

TAPAS DEL MAR



13 MOLUSCOS CON ALGAS ECOLÓGICAS

- Almejas con Sake y Kombu
- Berberechos al jengibre con Kombu
- Berberechos al natural con Kombu
- Mejillones con Wakame y escabeche blanco
- Navajas al ajillo con Espagueti de mar
- Navajas natural con Espagueti de mar
- Mejillones al natural con alga tronco de wakame

15 TARTAR DE ALGAS ECOLÓGICAS

- Tartar de algas a la aceituna negra
- Tartar de algas al natural
- Tartar de algas al curry

17 ESPECIAL BACALAO, LA EXCELENCIA (CRUDO DESALADO)

- Lomo bacalao Tapas
- Lomito bacalao para freír
- Lomo bacalao ración para cocinar
- Carpacció laminado

19 ELABORACIONES CON BACALAO

- Bacalao al Pil-Pil, con Tomate y pimientos, al Ajoarriero
- Cocochas de bacalao al Pil-Pil

21 PULPO, SEPIA, CHIPIRÓN, MOLUSCOS CEFALÓPODOS

- Pulpo entero
- Patas de pulpo (1, 2, 3-4 patas)
- Patas de pulpo para cortar en carpaccio
- Sepia entera
- Chipirones rellenos en su tinta

23 PESCADOS GELATINOSOS Y CARTALAGINOSOS

- Cocochas de bacalao al Pil-Pil
- Escabeche de Raya con lima y pimienta Sichuán



tapas del mar



Moluscos con Algas Ecológicas

V GAMA | TAPAS | APERITIVOS

Producto Evolucionado

Moluscos combinados con variedades de Algas.

Descripción del producto

Diferentes Moluscos de las Rías Gallegas limpios y cocidos, sin las conchas, combinados con Algas, mezclado con ingredientes variados, todos de producción ecológica.

Se diferencia por...

Intenso aroma y sabor marino, potenciado por la aportación de las algas.

Listo para consumir, sin preparación previa.

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Preservar de la luz solar.

Gama de Productos

- ALMEJAS CON SAKE Y ALGA KOMBU DE AZÚCAR
- BERBERECHOS AL JENGIBRE CON ALGA KOMBU DE AZÚCAR

- BERBERECHOS AL NATURAL CON ALGA KOMBU DE AZÚCAR
- NAVAJAS AL AJILLO CON ALGA ESPAGUETI DE MAR
- NAVAJAS AL NATURAL CON ALGA ESPAGUETI DE MAR
- MEJILLONES CON ALGA WAKAME EN ESCABECHE BLANCO
- MEJILLONES AL NATURAL CON ALGA TRONCO DE WAKAME




Canales comerciales




HORECA / RETAIL




Presentación

Lata aluminio rectangular.

Tapa de fácil apertura.

Almejas:  = 28x  = 10/16x 
NETO 90g

Berberechos:  = 28x  = 18/20x 
NETO 90g

Navajas:  = 28x  = 6/8x 
NETO 90g

Mejillones:  = 24x  =
NETO 120g

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos.

Imprescindibles para tomar el Vermut.

Para acompañar diferentes platos de pescado o marisco, patatas hervidas, arroces o pastas.

OBSERVACIONES

Una vez abierto guardar en la nevera y consumir en 24h.



tapas del mar



Tartar de Algas Ecológicas

V GAMA | TAPAS | INGREDIENTE

Producto Evolucionado

Mezcla de las Algas Espagueti de Mar, Wakame y Lechuga de Mar combinadas con distintos ingredientes.

Descripción del producto

Elaborados a partir de algas marinas recolectadas a mano en las Rías Gallegas. Verduras del mar cortadas en pequeñas fracciones y mezcladas con diferentes ingredientes de producción ecológica.

Se diferencia por...

Traer las sensaciones del mar a la mesa y al paladar. Listo para consumir, sin necesidad de preparación previa.

Características

CONSERVA: Tratamiento térmico de esterilización.



Transporte en seco. No necesita refrigeración.

Preservar de la luz solar.

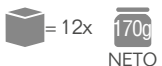
Gama de Productos

- TARTAR DE ALGAS A LA ACEITUNA NEGRA
- TARTAR DE ALGAS AL NATURAL
- TARTAR DE ALGAS AL CURRY

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, entrantes, como ingrediente de ensaladas frías de pasta, con tomate y mozzarella, con ahumados, espárragos, huevos rellenos...

Tanto puede ser protagonista como guarnición, condimentar platos de carne, marisco y pescado.

OBSERVACIONES

Una vez abierto, refrigerar y consumir en un máximo de 5 días.



tapas del mar



Especial bacalao, la excelencia (crudo desalado)

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Producto Tradicional

Bacalao de Islandia (Gadus Morhua) desalado, listo para ser utilizado en crudo y cocinar al gusto.

Descripción del producto

Lomos porcionados en diferentes gramajes. La textura en crudo funde en boca, ideal para ensaladas y "esqueixada" (desmigada), ceviches, carpaccios, brochetas, pequeños dados...

