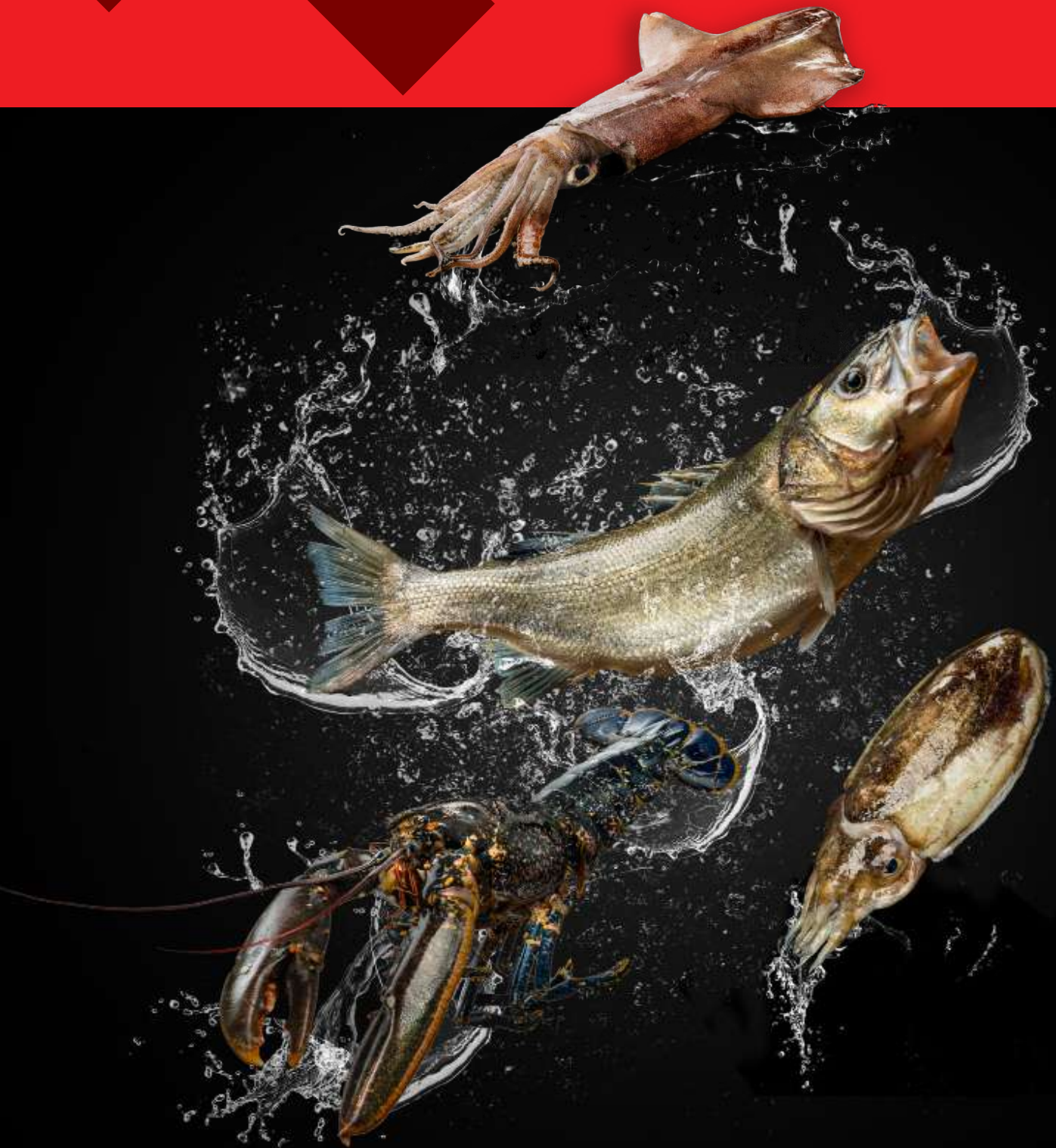


# FERRER

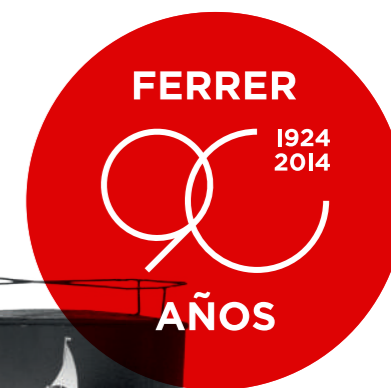
ALIMENTOS DE CONFIANZA

CATÁLOGO  
DE HOSTELERÍA





# Índice



Año 1935,  
Primer vehículo de Ferrer



Parada de pescado de Ferrer  
en el mercado de la "Plaça del Pes"  
de Vic 1954

## Empresa



P04

## Catálogo de Hostelería



**Pescado congelado**

P11



**Verduras**

P51



**Pescado fresco**

P33



**Precocinados**

P59



**Carnes**

P43



**Postres y varios**

P67

## Aviso

Las referencias en este catálogo son sólo una representación de todos los artículos disponibles. En Ferrer somos rigurosos con la regularidad del servicio, formatos y calidad de nuestros productos, de todos modos en algún caso podrían variar en función de la disponibilidad del mercado.

En Ferrer somos conscientes de que nuestro catálogo va dirigido a profesionales, por esa razón no hemos querido distorsionar la realidad de las imágenes. Así que todos los productos se muestran sin retoques, ya que estamos orgullosos de su calidad.

### Créditos:

**Dirección de arte y diseño**  
Suki Design Studio

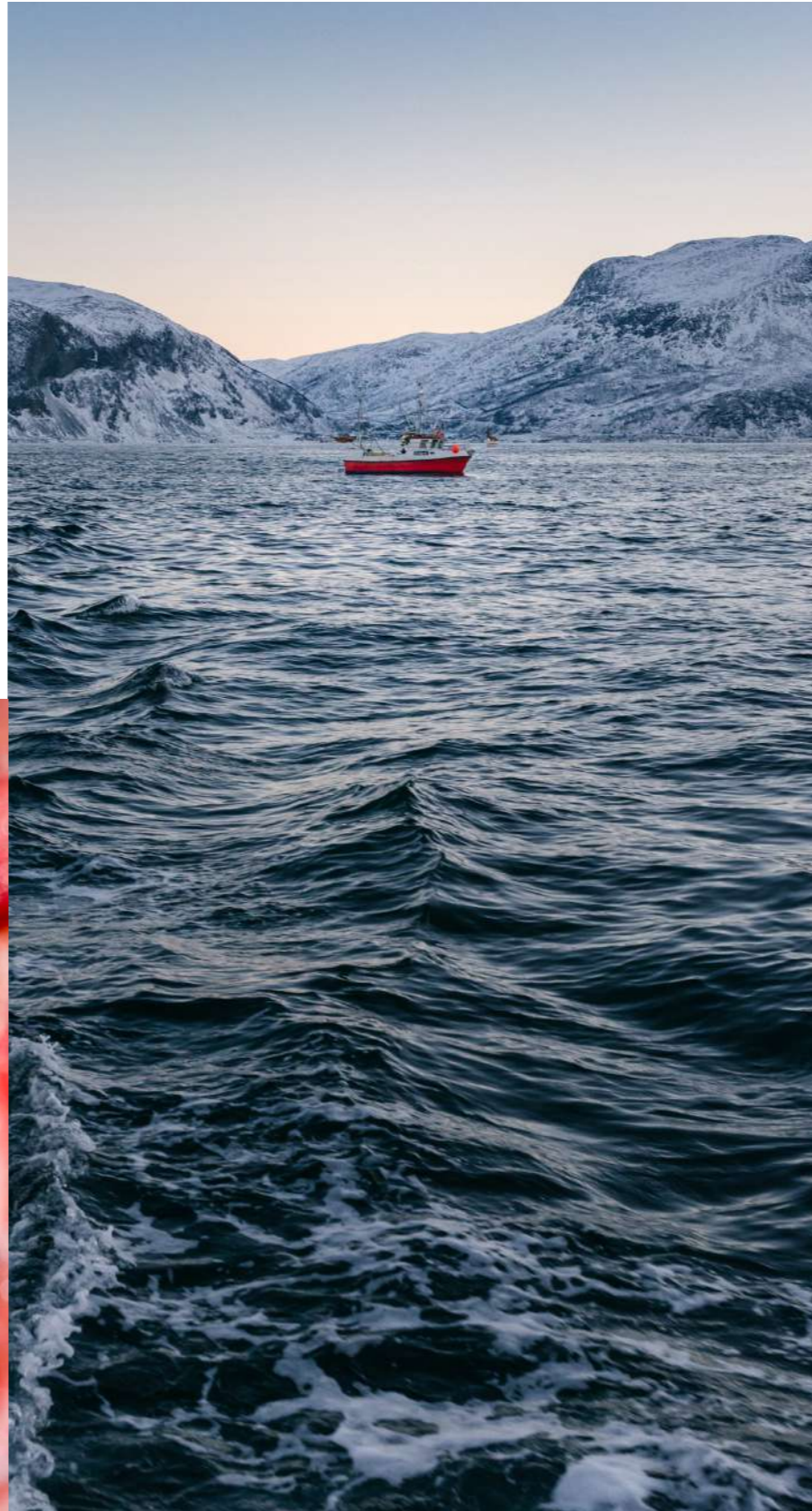
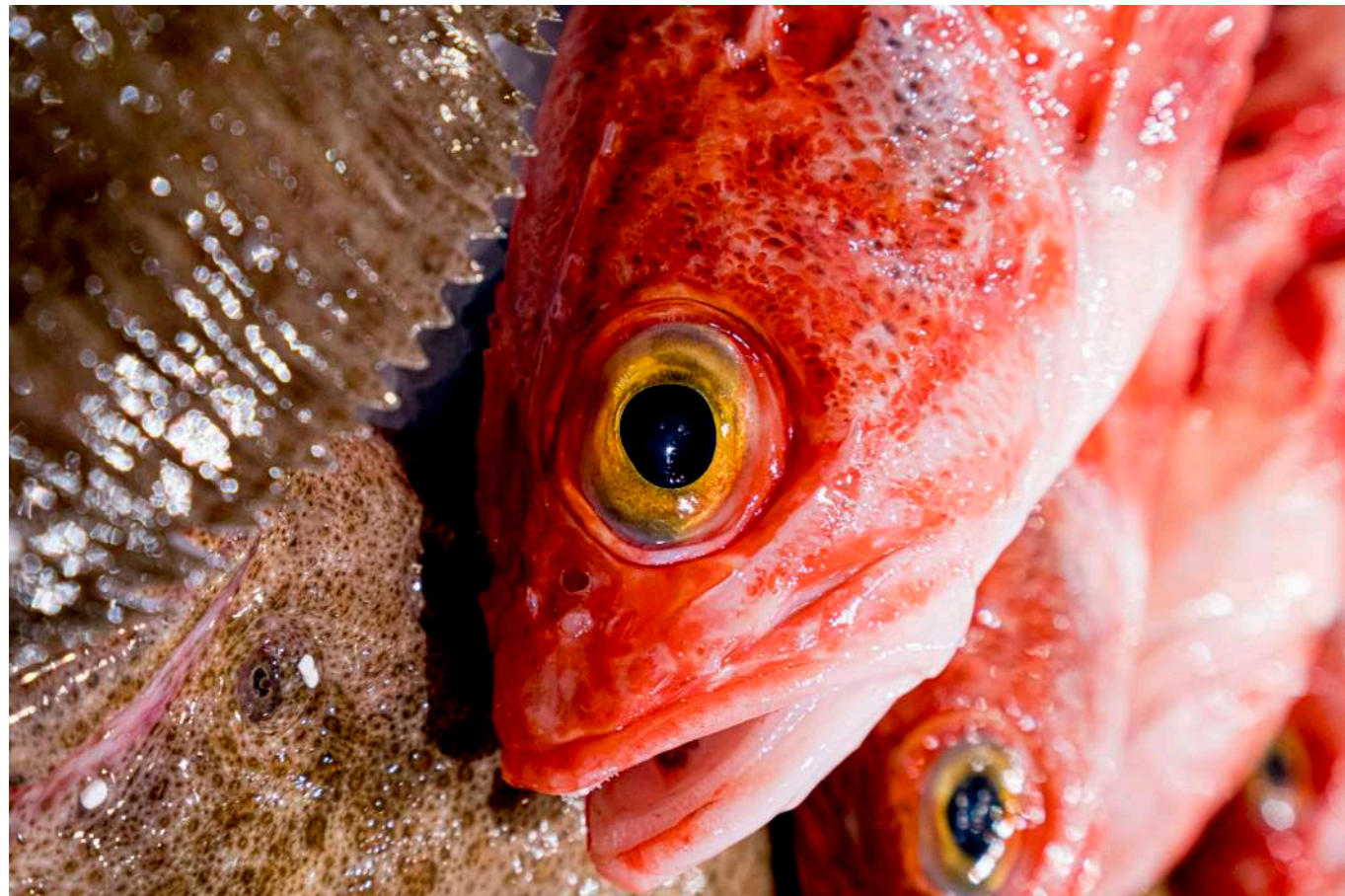
**Fotografía**  
Ivan Raga



