruto" sin coral 10/20 <i>(20/25 solomillos de vieira en cada bolsa)</i>	Bolsa 1 kg	10	31.95 €/kilo 1.45 €/vieira	C



SOLOMILLO

LAS HUEVAS DE MAR

Huevo de erizo congelada y conserva



I Temperaturas

R Producto Refrigerado

C Producto Congelado

A Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada



HUEVA DE ERIZO

100 % ORICIO DE GALICIA DE A COSTA DA MORTE

HUEVA ENTERA EN CONSERVA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Caviar de Oricios <i>lata 120g Galicia</i>	Escurreido 120 gr	25 un	23.95 €/lata	A
Caviar de Oricios <i>lata 68g Galicia</i>	Escurreido 70 gr	35 un	16.95 €/lata	A



HUEVA ENTERA AL NATURAL CONGELADA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Huevo de oricio congelado <i>Galicia</i> <i>La huevo de oricio entera y escogida</i>	Bandeja 500 gr	1 un	99 €/bandeja	C



PARA MARINAR CON EL SALMON SALSA DE ENELDO !!



BIBERON DE 250 ML Y CAJA DE 6 UNIDADES



4.25
 €/biberon

LOS AHUMADOS y LAS PERLAS

salmon, bacalao, sardina y las perlas



También disponemos de planchas de atún, pez espada y trucha, además de sobres de atún, bacalao y pez espada, solicite información de planchas enteras, salmón nature y salvaje, dados y lomos de salmón ahumado.

T

Temperaturas

R

Producto Refrigerado

C

Producto Congelado

A

Producto Temperatura Ambiente

PERLAS
 880



Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

AHUMADOS

EL SALMON NORUEGO AHUMADO EN PLANCHAS

SALMON AHUMADO EN LONCHAS y RECORTES en congelado



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Salmon ahumado en lonchas congelado	Bandeja 1 kg	10 bandejas	21.95 €/u	C
Recortes de salmón ahumado congelado	Bolsa 1 kg	10 bolsas	13.95 €/u	C



*Lonchas de salmón
Producto ultracongelado
Bandejas de 1 kilo*



RECORTES

VENTRESCA DE SALMON AHUMADO PRECORTADO FRESCO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Ventresca ahumada precortada	700 gr a 1.2 kg	1 pieza	27.95 €/k	R



*ventresca de salmón ahumada precortada
Dos ventrescas por pieza
de 700 gramos a 1.2 kilos aproximadamente*

PLANCHA DE SALMON AHUMADO ENTERO FRESCO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Salmon ahumado plancha entera <u>sin cortar</u>	Pieza 1.5kg	1 pieza	37.20 €/k	R



*Plancha de salmón entera sin precortar
fresco para cortar el lomos, dados, lonchas ...*

PLANCHA DE SALMON AHUMADO EN DADOS FRESCO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Salmón ahumado plancha en dados	Pieza 1.0kg	1 pieza	49.25 €/k	R



*Dados de 2x2, Cada plancha
contiene 80 dados aproximadamente*

0.61
el dado



EL SOLOMILLO o LOMO DE SALMON

LOMO DE SALMON ENTERO “ EL SOLOMILLO ”

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomo de salmón entero	700 a 900 gr	1 pieza	46.25 €/k	R



*El solomillo del salmón ¡! Lomo central de 700 a 900 gr
Envasado al vacío individual*



EL MISMO LOMO YA CORTADO EN LOMITOS en formato de ración

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomo de salmón cortado en aceite	120 gramos	4	6.90 €/u	R



*Lomo de salmón cortado en lomitos
En aceite de oliva
Formato de ración ¡!!
Bandejas de 120 gramos
cajas de 6 bandejas*

Los ahumados con imaginación.



SOBRES DE SALMON AHUMADO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Salmón ahumado sobre	100 gr	6 sobres	5.45 €/u	R



Salmon ahumado precortado en sobres de 100 gramos

TARRINA DE SALMON en aceite

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Salmón ahumado en aceite tarrina	400 gr	4 tarrina	14.95 €/u	R



Salmon ahumado precortado en tarrinas de 400 gramos en aceite

RECORTES DE SALMON en aceite

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Salmón ahumado recortes	Bolsa 500 gr	1 bolsa	10.95 €/u	R