Se diferencia por...

Tener una textura inigualable, suave y melosa.
Merma cero.
Sin exceso de sal: homogeneidad en desalado en todas las piezas.
Costes controlados.
Listo para cocinar.
Sin conservantes.

Características

Desalado



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

PORCIONES DE LOMO DE BACALAO DESALADO:

- LOMO TAPAS: 40g.
- LOMITOS ESPECIAL FRITOS: 75g.
- LOMO RACIÓN PARA COCINAR: 140-170g. / 250g.
- CARPACCIÓ LAMINADO (MORRO EXTRA)

Canales comerciales

HORECA

Presentación

Lomo Tapas: = 4x = 25x 40g

Lomitos freír: = 12x = 4x 75g

Lomo ración: = 16x = 2x 140-170g

= 9x = 4x 250g

Carpaccio: = 9x = 340g

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO



Descongelar en frigorífico y dentro de la bolsa. Lavar y secar.

OBSERVACIONES

El bacalao se deshuesa, pero siempre puede contener alguna espina interior.

Disponibilidad de porciones en diferentes gramajes.



tapas del mar



Elaboraciones con bacalao

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

Bacalao de Islandia (Gadus Morhua) desalado elaborado en diferentes versiones.

Descripción de los productos

Bacalao desalado cocinado lentamente con diferentes ingredientes vegetales o en salsa al Pil-Pil.

Se diferencian por...

Textura melosa y suave.
Variedad de presentaciones.
Listo para consumir, solo calentar.

Características



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- BACALAO AL PIL-PIL
- BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS
- BACALAO AL AJOARRIERO
- COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación



Bacalao Pil-Pil /



Tomate /



Ajoarriero:

Bacalao Pil-Pil

Cocochas:

 = 8x 

 = 2x 

 = 8x 

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

Bacalao:

Microondas: agujerear el film



Baño maría:



Fuego directo:



*sacar del envase y calentar a fuego medio manteniéndolo tapado

Cocochas:



OBSERVACIONES

Batir la salsa al Pil-Pil para que quede ligada antes de servir.

tapas del mar



Pulpo, sepia, chipirón, moluscos cefalópodos

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

El pulpo, el chipirón y la sepia son moluscos cefalópodos de un sabor intenso, armonioso y refinado.

Descripción de los productos

Pulpo y Sepia cocidos al vacío, Chipirones rellenos en su tinta.

Se diferencian por...

Textura melosa y firme a la vez. El Pulpo y la Sepia tanto se pueden servir en caliente, tibio y en frío.

Fácil regeneración calentar sin descongelar, listos para consumir.

Características



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

-PULPO ENTERO COCIDO AL VACÍO

-PATAS DE PULPO COCIDO AL VACÍO ENVASADO EN 1,2, 3-4 PATAS

-PATAS DE PULPO COCIDO AL VACÍO PREPARADO PARA CORTAR EN CARPACCIO
-SEPIA ENTERA COCIDA AL VACÍO
-CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA

Canales comerciales

HORECA / RETAIL

Presentación

Pulpo cocido entero: = 8x 500-700g

3-4 Patas pulpo: = 6x 450-500g

2 Patas pulpo: = 10x 200g

1 Pata pulpo: = 12x 200-250g

Carpaccio Patas Pulpo: = 6x 600g

Sepia: = 8x 250-350g

Chipirón: = 8x 6/8u 300g

= 2x 3/4u 1,5kg

NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

Pulpo y Sepia:

Microondas: agujerear el film



*Descongelar antes el Pulpo y la Sepia para servir en frío.

Chipirón:

Microondas: agujerear el film



Baño maría:



Fuego directo:



*sacar del envase y calentar a fuego medio manteniéndolo tapado

tapas del mar



Pescados gelatinosos y cartilagosos

V GAMA | TAPAS | PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS

Productos Tradicionales

La Cococha es la parte más suculenta del bacalao.

La Raya se presenta macerada en aceite y toque cítrico.

Descripción de los productos

Cocochas de Bacalao al Pil-Pil

Escabeche de Raya con especias.

Se diferencian por...

La gelatina y jugosidad de las Cocochas.

La cartilaginosidad de la Raya para servir en caliente, tibio o frío.

Fácil regeneración.

Características

Tratamiento térmico



REGENERACIÓN:



Gama de Productos

- COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL

- ESCABECHE DE RAYA CON LIMA Y PIMIENTA SICHUÁN

Canales comerciales

HORECA

Presentación



NEW

APLICACIONES

Tapas, Aperitivos, Primeros y Segundos Platos.

MODO DE EMPLEO

Cocochas:

Microondas: agujerear el film



Escabeche Raya:

Microondas: agujerear el film



*Descongelar antes la Raya para servir en frío.

OBSERVACIONES

Batir la salsa al Pil-Pil para que quede ligada antes de servir.