# Empresa

En Ferrer somos líderes en la importación, elaboración y distribución de todo tipo de pescados frescos y alimentos congelados. Nuestros más de 90 años de historia en el sector avalan nuestra profesionalidad y nos reafirman en el trabajo bien hecho, la mejora continua e innovación.

## Origen y tradición



Pesca en alta mar  
Océano Pacífico



De nuestros orígenes hemos heredado la pasión y la **especialización en productos del mar**, que compramos a diario en decenas de lonjas de todo el territorio para posteriormente elaborar y entregar a nuestros clientes productos con la máxima frescura y calidad.

También en congelado, adquirimos e **importamos cientos de especies directamente de origen** (desde las zonas pesqueras más cercanas a las más remotas del planeta) para garantizar la mejor calidad/precio y ofrecer volúmenes y regularidad de servicio.

Nuestra oferta comercial se completa con una **extensa gama de otras categorías como carnes, verduras, precocinados, postres, helados, etc.** siempre con el sello y garantías de calidad que nos caracterizan.



# Orígenes

En Ferrer trabajamos directamente en el origen para asegurar la mejor calidad y regularidad de todos nuestros productos.

- Pescado congelado
- Pescado fresco



## Europa

- 01. Mediterráneo**  
Sardina  
Boquerón  
Gamba  
Langostino  
Merluza  
Rape  
Rémol  
Pulpo  
Sepia  
Dorada  
Lubina  
Pagel
- 02. Grecia**  
Galera  
Boquerón
- 03. Holanda**  
Lenguado  
Navaja  
Rodaballo  
Limanda  
Platija
- 04. Francia**  
Calamar  
Sepia
- 05. Cantábrico**  
Sardina  
Bacaladilla  
Mejillón  
Almeja fina  
Merluza  
Rape  
Centollo  
Bogavante  
Navaja  
Ostra  
Cigala  
Nécora  
Caballa  
Besugo  
Atún
- 06. Escocia/Irlanda**  
Cigala  
Buey de mar  
Nécora
- 07. Islandia**  
Bacalao  
Fogonero  
Camarón  
Cigala  
Fletán

## África

- 10. Namibia**  
Rape  
Merluza  
Palometa
- 11. Congo**  
Gamba alistada
- 12. Lago Victoria**  
Perca
- 13. Sudáfrica**  
Rape  
Merluza

## América

- 14. Marruecos/Mauritania**  
Calamar  
Gamba Argentina  
Merluza  
Rosada  
Tubo íllex
- 15. Túnez**  
Langostino  
Sepia  
Pulpo
- 16. Argentina**  
Calamar patagónico  
Gamba Argentina  
Merluza  
Rosada  
Tubo íllex
- 17. Chile**  
Almeja  
Salmón  
Rosada
- 18. Perú**  
Potón  
Vieira

## Asia

- 22. India**  
Sepia  
Calamar  
Pulpito  
Langostino vannamei
- 23. China**  
Calamar  
Rape  
Gamba pelada  
Tilapia  
Limanda  
Pez San Pedro
- 24. Vietnam**  
Panga  
Pulpito  
Almeja blanca

## Oceanía

- 25. Australia/Nueva Zelanda**  
Merluza austral  
Rosada  
Langostino  
Lenguado Nueva Zelanda



## Compromiso con la calidad



Central Ferrer  
Vic, Barcelona



Sala de elaboración del congelado  
Vic, Barcelona

## Fábrica del congelado

En nuestra fábrica de congelado disponemos de unas modernas instalaciones con las tecnologías necesarias para trabajar la materia prima según las necesidades del mercado: cortar, limpiar, glasear, envasar, etc. y así proporcionar gran variedad de acabados.



Delegación Ferrer  
Mercabarna, Barcelona



## Centrales de pescado fresco: Mercabarna y Mercamadrid

En los centros de pescado fresco de Mercabarna y Mercamadrid, compramos cada noche el pescado en el mercado para nuestros clientes, y posteriormente lo trabajamos y elaboramos en nuestras salas de elaboración de cuarta gama: escamar, eviscerar, pelar, cortar, etc. con la precisión y habilidad que esta tarea requiere por nuestros profesionales del pescado. Seguidamente preparamos los pedidos por rutas y delegaciones, y a primera hora de la mañana ya está todo preparado, separado y de camino a los diferentes puntos de distribución diarios para servir puntuales y a todos nuestros clientes.



Mercado central del pescado  
Mercabarna, Barcelona

Una de nuestras máximas es garantizar la calidad y la seguridad alimentaria en todos nuestros productos. Ejercemos los controles de calidad con rigurosidad, y disponemos de seguimiento de trazabilidad y de las certificaciones de calidad más actuales.



ASC-C-02930 MSC-C-58288

Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta provienen de una pesquería o piscifactoría sostenible certificada por MSC o ASC.  
[www.msc.org/es](http://www.msc.org/es) [www.asc-aqua.org/es](http://www.asc-aqua.org/es)



Sala de elaboración de pescado fresco de Ferrer  
Mercabarna, Barcelona



## Capacidad de almacenaje y distribución

En Ferrer disponemos de modernizadas cámaras frigoríficas de hasta -25° C que nos dotan de capacidad de hasta 10.000 palets para almacenar más de 3.000 referencias, y que gestionamos tecnológicamente para así preparar y servir con la mayor eficacia y precisión los pedidos de cada cliente.

Para el reparto, nuestra extensa flota de vehículos y profesionales sale a repartir a diario desde primera hora, manteniendo siempre la cadena de frío intacta y dando el trato humano y cercano que nos caracterizan.

Carga de vehículos  
Vic, Barcelona



Cámara frigorífica  
Vic, Barcelona



# Pescado congelado



Almacén de cargas  
Vic, Barcelona

Clientes	Parque móvil	Trabajadores
+14.000	190	+400

Las dos grandes centrales en Vic (Oficina Central) y Mercabarna (Central del Fresco), son complementadas por delegaciones adicionales en Madrid (Mercamadrid), Valencia, Figueras y Lérida.





# MERLUZA

*Merluccius australis*

Pescada en alta mar en Nueva Zelanda, con redes de arrastre y ultracongelada en barco para que no pierda ninguna de sus propiedades. Las piezas vienen sin cabeza y evisceradas previamente, pesan entre 1,5 y 2,5kg.



Congelado en alta mar

4904 Merluza  
*Merluccius australis* | Nueva Zelanda | 3u. 1x6kg

Otros productos  
4906 | Merluza Argentina · *Merluccius hubbsi* | 1x16kg  
4903 | Merluza N3 envuelta · *Merluccius hubbsi* | 800-1.200g/u

# COLA DE RAPE

*Lophius vomerinus*

Producto de gran calidad, pescado y ultracongelado en barco en Namibia. Se presentan dos colas de rape sin piel (de más de 1,5kg cada una de ellas), 0% de glaseo y envueltas en plástico individualmente para una óptima protección.



Sin piel

Congelado en alta mar

Cola de rape sin piel

4830 | *Lophius vomerinus* | Namibia | ~3.5kg  
4930 | *Lophius vomerinus* | Namibia | ~15kg

Otros productos  
1119 | Cola de rape gran sol | *Lophius piscatorius* | 3-5kg



4907 Merluza embutida  
*Merluccius capensis/paradoxus*  
2-3kg/u. | ~12kg



Merluza 100%  
Congelado en alta mar

1017 Lomo de atún  
*Tunnus albacares/obesus* | 3-5kg



Congelado en alta mar

4946 Cazón  
*Dalatias licha* | 1x5kg



1041 Rosada  
*Genypterus spp* | 2-3kg



Congelado en alta mar

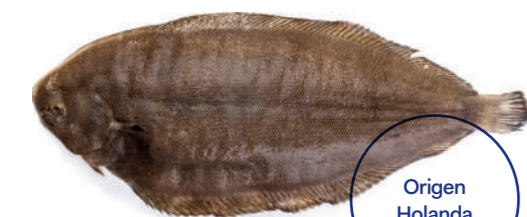
1052 Lomo de pez espada  
*Xiphias gladius* | 3-5kg



Colitas de rape  
*Lophius vomerinus* | Namibia  
4986 | 250-500g/u. | ~12kg  
4987 | 100-250g/u. | ~12kg  
4679 | Namibia Hig. | 100-300g/u. | 2x1,5kg



Lenguado con piel  
*Solea solea*  
1217 | H2 | 350-420g/u. P.esc. | 1x12u.  
1220 | H3 | 200-250g/u. P.esc. | 1x12u.  
1221 | H4 | 150-200g/u. P.esc. | 1x16u.  
1222 | H5 | 100-150g/u. P.esc. | 1x22u.