Recortes de salmón en tarrinas de 500 gramos en aceite



EL BACALAO AHUMADO en planchas, carpaccio y recortes

BACALAO AHUMADO PRECORTADO FRESCO, en plancha precortada y entera

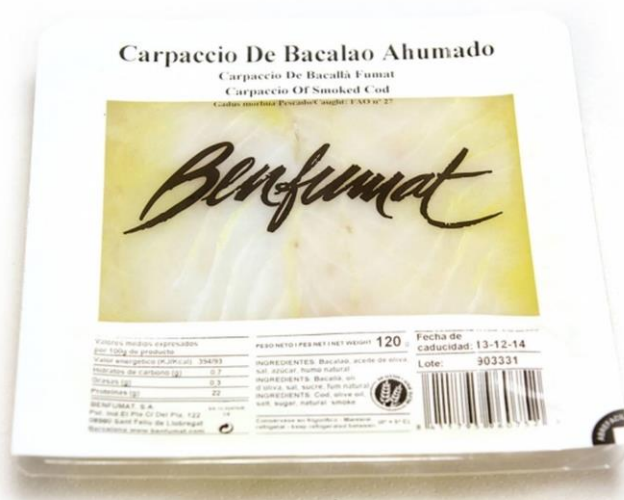
PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Bacalao ahumado plancha precortada	Pieza 1.5kg	1 pieza	43.90 €/k	R
Bacalao ahumado plancha entera <u>sin cortar</u>	Pieza 1.5kg	1 pieza	35.75 €/k	R



Plancha de bacalao ahumada fresca

EL CARPACCIO DE BACALAO en aceite

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carpaccio de bacalao ración	120 gr	4	5.85 €/u	R



*El nuevo carpaccio de bacalao
Una entrada perfecta i!
Formato de ración i!*



*Receta ideal es aliñarlo con el mismo aceite de la bandeja
con tomate maduro picado, alcaparras o pepinillo picado*

RECORTES DE BACALAO al vacio

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Bacalao ahumado recortes	Bolsa 1 kg	1 bolsa	15.70 €/u	R



Recortes de salmón en tarrinas de 500 gramos en aceite

LOS SURTIDOS DE AHUMADOS en tablas, recortes y migas

TABLA DE SURTIDO DE AHUMADOS

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Surtido de ahumados sobre	150 gr	6 sobres	7.50 €/u	R



Tabla de surtido de ahumados (salmón, bacalao, atún y pez espada)

LOS RECORTES DE AHUMADOS en aceite

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Surtido de recortes ahumados tarrina	400 gr	1 tarrina	9.10 €/u	R



Los recortes de salmón y bacalao de Benfumat

LA SARDINA AHUMADA en lomos

LOMOS DE SARDINA AHUMADA



PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Lomos de sardina ahumada en tarrina	500 gramos	1 tarrina	24.35 €/u	R
Lomos de sardina ahumada en ración	100 gramos	1 bandeja	6.25 €/u	R



*Los nuevos lomos de sardina
Está de moda i!
Formato de ración i!*



LA BANDEJA CONTIENE DE 16 a 20 filetes

OTRAS ESPECIALIDADES EN AHUMADOS

EL CARPACCIO DE MERLUZA en aceite

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Carpaccio de merluza ración	120 gr	4	5.50 €/u	R



*El nuevo carpaccio de merluza
una entrada perfecta i!
Formato de ración i!*



*Receta ideal es aliñarlo con el mismo aceite de la bandeja
con tomate maduro picado, alcaparras o pepinillo picado*

LA ANGUILA AHUMADA en lomos

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Anguila ahumada en lomos	100 gr	4	9.95 €/u	R



*Lomos de anguila ahumada
una entrada perfecta i!
Formato de ración i!*



Los ahumados con imaginación. Ahora, con más imaginación.



Y LAS PERLAS DE SALMON AHUMADO y PESCADO

PERLAS DE SALMON AHUMADO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Perlas de salmón ahumado <i>en tarro</i>	270 ml	6	10.75 €/u	R

PERLAS DE PESCADO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Perlas de pescado <i>en dosificador</i>	270 ml	6	7.85 €/u	R

PERLAS DE TOMATE

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Perlas de tomate <i>en dosificador</i>	270 ml	6	6.30 €/u	R

PERLAS DE PESTO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Perlas de pesto <i>en dosificador</i>	270 ml	6	7.45 €/u	R



de salmon !!



de pescado !!



de tomate !!



de pesto !!