Origen Holanda

Lenguado sin piel  
*Solea solea*  
1223 | H4 | 150-200g/u. P.esc. | 1x16u.



Origen Holanda

Rodaballo salvaje  
*Psetta maxima*  
7198 | 400-500g/u. | 1x5kg



1048 Trucha  
*Oncorhynchus mykiss* | 120-170g/u. | 1x5kg



Boquerón  
*Engraulis encrasicolus* | 20x500g



Origen Mediterráneo

4090 Sardina  
*Sardina pilchardus* | 70-180u./caja | 1x3kg



Origen Cantábrico



# TERMOFORMADOS

Envase ideal para la hostelería (T.F.)



Envase creado mediante un proceso de calor y por el que se consigue la forma de bandeja deseada. Sellamos con lámina transparente para un resultado totalmente higiénico y de protección del producto. En Ferrer ofrecemos una extensa gama de pescado: rodajas, filetes y piezas del mejor producto en éste práctico formato de 1,5 kgs.

## Rodajas de rape de Namibia

4006 | Selecto | *Lophius vomerinus* | 1x4kg | +100g/u.  
4652 | Súper Hig | *Lophius vomerinus* | 2x1,5kg | +100g/u. **TF**



Calidad TOP



# MERLUZA

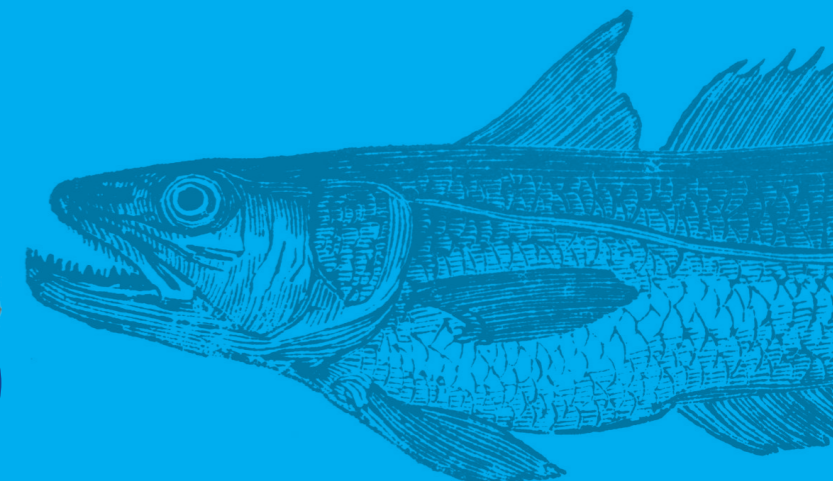
Especies más comunes



La merluza austral es la más apreciada por su rigidez y sabor, la merluza del Cabo es la más comercializada por su resistencia a los anisakis y muy apreciada por su gran relación calidad-precio, y la merluza argentina es la más económica.



Producto TOP



4023  
Rodajas de merluza Austral  
Súper | 1x7kg

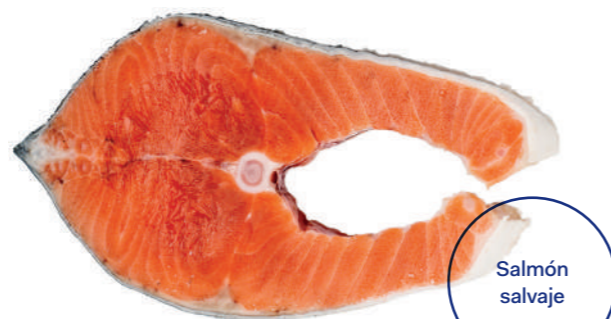
## Rodajas de rosada Hig

4656  
*Genypterus capensis* | Nueva Zelanda | 2x1,5kg **TF**



## Rodajas de salmón

4649  
*Oncorhynchus keta* | 2x1,5kg **TF**



Salmón salvaje

## Rodajas de merluza Argentina

4651  
*Merluccius hubbsi* | Argentina | 2x1,5kg **TF**



## Rodajas de merluza del Norte

4041  
*Merluccius hubbsi* | Norte | 1x7kg



## Rodajas de caella

4245  
*Prionace glauca* | 150-350g/u. | 1x6kg



## Rodajas de cazón

7128  
*Galeorhinus galeus* | 60-200g/u. | 1x7kg



## Medallón de merluza

4140  
*Merluccius capensis/paradoxus* | Namibia | 100-120g/u. | 1x4kg



Merluza 100%

## Rodajas de atún

4147  
*Thunnus albacares* | 120-250g/u. | 1x6kg





# LUBINA & DORADA

*Dicentrarchus labrax · Sparus Aurata*



Pescados semigrasos que contienen entre un 2 y un 6% de grasa, una gama que está entre el pescado blanco y el azul. Su porcentaje de grasa puede variar según la época del año o la latitud donde se encuentran: aguas más frías o más calientes.

Estos filetes de pescado ya limpios y sin espinas, son de carne blanca, con piel de tonalidades grises, y presentan un aporte energético más bien bajo (adecuado para dietas para perder peso y con alto contenido en vitamina B).



4661  
Filete de lubina **TF**  
100-140g/u. | 2x1,5kg

4662  
Filete de dorada **TF**  
100-140g/u. | 2x1,5kg

# FILETES DE MERLUZA

*Merluccius capensis*



Filetes enteros de merluza de Namibia, ultracongelados a bordo. Uno de los mejores orígenes de merluza, de gran calidad y volumen a nivel mundial.



Filete de merluza sin piel

*Merluccius capensis* | Namibia  
4953 | 90-120g/u. | 1x14kg

*Merluccius hubbsi* | Argentina  
4921 | 60-120g/u. | 2x7kg

Filetes de merluza con piel

*Merluccius capensis/paradoxus* | Namibia  
2184 | 60-115g/u. | 4x5kg  
2085 | 115-170g/u. | 4x5kg  
4982 | 120-170g/u. | 2x7kg

*Merluccius hubbsi* | Argentina  
4943 | 115-170g/u. | 1x14kg

4119  
Filetes de Rodaballo con piel **TF**  
*Psetta Maxima* | 2x900g



4145  
Filete de perca  
*Lates niloticus* | 1x6kg



7169  
Filete de limanda  
*Limanda aspera* | 70-100g/u. | 1x5kg



Filete de halibut/fletán  
7040 | Higienizado | *Reinhardtius hippoglossus* | 1x6kg  
7323 | *Atherestes stomias* | Alaska | 5x1kg | MSC



2534  
Filete de tilapia  
*Oreochromis niloticus*  
Sin piel | 5x1kg



Filete de panga  
*Pangasius hypophthalmus*  
2536 | 170-220g/u. | 1x5kg  
2513 | 120-170g/u. | 1x5kg  
2535 | 120-170g/u. | 5x1kg  
2526 | 80-120g/u. | 5x1kg



7330  
Filete de abadejo sin piel  
*Theragra chalcogramma* | Alaska | 5x1kg



Filetes de pescado azul **TF**  
1055 | *Sardina* | Atlántico | 1x5kg  
1063 | *Bacaladilla* | Atlántico | 1x5kg  
3041 | *Caballa* | Atlántico | 1x5kg



Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta provienen de una pesquería sostenible certificada por MSC. [www.msc.org/es](http://www.msc.org/es)

1086  
Filete de pez de San Pedro  
*Zeus faber* | 100-200g/u. | 5x1kg



Otros filetes  
1127 | *Palometa* | 115-170g/u. | 1x5kg  
2294 | *Filetes de rape chinos* | 150-200g | 6x1kg



Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta provienen de una granja sostenible certificada por ASC. [www.acs-aqua.org](http://www.acs-aqua.org)



# BACALAO

*Gadus morhua*



El bacalao es un pescado blanco. Su contenido graso es bajo y aporta una elevada cantidad de proteínas de alto valor biológico. Es sin duda, una de las especies más consumidas en el mundo. Es apreciado porque tiene pocas espinas y la carne es generalmente fina y muy sabrosa.

Además lo disponemos con la garantía y sello de sostenibilidad MSC.



Primera congelación

## Filete de bacalao

7335 | Islandia | +1000g/u. | 1x11kg  
7336 | Islandia | 500-1000g/u. | 1x11kg  
7382 | Islandia | 200-500g/u. | 1x11kg



Otros productos

7308 | + 1000g/u. | 1x11kg  
7235 | 500-1000g/u. | 1x11kg  
7086 | 500-1000g/u. | 1x6kg



# SALMÓN SALVAJE

*Oncorhynchus Nerka*



La especie de salmón salvaje tiene origen en Alaska, y por lo que más destaca es por su color naranja muy saturado, lo que es debido a que su alimentación es totalmente natural.

Contiene menos grasa y más fibra que el resto de variedades porque nada a contracorriente en aguas muy frías, por lo que es una fuente muy rica en minerales y vitaminas. También reduce el riesgo de problemas cardiovasculares.



1226

## Filetes de salmón salvaje de Alaska

*Oncorhynchus Nerka* | Alaska | 1x6kg



## Suprema de bacalao

7352 | Islandia | 300-500g/u. | 6x2kg  
7356 | Islandia | 150-250g/u. | 6x2kg  
7002 | Corte lomito | 1x11kg



Calidad TOP

7350

## Bacalao jumbo

Islandia | + 500g/u. | 1x5kg



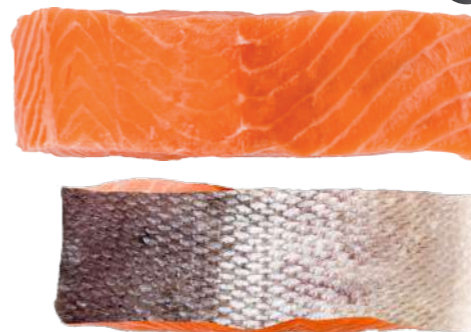
Primera congelación

## Suprema de salmón

*Salmo salar*

1139 | Sin piel | Noruega | 125g/u. | 1x5kg  
4677 | Con piel | Noruega | 125g/u. | 2x1,5kg

TF



Sin espinas

Producto TOP

## Filete de salmón

*Oncorhynchus keta*

4808 | 900-1600g/u. | 4 piezas  
1028 | 900-1600g/u. | 1x10kg | MSC



Salmón salvaje

## Bacalao de Islandia al punto de sal

4144 | Porciones | 1x4kg  
7034 | Porciones Higienizado | 1x4kg  
7351 | Filetes de bacalao menú | 1x5kg | MSC  
7337 | Ventrescas | 65-300g/u. | 1x4kg | MSC



Al punto de sal

## Desmigado de bacalao

Islandia | 8x500g/bolsa



Descongelar y servir



## Fogonero al punto de sal

*Pollachius virens*

7166 | Filete con piel | 500-1000g/u. | 1x6kg  
7365 | Filete sin piel | Islandia | 3x9kg



MSC-C58288

Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta provienen de una pesquería sostenible certificada por MSC. [www.msc.org/es](http://www.msc.org/es)

52415

## Porciones de corvina

*Argyrosomus regius*  
90-120g/u. | 1x4kg



ASC-C-02930

Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta provienen de una granja sostenible certificada por ASC. [www.acs-aqua.org](http://www.acs-aqua.org)

## Lomos de merluza

*Merluccius capensis/ paradoxus*  
1056 | Con piel | Namibia | 80-120g/u. | 4x5kg  
1051 | Sin piel | Namibia | 95-105g/u. | 4x5kg





# CALAMAR

*Loligo vulgaris*



Es la especie de calamar más apreciada, de carne muy tierna y gruesa, y con un sabor exquisito. Además, es un producto muy versátil ya que se puede utilizar para cualquier tipo de paella, a la romana, rellenos, etc.



Calidad TOP

Envueltos individualmente

Calamar envuelto individualmente

3000 | Calamar G | Marruecos | 31-36cm | ~30kg  
3001 | Calamar M | Marruecos | 26-30cm | 1x6kg

TF 3004 | Calamar 3P | Marruecos | 11-16cm | 1x8kg  
4658 | Calamar 3P | Marruecos | 11-16cm | 2x1,5kg



Calidad TOP

Calamar en bloque

3012 | Calamar M | Francia | 500-1000g/u. | 1x10kg



Ref. 4658

Calamar patagónico

*Loligo gahi*

3045 | C4 | Malvinas | 12-15cm | 1x5kg  
4908 | C3 | Malvinas | 16-20cm | 1x10kg  
3109 | C | Malvinas | 10-12cm | 1x10kg



3068 Calamar patagónico limpio

*Loligo gahi* | Malvinas | 10-12cm | 8x1kg



3090 Puntilla de Marruecos

*Loligo vulgaris* | 20x500g



32900968 Puntilla India

*Loligo duvacei* | +100u./kg | 12x1kg



3069 Chipirones limpios

Pacífico | 3-6cm | 6x1kg



IQF sin pluma

3066 Calamar IQF

*Loligo chinensis* | 6-10u./kg | 6x1kg



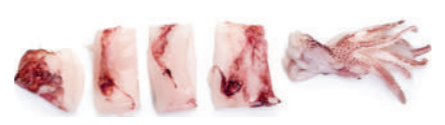
Calamar IQF limpio

3067 | *Loligo chinensis* | 10-20u./kg | 6x1kg  
3065 | *Loligo chinensis* | 20-40u./kg | 6x1kg



7251 Calamar troceado

*Loligo chinensis* | 6x1kg



3043 Tubo íllex

*Illex argentinus* | 1x5kg



Anilla íllex

7244 | 5x1kg  
7014 | Extra, gruesa | 2x2,5kg



Potón

7426 | Tiras | 1x6kg  
7126 | Dados | 1x5kg  
3027 | Rodajas cocidas | 6x1kg





# SEPIA LIMPIA

*Sepia pharaonis*



Aseguramos regularidad tanto en los tamaños como en la calidad del producto, siempre mismo resultado. Además, todas nuestras sepias se elaboran y limpian de forma manual, y bajo estrictos controles de calidad en origen, para que solo llegue lo mejor, listo para cocinar y disfrutar.



Sepia limpia grande

- 7045 | Sepia GG | India | -1u./kg | 1x6kg | Ferrer
- 7127 | Sepia GG | India | -1u./kg | 1x8kg
- 7049 | Sepia G | India | 1-2u./kg | 1x6kg | Ferrer
- 7120 | Sepia G | India | 1-2u./kg | 1x8kg
- 7222 | Sepia L | India | 2-4u./kg | 1x6kg | Ferrer
- 7162 | Sepia L | India | 2-4u./kg | 1x8kg

# PULPO

*Octopus vulgaris*



Cefalópodo muy apreciado en la hostelería moderna, en todas sus vertientes. Para formatos grandes, disponemos de pulpo congelado en barco o elaborado en tierra, en varios tamaños. Además, disponemos de pulpos minis en bloque, o en IQF (congelados individualmente) para que solo uses la cantidad necesaria.

Calidad TOP



Pulpo elaborado

Marruecos

- 7042 | Pulpo elaborado 00 | 4-5kg/u.
- 7083 | Pulpo elaborado 0 | 3-4kg/u.

Calidad TOP



Pulpo de barco

Marruecos

- 7075 | Pulpo de barco t1 | 4-6kg/u.
- 52922 | Pulpo de barco t2 | 3-4kg/u.

## Sepia limpia mediana

- 1097 | Sepia M | 5-7u./kg | 1x6kg | Ferrer
- 7067 | Sepia M | 5-7u./kg | 1x6kg
- 7047 | Sepia P | 8-12u./kg | 1x6kg | Ferrer
- 7121 | Sepia P | 8-12u./kg | 1x6kg

## Sepia limpia pequeña

- 7285 | Sepia PP | 13-20u./kg | 6x1kg
- 7287 | Sepia PPP | 20-40u./kg | 6x1kg
- 7252 | Sepia PPPP | 40-60u./kg | 6x1kg



## Dados y tiras de sepia

- 7331 | Dados | 6x1kg
- 52244 | Tiras | 8x1kg



## Sepia entera grande

- 7079 | Marruecos | Sepia officinalis | -1kg/u. | 1x26kg



## Sepia entera pequeña

- 7036 | Marruecos | 200-300g/u. | 1x6kg



## Pulpo mini

- Vietnam
- 7291 | Bloque | 20-40u./kg | 5x1kg
- 7292 | Bloque | 40-60u./kg | 5x1kg
- 7118 | I.Q.F. | 40-60u./kg | 10x500g



## Pata de pulpo cocida

- 9645 | 2 patas | 200-400g/u. | 1x6kg aprox.



Descongelar y servir

## Pata de pulpo cocida

- 7264 | T2 Extra | 4 patas | 700-900g/u.



## Pata de pulpo cocida

- 252 | Grande | 2 patas | ~350g



## Pata de pulpo cocida

- 274 | Pequeña | 6-8 patas | 300g





# GAMBÓN AUSTRAL

*Pleoticus muelleri*



2050 / 2154  
**Gamba Argentina 1**  
Gambón Austral  
10-20u./kg | 6x2kg



2051 / 2151  
**Gamba Argentina 2**  
Gambón Austral  
20-30u./kg | 6x2kg



2052 / 2152  
**Gamba Argentina 3**  
Gambón Austral  
30-40u./kg | 6x2kg



4958  
**Gamba costa**  
Marruecos | *Aristeus antennatus* | 30-40u./kg



**Gamba alistada**  
4965 *Aristeus varidens* | YEYE 3 Carabelas | 45-55u./kg | 12x1kg  
7006402 *Aristeus varidens* | A2 | 55-65u./kg | 12x1kg



2265  
**Carabinero**  
Mozambique | *Plesionika edwardsianus*  
20-30u./kg



4967  
**Carabinero periquito**  
*Plesionika edwardsii* | 1x2,2kg



7141  
**Galeras G**  
Mediterráneo | *Squilla mantis* | 6x1kg



2056  
**Cola de gamba Argentina pelada grande**  
*Pleoticus muelleri* | 11-33u./bolsa | 20x500g



Desvenada

2106  
**Gamba pelada cocida**  
*Pandalus borealis* | 1x12kg



Descongelar y servir

**Gamba pelada cruda**  
*Solenocera melamtho*  
2104 | G | 20-45 u./bolsa | 10x500g  
2124 | M | 70-90 u./bolsa | 10x500g  
2105 | P | 120-220 u./bolsa | 10x500g



7322  
**Brocheta de cola de gambón**  
4u./brocheta | 1x20u.



**Cola de gamba Argentina**  
2056 | N.2 | *Pleoticus muelleri* | 6x2kg  
2057 | N.1 | *Pleoticus muelleri* | 6x2kg



**Cola de langostino**  
*Penaeus kerathurus*  
2196 | Cola GG | 20-40u./estuche | 12x800g  
2195 | Cola G | 40-60u./estuche | 12x800g



2100  
**Gambita blanca**  
*Parapenaeus longirostris*  
Océano Atlántico | 1x3kg



4962  
**Alistado chico**  
*Aristeus spp* | Angola | 1x1,1kg aprox.



2011  
**Camarón**  
*Pandalus borealis* | Groenlandia | 1x4,5kg



Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta provienen de una pesquería sostenible certificada por MSC. [www.msc.org/es](http://www.msc.org/es)



# CIGALAS

*Nephrops norvegicus*

Uno de los crustáceos más apreciados. Disponemos de todos los tamaños de este marisco según necesidades. Un producto apreciado y sabroso, pescado en Escocia e Irlanda y ultracongelado al momento para mantener la mejor calidad.



2006  
Cigala grande N00  
Islandia | 4-7u./kg | 4x1,5kg

Otros productos  
2007 | Islandia | Cigala gigante N000 | 2-4u./kg | 4x1,5kg  
2000 | Escocia/Irlanda | Cigala N0 | 8-10u./kg | 4x1,5kg  
2001 | Escocia/Irlanda | Cigala N1 | 11-15u./kg | 4x1,5kg  
2002 | Escocia/Irlanda | Cigala N2 | 16-20u./kg | 4x1,5kg

## Cigala mediana

2003 | Cigala N3 | 21-25u./kg | 4x1,5kg  
2004 | Cigala N4 | 26-35u./kg | 4x1,5kg  
2005 | Cigala N5 | 36-45u./kg | 4x1,5kg



## Langostino del Mediterráneo

*Penaeus kerathurus*  
2129 | Langostino AA | 10-20u./estuche | 12x800g  
2037 | Langostino A | 20-30u./estuche | 12x800g  
2041 | Langostino BB | 30-40u./estuche | 12x800g  
2144 | Langostino B | 40-60u./estuche | 12x800g



## Langostino vannamei

*Penaeus vannamei*  
30-38u./estuche | 12x800g



## Gambita salada cocida

1x900g



Descongelar y servir

## Langostino cocido

*Penaeus vannamei*  
9642 | 40-60u./kg | 1x2kg  
9643 | 60-80u./kg | 1x2kg



Descongelar y servir

# BOGAVANTE

*Homarus americanus*



"El rey del mar!" Sabroso y de carne firme y jugosa. Pescado en Canadá (en su temporada óptima) y congelado entero, sin glaseo para que solo sea descongelar y cocinar al gusto.