LAS ANCHOAS y BOQUERONES

Anchoas y boquerones del cantábrico



I	<u>Temperaturas</u>
R	Producto Refrigerado
C	Producto Congelado
A	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato
Producto de servicio mínimo 7 días
Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

ANCHOA DEL CANTABRICO GRAN SELECCION

En aceite de oliva

Caja de 12 tarrinas

Cada tarrina contiene 65 a 70 filetes

Tarrinas de 650 gramos

25.95
€/tarrina



El filete por solo 0.37 a 0.39 € i!

Por la compra de 1 caja completa de 12 tarrinas

La bandeja por solo 20.95 € i!

El filete por solo 0.32 a 0.29 € i!

ANCHOAS DE IMPORTACION

PRODUCTO	NETO	ESCURRIDO	U/C	PRECIO	T
Anchoa importación vegetal	495 gr	275 gr	24	SIN EXISTENCIAS	R



Nuevo formato de 500 gr
Por el mismo precio !!!!
Anchoa de importación
50 filetes aprox. En lata
El filete por solo 0.15 € i!!

ANCHOA DEL CANTABRICO "00" en formato de ración

PRODUCTO	NETO	ESCURRIDO	U/C	PRECIO	T
Anchoa del cantábrico "00"	120 gr	58 gr	12	8.95 €/u	R



Conviene dejar a temperatura ambiente 15 minutos antes de consumir
Anchoa del cantábrico "00" elaborada artesanalmente
Importante conservar en frío entre 5º y 12º C

ANCHOA "00" DEL CANTABRICO DE CAMPAÑA

En aceite de oliva virgen y sal

Filete de anchoa artesana del cantábrico, Reserva Santoña i!!



Lata de 8 filetes de anchoa artesana "00" del cantábrico

Peso neto 120gr y escurrido 58gr

Precio de tarifa

8.95 €uros/bandeja/ración

Preparación, abrir la lata y presentar los filetes



*Anchoa que se elabora solo con pesca del Cantábrico
Capturadas mediante el arte tradicional de cerco
Maduración de 6 meses en bodega y baja en sal
Elaboración artesanal, excelente limpieza*

BOQUERONES DEL CANTABRICO ALIÑADOS

PRODUCTO	NETO	ESCURRIDO	U/C	PRECIO	T
Boquerón aliñado en aceite oliva	600 gr	450 gr	8	11.95 €/u	R



*Boquerón del cantábrico
Aliñado en aceite oliva i!!
Tarrina de 600 gramos
85 filetes aprox. En tarrina
El filete por solo 0.13 € i!!*

El filete de boquerón por solo 0.14 céntimosi!!

FILETES DE BOQUERON DEL CANTABRICO

PRODUCTO	NETO	ESCURRIDO	U/C	PRECIO	T
Boquerón del cantábrico	120 gr	60 gr	12	5.75 €/u	R



Boquerón de campaña elaborado artesanalmente

BOQUERON FRESCO DEL CANTABRICO DE CAMPAÑA

En aceite girasol, vinagre y sal

Filete de boquerón fresco del cantábrico de Santoña i!!

Caja de 12 latas

Lata de 10/12 filetes de boquerón fresco del cantábrico

Peso neto 120gr y escurrido 60gr

Precio de tarifa

5.75 €uros/bandeja/ración

Preparación, abrir la lata y presentar los filetes



PRODUCTO FRESCO !! MANTENER EN FRIO !!

LAS PERLAS !!



DE TOMATE



6.30
 €unidad

PERFECTAS PARA ACOMPAÑAR UNA ANCHOA O BOQUERON DEL CANTABRICO



EL CABRACHO y ANGULIS

cabracho artesano y angulís



<u>I</u>	<u>Temperaturas</u>
<u>R</u>	Producto Refrigerado
<u>C</u>	Producto Congelado
<u>A</u>	Producto Temperatura Ambiente

Producto de servicio inmediato

Producto de servicio mínimo 7 días

Variación de precios: ↑ subida ↓ bajada

EL PASTEL DE CABRACHO

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Pastel de cabracho	Tarrina 1 kg	2	16.45 €/bandeja	R



ANGULAS MANTEROLA

Angulis

SUCEDANEO DE ANGULA

PRODUCTO	FORMATO	U/C	PRECIO	T
Angulis	Bandeja 400 gr	6 un	3.35 €/u	C



ideal pínchos, tapas, tostas, guarniciones, ensaladas, revueltos