## Bogavante

2504 | Crudo | Canadá | 350-400g/u. | 1x5kg  
4668 | Crudo | Canadá | 350-400g/u. | 2x4u. TF

## Langosta verde

*Panulirus regius* | Mauritania  
2267 | 180-300g | 2x6kg  
4669 | 200-300g | 2x6u. TF



## Bocas de cangrejo

*Liocarcinus arcuatus*



Origen Gran Sol

## Angulas

*Anguilla anguilla* | 1x100g



Auténtica de Aguinaga

## Cangrejo azul

*Portunus pelagicus* | Mitades | 8x1kg





# VIEIRA

*Placopecten magellanicus*



De los moluscos más apreciados por el sabor y tamaño de su carne.  
De mayor tamaño que la zamburiña, textura muy suave,  
jugosas y fáciles de cocinar en pocos minutos  
al horno o a la plancha.



9695  
Carne de vieira americana  
20-40u./kg | 10x1kg

4531  
Zamburiña media concha  
14-18u./kg | 4x1kg



# TELLINA COQUINA

*Donax trunculus*

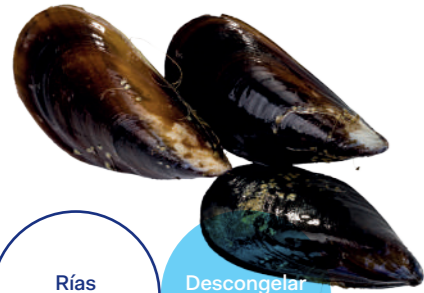


De los moluscos seguramente el de menor tamaño, habita en todo el Mediterráneo, Atlántico y mar Negro.  
La especie "trunculus" es la especie comercializada de mayor valor y se depura y pasteuriza para  
su conservación y eliminación de todo tipo de microorganismos y arena.

2274  
Tellina coquina  
1x3kg



7290  
Mejillón cocido  
entero  
30-40u./kg | 10x1kg



Mejillón cocido  
media concha  
7035 | 60-80u./kg | 1x6kg  
7289 | 60-80u./kg | 8x1kg



Mejillón cocido  
sin concha  
7138 | 200-300u./kg | 1x8kg  
7288 | 200-300u./kg | 8x1kg



2228  
Almeja del Pacífico  
blanca  
60-80u./kg | 10x1kg



2219  
Almeja del Pacífico  
marrón  
60-80u./kg | 10x1kg



Rías gallegas  
Descongelar y servir

Rías gallegas  
Descongelar y servir

Rías gallegas  
Descongelar y servir

2272  
Almeja fina  
*Ruditapes philippinarum*  
60-80u./kg | 6x1kg



2243  
Navajas  
10-14cm | 1x5kg



4513  
Carne de Vieira  
con coral  
70-90u./kg | 4x1kg



51105  
Caracol común  
*Helix aspersa* | 8x1kg

Limpios y  
escaldados



53105  
Caracol cabrilla  
*Otala punctata* | 10x1kg

Limpios y  
escaldados



Los productos del mar que presentan esta ecoetiqueta  
proviene de una pesquería sostenible certificada por MSC.  
www.msc.org/es



# COMBINADOS FERRER

Calidad superior

Nuestros combinados son de producción propia y con solo lo mejor del mar:

Preparado para paella, sin verduras, y con ingredientes de la mejor calidad para que el profesional solo tenga que dar su toque, 0% mermas y bajo % de glaseo.

Preparado 4 estrellas, sin conchas, que incluye el sofrito casero y el caldo de marisco en gotas.

Frutos de mar, sopa de pescadores, fritura de mar, recetas fáciles y una gama única en el mercado, variada, original y completa.

Sabroso, fácil de comer y muy versátil: paellas, fideuás, pastas...



4077  
Preparado de paella  
1x4kg

- Almejas
- Sepia limpia
- Anillas de pota
- Gambas alistadas
- Cigalas
- Camarones
- Mejillones media concha



4867  
Frutos de mar  
1x3kg

- Calamar troceado
- Gamba pelada
- Merluza a dados
- Dados de potón
- Mejillón sin concha



Sin conchas

4868  
Sopa de pescadores  
1x3kg

- Anillas de pota
- Gamba pelada
- Merluza a dados
- Dados de potón
- Almeja
- Mejillón sin concha
- Concentrado para sopa

Incluye concentrado de caldo de pescado



4849  
Fritura de mar  
1x3kg

- Pescadito
- Cola de langostino marinada
- Puntilla (20%)
- Anillas de calamar
- Mejillón sin concha





# PESCA SOSTENIBLE

Certificado MSC y ASC

## Apostamos por la sostenibilidad

*Cada vez son más las bases y normativas a nivel mundial que permiten garantizar una pesca sostenible y una cadena segura y certificada en diferentes materias y artes de pesca (ya sea salvaje o de piscifactoría).*

*En Ferrer, ofrecemos una amplia gama de productos con la ecoetiqueta MSC (pesca extractiva sostenible) o ASC (acuicultura responsable).*



ASC-C-02930



MSC-C-58288

### ¿Qué es la ecolabel MSC y el sello ASC?

Estos sellos son garantía de sostenibilidad y responsabilidad, y se conceden sólo a las pesquerías gestionadas sosteniblemente y a las granjas de acuicultura explotadas responsablemente.



## las garantías del sello azul:

01

### POBLACIONES SOSTENIBLES

Se evalúa que la actividad pesquera se realiza a un nivel donde se garantiza su continuidad, para que las poblaciones de peces sigan siendo productivas.

02

### IMPACTO AMBIENTAL

Se evalúa que la pesca se realice cuidadosamente de forma que otras especies y hábitats en el ecosistema permanezcan sanos.

03

### GESTIÓN

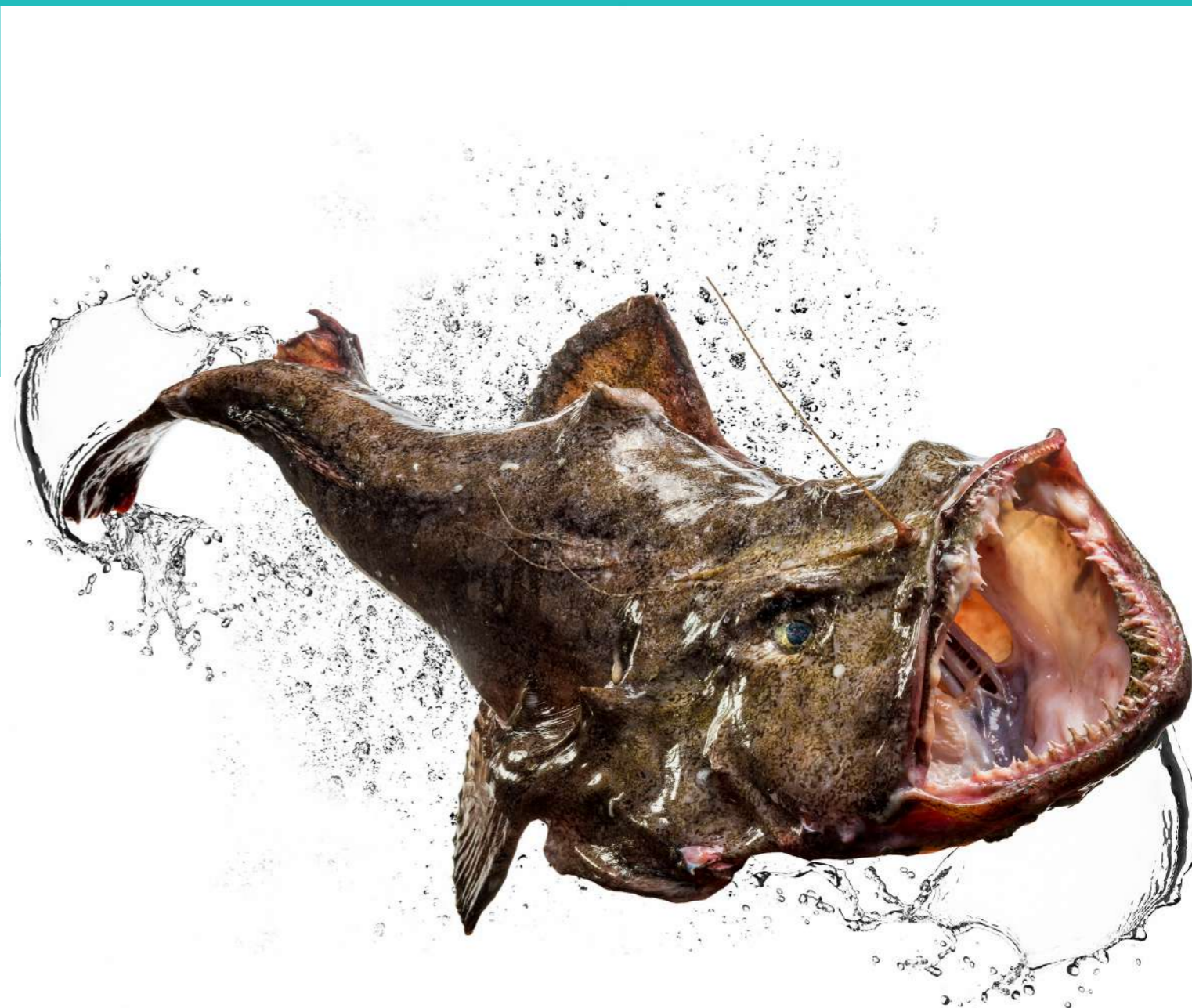
Se evalúa que las pesquerías cumplen con la normativa en vigor y se adaptan a los cambios por circunstancias medioambientales.

Ferrer es auditada todos los años para garantizar que cumple con el estándar de cadena de custodia MSC y ASC, que garantiza la trazabilidad de los productos desde el mar y/o la granja hasta el consumidor.

Gracias por elegir los productos que cumplen con el estándar de pesca sostenible de MSC y de acuicultura responsable de ASC. Juntos podemos proteger las reservas futuras de pescados y mariscos, y el medio ambiente.

[www.msc.org/es](http://www.msc.org/es) y [www.asc-aqua.org/es](http://www.asc-aqua.org/es)

# Pescado fresco





# MEDITERRÁNEO

Mare nostrum



La biodiversidad del mar mediterráneo es una de la más rica de los océanos y gracias a su geología, emplazamiento y temperatura, una de las más apreciadas por la calidad y sabor de sus especies.

El pescado representa el 50% de la dieta mediterránea



Producto de proximidad

142  
Lubina de costa  
*Dicentrarchus labrax*

145  
Dorada de costa  
*Sparus aurata* | 1x3kg



288  
Corvina salvaje  
*Argyrosomus regius* | 1x3kg



051  
Cabracho  
*Scorpaena scrofa* | 1x1.5kg



448  
Pez de San Pedro  
*Zeus faber* | +2kg



492  
Rémol salvaje  
*Scophthalmus rhombus* | 400x600g



266  
Langosta roja  
*Palinurus elephas*



185  
Gamba de costa mediana  
*Aristeus antennatus* | 35-40u

119  
Pulpo gallego  
*Octopus vulgaris*



143  
Mero  
*Epinephelus gigas*



051  
Cabracho  
*Scorpaena scrofa* | 1x1.5kg



448  
Pez de San Pedro  
*Zeus faber* | +2kg



492  
Rémol salvaje  
*Scophthalmus rhombus* | 400x600g



112  
Calamar de costa  
*Loligo vulgaris* | 300-500u



067  
Erizo de mar  
*Paracentrotus lividus*



047  
Salmonete  
*Mullus surmuletus*





# RÍAS GALLEGAS

Sabor incomparable

La estructura geológica de la costa formando estuarios profundos y numerosos, asegura una alta riqueza y variedad de recursos, sobre todo los mariscos.



228  
**Bogavante**  
*Homarus gammarus* | 450-550g/u

# OSTRAS

Gallegas vs Francesa

Hay dos grandes orígenes de ostra, según gustos: el gallego o el francés. La ostra gallega suele tener la cáscara más plana y un sabor a mar generalmente fino y más suave. La francesa se caracteriza por tener una forma más cóncava y la carne interior más grande y de sabor más intenso.



Ostras gallegas

*Ostrea edulis*  
231. Súper King 1x25u.  
439. Súper Especial 1x25u.  
197. Especial 1x25u.  
801. Especial 1x12u.  
198. Flor 1x25u.  
802. Flor 1x12u.



Ostras francesas

*Crassostrea gigas*  
540. Especial Sorlut 1x24u.  
499. Guillaudeau 1x12u.



233  
**Centollo gallego**  
*Maja squinado*



210  
**Buey de mar**  
*Cancer pagurus*



204  
**Navaja gallega**  
*Ensis arcuatus*



209  
**Percebe gallego**  
*Pollicipes pollicipes*



175  
**Almeja fina gallega**  
*Ruditapes decussatus* | 1x2kg



236  
**Berberecho**  
*Cardium edule* | 1x2kg



201  
**Nécora**  
*Liocarcinus puber*



167  
**Mejillón gallego especial**  
*Mytilus edulis* | 1x5kg



076  
**Vieira fresca**  
*Pecten maximus*





# ATLÁNTICO & CANTÁBRICO

Entre el viejo y el nuevo mundo

Ocupa el 20% de la superficie del planeta, y el 26% del total de tierras sumergidas. La bravura y temperatura de sus aguas otorga a sus especies de un singular y apreciado sabor, todo un catálogo de tesoros para el paladar.



079  
Cola de rape negro  
*Lophius budegassa* | 2-3kg/u.

039  
Cola de rape  
*Lophius piscatorius* | 2-3kg/u.

485  
Rape entero  
*Lophius piscatorius* | 2-3kg/u.



008  
Caballa  
*Scomber scombrus*

040  
Colita de rape  
*Lophius piscatorius* | 300-500g/u.

012  
Gallo  
*Lepidorhombus boscii*



# ATÚN

Entre muchas especies las que más se conocen y comercializan son tres:

Atún de aleta amarilla-yellowfin o atún claro (*Thunnus albacares*)

Es la especie más comercial y relevante en volúmenes.

Atún "patudo" ojos grandes, Big eye (*Thunnus obesus*)

Especie muy apreciada en Japón después de la roja, aunque aquí es menos común.

Atún rojo de aleta azul o Bluefin (*Thunnus thynnus*)

Entre todas, es la especie de atún más grande y preciada.



## Lomos de atún

396 | Atún "Yellowfin" | *Thunnus albacares*  
521 | Atún "Yellowfin" | *Thunnus albacares*  
186 | Atún "Patudo" | *Thunnus obesus*  
156 | Atún Gourmet | Bluefin *Thunnus thynnus*  
520 | Atún salvaje | Bluefin *Thunnus thynnus*  
659 | Atún salvaje IKEJIME | Bluefin *Thunnus thynnus*

262 | Ventresca pequeña | *Thunnus albacares*  
0,8 a 1,2 kg/pieza  
263 | Ventresca | *Thunnus albacares* / *Thunnus thynnus*  
1 a 3kg/pieza  
557 | Ventresca "toro" | Bluefin *Thunnus thynnus*  
3 a 12 kg/pieza

084  
Bonito  
*Sarda sarda*



033  
Merluza de palangre  
*Merluccius merluccius* | 2-3kg/u



Bacalao entero  
069 | Bacalao entero | *Gadus morhua*  
454 | Bacalao Skareii | *Gadus morhua*

144  
Rodaballo salvaje  
*Psetta maxima* | 2-3kg/u

229  
Lenguado Holandés  
*Solea solea* | 200-300g/u





# ACUICULTURA

Originada en China en el 2500 A.C.

En los últimos 30 años la acuicultura ha experimentado un crecimiento del 8% anual. Se consiguen medidas estándares y precios estables durante todo el año.



## Lubina Aquanaria

*Dicentrarchus labra*  
649 | 1-1,5kg  
650 | 1,5-2kg  
651 | 2-2,8kg  
653 | 2,8 -3,7kg  
655 | 3,7 +/-

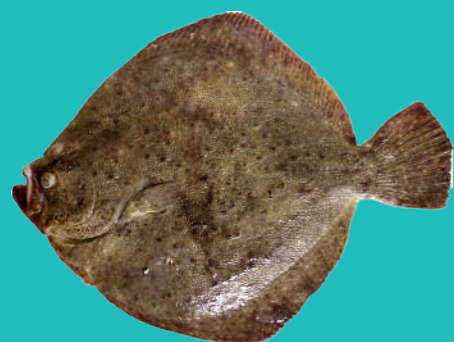


## 101 Salmón Noruego

*Salmo salar* | 3-4kg/u.

## 149 Rodaballo

*Psetta maxima* | 2-2,5kg/u.



## 248 Dorada

*Sparus aurata* | 300-400g/u. | 1x6kg



## 107 Lubina

x | 300-400g/u. | 1x6kg



## 390/395 Hielo en cubitos

5 bolsas de 2kg



## 305 Hielo "cóctel/mojitos"

5 bolsas de 2kg



## 301 Hielo en escamas

1x20kg/aproximado



Producto congelado



# CUARTA GAMA

Trabajamos con rigor la materia prima en nuestras salas de elaboración donde, bajo las más estrictas normas de calidad, elaboramos a diario gran cantidad de pescado fresco recién adquirido en las lonjas.

Nuestros profesionales elaboran a petición de nuestros clientes con la precisión y habilidad que este trabajo requiere:

1/ descamado

2/ pelado

3/ eviscerado

4/ cortado en rodajas

5/ fileteado

# PRINCIPALES ELABORACIONES

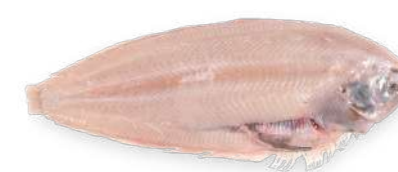
## 307 Descamar, eviscerar y filetear



## 312 Pelar y cortar



## 308 Pelar



## 313 Descamar y cortar





# ESPECIALIDADES

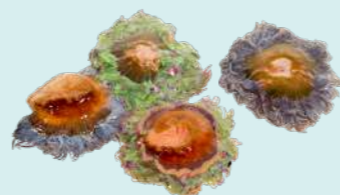
del mar

Cada vez són més las especies minoritarias en consumo, pero que se aprecian en la alta gastronomía. Equinodermos, algas, piel de bacalao, etc. ¡Pregúntanos por ellos!

152  
Espardeñas  
*Stichopus regalis* | 1x1kg



075  
Ortiguillas de mar  
*Anemonia sulcata* | 1x500g/estuche



157  
Cocochas de merluza  
*Anemonia sulcata* | 1x1kg

*Anemonia sulcata* | 1x1kg



Piel y tripa de bacalao

548 | Piel | 1x1kg aprox.  
059 | Tripa | 1x1kg/bandeja



592  
Algas de mar variadas  
1x500g/estuche



7269  
Carne de erizo de mar  
*Stichopus regalis* | 1x130g

*Stichopus regalis* | 1x130g



# SEMICONSERVAS

de cefalópodos

Cefalópodos seleccionados en origen, envasados en cajas de cartón impermeable y 100% reciclable. Cuentan con una conservación de 10 días.



Sepia limpia

126 | M 250-500 g/un | 1x3kg  
130 | G 500-1000 g/un | 1x5kg



131  
Calamar M  
1x4kg



620  
Anillas de potón

20-25g/un | 1x3kg



629  
Tiras de potón

150-350 g/un | 1x3kg



621  
Rejos de potón

500-2000g/un | 1x3kg



688  
Pulпитos

20-40 un/kg | 1x3kg



# Carnes



# CARNES DE VACUNO

*Sin gluten*

*Todas nuestras carnes, son de la mejor calidad y rápidamente ultra congeladas para que no pierdan ni una de sus propiedades. Nuestros productos de vacuno proceden de animales entre 12 y 24 meses de edad, elaborados en Girona, y con carne siempre reposada.*

55032

Solomillo de vacuno

2,2kg/u. | 1x9kg



55041

Lomo alto

2,2kg/u. | 1x7,5kg



55040

Entrecot sin hueso

250g/u. | 1x15 unidades



Bistec de ternera

55057 | 150g/u. | 1x33 unidades

55018 | 120g/u. | 1x44 unidades



Chuletón con hueso

55023 | 400g/u. | 1x10 unidades

55045 | 325g/u. | 1x10 unidades



52145

Redondo de ternera atado

1x4,7kg aprox.



55097

Chuletón Black Angus de Nebraska

400-500 g/u. | 1x5 unidades



53144

Rabo vacuno cortado

1x3kg



55031

Churrasco delantero

15mm/corte | 1x4kg



55060

Escalopines de vacuno

7mm/corte | 1x4kg



54005

Carrillada de ternera

1x2,7kg



52036

Callos de ternera troceados

1x5kg





# CARNES DE PORCINO

Sin gluten

Productos criados en España, de 4-5 meses y cortados en fresco y congelados a posteriori.  
Producto con 0% de pérdida, siempre de la misma parte del animal,  
mismo grosor, mismo corte, misma calidad.



# ELABORADOS

Sin gluten

Todos los productos elaborados que ofrecemos tienen garantía de calidad, los procesos y orígenes de la carne son 100% garantizados. Todos los elaborados de Gicarns (incluso los rebozados) son **sin gluten** y con el mínimo de colorantes o aditivos. Ideales para las mejores tapas, rebozados, platos combinados, etc. y para todos los públicos.



53148  
Solomillo de cerdo  
Sin cordón | 1x5kg

Pies de cerdo  
52115 | Pies de cerdo | 1x4kg  
55088 | Pies de cerdo cocidos | 1x3kg

52090  
Carrilladas  
de cerdo  
Con hueso | 1x4,5kg

52116  
Panceta  
con piel  
1x3,5kg



Caña de lomo cortada  
55054 | 5mm/corte | 1x4kg  
55084 | Menú | 1cm/corte | 1x4kg

55076  
Chuleta de cerdo  
cortada  
1x4kg

55066  
Tacos de cerdo  
para estofados  
1x4kg



55062  
Carne picada mixta  
1x4kg



55000  
Burger meat mixto  
80g/u. | 1x60u.



Butifarra de cerdo  
55020 | 130g/u. | 1x36u.  
55028 | Salchicha de cerdo | 36g/u. | 1x110u.  
54018 | Butifarra de payés | 150g/u. | 1x24u.



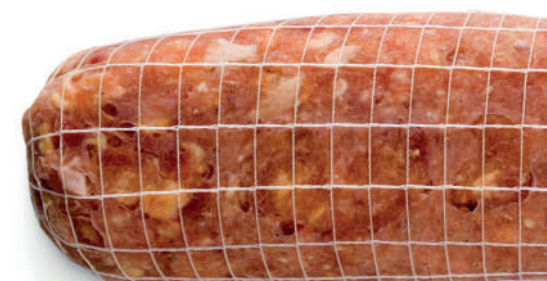
55095  
Albóndigas mixtas  
con ajo y perejil  
30g/u. | 1x100u.



55030  
Mini albóndigas  
con ajo y perejil  
6g/u. | 1x56u.



52138  
Redondo de pavo  
5x2kg



8089  
Pechuga de pollo empanada  
90-150g/un. | 4x1kg



55033  
Alitas de pollo marinadas  
5x1kg





# QUINTA GAMA

Productos muy fáciles de regenerar (baño maría, microondas o horno).  
¡Añade tu toque para un excelente resultado y sabor!



## Arroces y fideuá

5350 | Paella marinera | 2-3 raciones/u. | 10x360g  
5351 | Arroz negro | 2-3 raciones/u. | 10x360g  
5352 | Fideuá | 2-3 raciones/u. | 10x360g

- Producto de alta calidad, DO. Valencia
- Receta tradicional (+18h de xup-xup)
- Fácil preparación (10min.)



9037  
Carpaccio de pulpo  
5u.×80g

9036  
Carpaccio de bacalao  
5u.×80g

9040  
Carpaccio de atún  
5u.×80g

9042  
Carpaccio de gambón  
5u.×70g

53092  
Carrillada de cerdo confitada  
350g/u. | 1x10u.



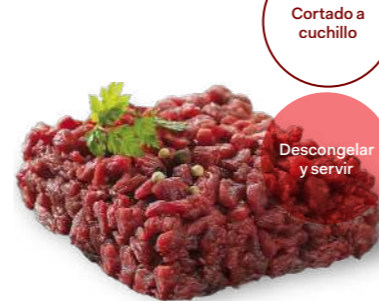
53045  
Costilla de cerdo Ribs confitada  
400g/u. | 1x3kg



53044  
Codillo de cerdo confitado  
375g/u. | 1x8u.



63088  
Steak tartar de buey  
180g de carne de buey + 35g de salsa 16x250g



Cortado a cuchillo

Descongelar y servir

52818  
Carpaccio de gamba de la costa  
50g/sobre | 1x12 sobres



9006  
Carpaccio de bacalao en aceite  
1x1kg



Descongelar y servir

55102  
Tarrina deshuesada individual de cochinillo  
140g/u. | 1x16 u.



55101  
Tarrina deshuesada individual de pies de cerdo  
140g/u. | 1x16 u.



Hígado de pato (Foie)

55079 | Hígado entero | 650-700g/u.  
55080 | Escalopas | 40g/u. | 5x1kg  
9052 | Hígado troceado | 10x1kg



Producto refrigerado

9682  
Bloque de Foie mi-cuit con trozos

950g aprox.



Muslo y codillo de pato en confit

52165 | Muslo confitado de pato | 10u./lata  
52167 | Codillo confitado de pato manchón 24u./lata





# CARNE AVÍCOLA

## Pavo

54023 | *Jamoncito de pavo* | 1x5kg  
51931 | *Osobuco de pavo* | 1x5kg



## Pollo

52215 | *Cuarto de muslo de pollo* | 1x5kg  
54101 | *Muslo de pollo* | 1x5kg  
52223 | *Jamoncitos de pollo* | 1x5kg  
55083 | *Alas de pollo* | 1x5kg



## Pechuga de pollo

52058 | *Entera* | 1x5kg  
52129 | *Fileteada* | 1x5kg



52031

## Blanqueta de pavo

1x5kg



55078

## Magret de pato

350g/u.



# CARNES DE OVINO

55042

## Chuletas de cordero

1x5kg aprox.



55046

## Costillas de cabrito

1x2kg



52250

## Paletilla de cordero

900-1200g/u.



52113

## Paletilla de cabrito

300-400g/u. | 1x5kg



# Verduras





# VERDURAS

Todas nuestras verduras son de las mejores procedencias y han estado cultivadas y cortadas en su mejor momento de maduración.

Además, garantizamos que entre su recogida y la ultra congelación no han pasado más de 3 horas, por lo que mantienen todo su sabor, propiedades y textura una vez descongeladas.

¡Mejor que incluso muchos otros productos frescos!



6898  
Boletus cortados "Ceps"

*Boletus edulis*  
1x1kg



6371  
Edamame  
3x1kg



6370  
Mukimame  
3x1kg



6770  
Garbanzos cocidos  
2x2,5kg



6813  
Habas baby  
2x2,5kg



## Espárrago

6834 | Grueso | 16-22cm | 5x1kg  
6835 | Mediano | 10-16cm | 5x1kg  
6852 | Troceado | 1x10kg

## Guisantes

6951 | Guisante muy dulce | 6x1kg  
6744 | Guisante fino | 2x2,5kg



## Judía

6750 | Perona | 2x2,5kg  
6810 | Cortada | 2x2,5kg



## Judía extrafina

6843  
Extrafina | 2x2,5kg



## Col de Bruselas

6811  
4x2,5kg



## Cardo

6846  
10x1kg



## Setas

3925 | Champiñón laminado | 4x2,5kg  
6780 | Variado de setas orientales | 5x1kg



## Alcachofa

6927 | Corazones baby | 5x1kg  
6807 | Troceadas | 2x2,5kg



## Zanahoria "baby"

6932  
2x2,5kg



## Espinacas y acelgas

6746 | Espinacas | 5x1kg  
6883 | Acelgas | 10x1kg



## Maíz

6831  
2x2,5kg



## Brócoli

6906  
2x2,5kg



## Coliflor

6805  
2x2,5kg





# MIX DE VERDURAS

## 6745 Ensaladilla

2x2,5kg  
Zanahoria, patata, guisantes y judía



## 6850 Salto tradicional

4x2,5kg  
Judía verde, pimiento rojo, brócoli, cebolla y champiñones



## 6947 Salto campestre

2x2,5kg  
Judía amarilla, judía verde, zanahoria, berenjena pre frita y cebolla



## Mix de verduras

6783 | Para sofrito | 10x1kg  
Pimiento verde, rojo, cebolla, tomate y ajo  
6948 | Para sopa | 2x2,5kg



## 6949 Parrillada de verduras

2x2,5kg  
Calabacín, cebolla, pimiento rojo, espárrago verde y alcachofa



## 6802 Pisto de verduras

2x2,5kg  
Calabacín, berenjenas, pimiento rojo y verde, cebolla y patata



## Menestras

6743 | Imperial | Colíflor, champiñón, judía verde, zanahoria, alcachofa, guisantes y espárragos | 2x2,5kg  
6828 | Menestra primavera | 4x2,5kg  
6814 | Menestra especial | 2x2,5kg  
6002 | Menestra básica | 4x2,5kg



## 6792 Arroz tres delicias

2x2,5kg  
Arroz blanco, zanahoria, guisante, jamón cocido, gamba pelada y tortilla



## 30968 Quinoa con verduras

6x1kg  
Quinoa cocida, haba de soja, maíz, zanahoria, pimiento naranja y rojo, cebolla roja y uvas pasas



## Zanahoria

6935 | Rodajas | 2x2,5kg  
6806 | Dados | 2x2,5kg



## 6753 Calabaza a dados

1x10kg



## 6752 Pimiento rojo

2x2,5kg



## 6751 Pimiento verde

2x2,5kg

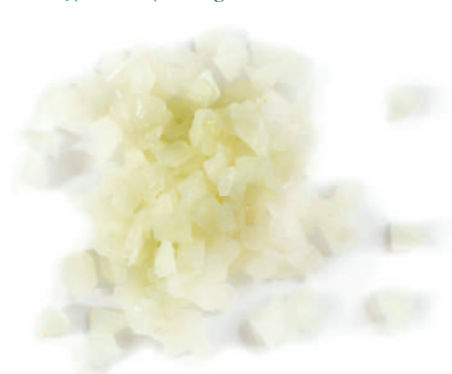
## 6933 Patata a dados

2x2,5kg



## Cebolla

6808 | Troceada | 2x2,5kg  
6852 | Perla | 4x2,5kg  
6754 | Puerro | 1x10kg



## 6832 Base para tortilla

Patatas y cebolla | 10x1kg



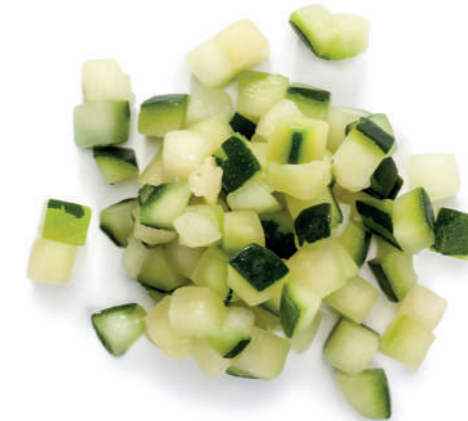
## 6994 Bresa de verduras

4x2,5kg  
Zanahoria, puerro, apio y cebolla



## 6740 Dados de Calabacín

4x2,5kg



## "Escalivada"

6733 | Berenjena asada | 5x1kg  
6732 | Cebolla asada | 5x1kg  
6731 | Pimiento asado | 5x1kg



Descongelar y servir



# ENSALADAS FERRER

Calidad superior

Toda nuestra gama de ensaladas es de producción propia y con solo los mejores ingredientes. Soluciones para el profesional, 0% merma. Simplemente tendrá que descongelar, aliñar al gusto y comer.

Variedades muy Mediterráneas y equilibradas, fáciles de preparar, comer y muy versátiles: cómo plato principal en frío o en caliente, como acompañamiento, etc.

Una gama variada, original, completa y para todos los públicos...



4862  
Ensalada de bacalao  
1x3kg



- Bacalao de Islandia
- Tomate cherry
- Cebolla troceada
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Aceitunas negras

4861  
Salpicón de marisco  
1x3kg



- Pulpo troceado
- Surimi
- Mejillones
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Gambita cocida

4869  
Ensalada de mar del Caribe  
1x2,5kg



- Pasta tricolor
- Gambas peladas
- Surimi
- Piña
- Melón

4863  
Ensalada pirenaica  
1x2,5kg



- Pasta tricolor
- Dados de Salmón ahumado
- Dados de queso Edam y Mimolette
- Dados de manzana
- Fresa silvestre
- Nueces

4864  
Ensalada de bacalao y alubias blancas "Empedrat"  
1x3kg



- Bacalao de Islandia
- Alubia blanca
- Tomate cherry
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Aceitunas negras
- Cebolla

4865  
Ensalada griega  
1x2,5kg



- Pasta tricolor
- Tomates cherry
- Dados de calabacín
- Queso de cabra
- Aceitunas negras





# VERDURAS ECOLÓGICAS

*Gama completa de verduras de cultivo ecológico con certificado europeo de agricultura ecológica, respetando el medioambiente.*

*Mayor concentración de nutrientes, sabor más intenso.*



Reglamento europeo  
de agricultura ecológica  
(CE) nº834/2007

6532  
Guisantes

1x10kg



6530  
Judía plana

2x2,5kg



6534  
Dados de calabacín

2x2,5kg

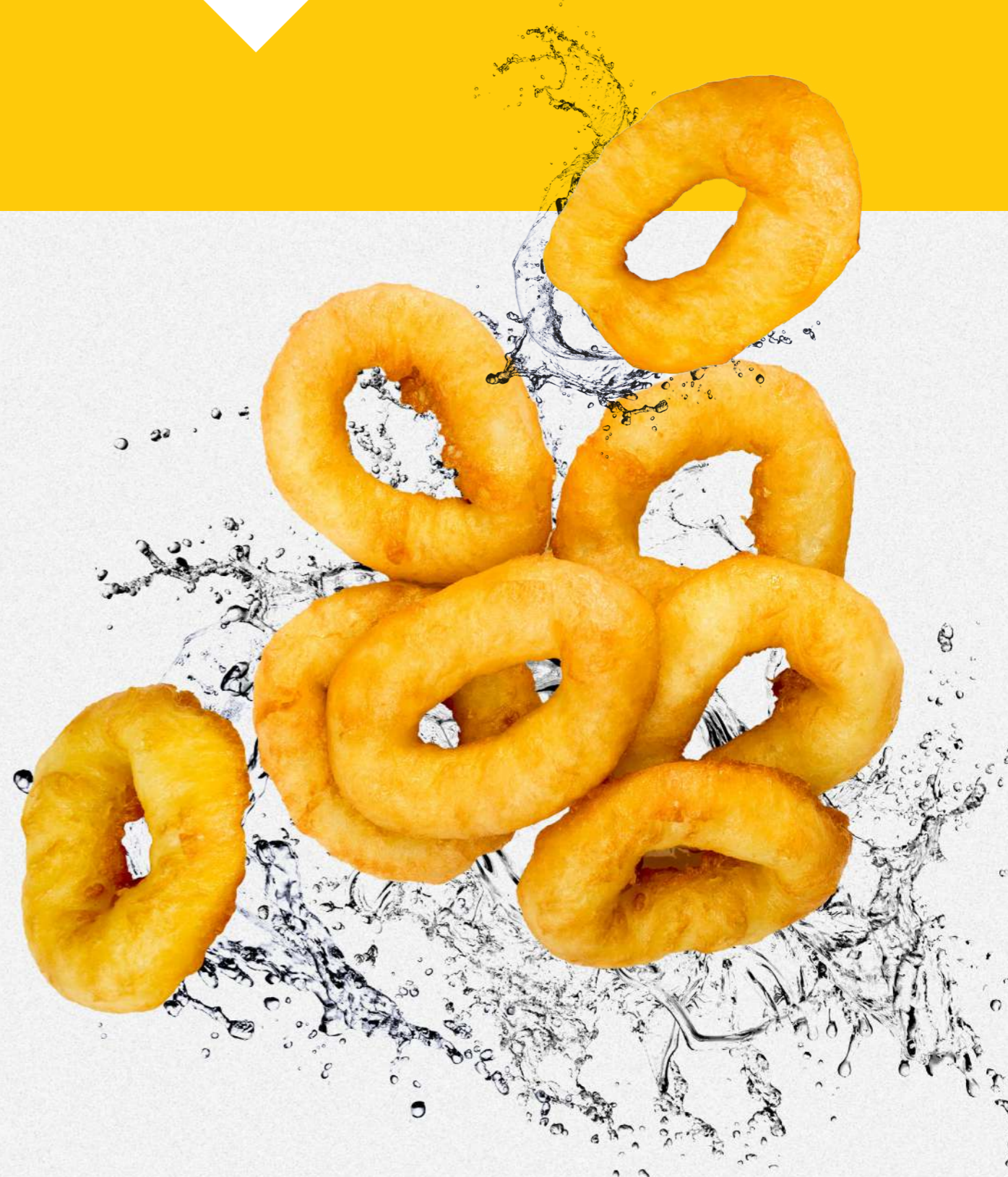


6533  
Dados de calabaza

2x2,5kg



# Precocinados





# PRECOCINADOS



4263 Anillas a la romana  
4x1kg



8027 Varitas de merluza  
6x1kg



8074 Rodajas de merluza a la romana  
6x1kg



2092 Gamba Gambardina  
2x1kg



52650 Fingers de pollo estilo Kentucky  
5x1kg

52588 Buñuelos de bacalao  
4x1kg



Peskitos empanados  
8184 | *Peskitos* | 4x1kg  
34345 | *Pescado rebozado a la andaluza* | 4x1kg



8154 Merluza empanada  
8x625g



Empanadillas de atún  
8050 | 1x3kg



52675 "Nuggets" de pollo  
5x1kg



Crujientes  
8316 | *Torpedo de langostino* | 12x200g  
8314 | *Crujiente de langostino con patata* | 12x240g



Fritura de mar  
4849 | *Fritura* | 1x3kg  
8113 | *Chipirón enharinado* | 4x1kg  
701196 | *Chipirón enharinado PCS* | 1x2kg



7025 Tiras rebozadas de potón  
5x1kg



8051 Muslitos de mar  
6x1kg



8089 Pechuga de pollo empanada  
90-150g/u. | 4x1kg



Empanados de jamón y queso  
52697 | *San Jacobos* 1x4kg  
8081 | *Flamenquines* 2x2kg



Patatas de Olot (Sallent)  
701146 | *Rellenas de carne* | 1x50u.  
8037 | *Rellenas de brandada de bacalao* | 1x50u.  
8033 | *Rellenas de queso de cabra y cebolla caramelizada* | 1x50u.





# PRECOCINADOS



## Croquetas calidad superior

- 8318 | De cocido | 4x1kg
- 8317 | De jamón ibérico | 4x1kg
- 8319 | De setas | 4x1kg
- 8321 | De brandada de bacalao | 4x1kg
- 8324 | De espinacas con queso de cabra | 3x1kg

## Croquetas caseras

- 4036 | De jamón | 4x1kg
- 4030 | De bacalao | 4x1kg
- 4031 | De pollo | 4x1kg



## Mini Croquetas

- 4611 | De jamón | 8x500g

## 8060 Calamares rellenos de carne

2x3kg



# CANELONES & TORTILLAS



60g/u.  
11cm/aprox.

Elaborados con pasta de huevo

## Canelones Superiores

- 5150 | De carne | 1x50u.
- 5151 | De setas | 1x50u.
- 5152 | De pato y foie | 1x50u.
- 5153 | De marisco | 1x50u.

- 8026 | Canelones de espinacas | 1x100u.
- 6723 | Canelones de atún | 1x100u.



120g/u.  
20 cm/aprox.

## Canelón XXL

- 5188 | De magret de pato y foie | 8x5u.

## Tortillas variadas

- 5114 | Tortilla de patata y cebolla | 12x600g
- 5117 | Tortilla de patata sin cebolla | 12x600g
- 5122 | Tortilla de espinacas | 14x500g
- 5121 | Tortilla de calabacín | 14x500g
- 5125 | Tortilla de atún | 14x500g

- 5118 | Plancha de patata y cebolla | 12x750g





# PATATAS

# VERDURAS REBOZADAS



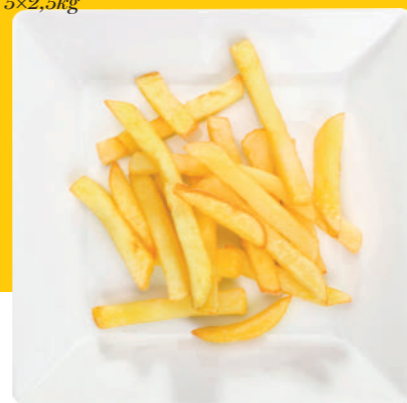
6953 Patata teja  
6x2kg



6821 Patatas rústicas  
5x2,5kg



6925 Patatas 10mm  
5x2,5kg



8015 Calabacín  
4x1kg



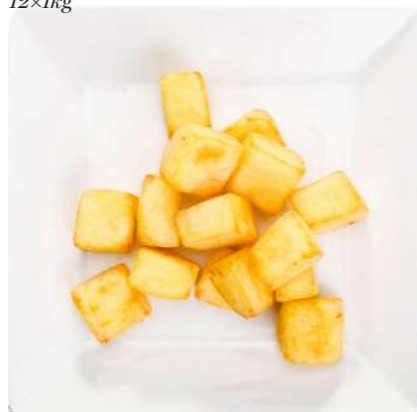
6849 Aros de cebolla  
6x1kg



6830 Patatas juliana  
7mm | 5x2,5kg



6848 Patatas bravas  
12x1kg



6833 Patatas dólar  
12x1kg



8019 Alcachofa  
3x2kg



6823 Patatas parisinas  
4x2,5kg



6926 Gajos picantes  
10x1kg



6902 Gajos con piel  
4x2,5kg



6742 Tempura de verduras  
5x1kg



6923 Coliflor  
3x2kg



8014 Berenjena  
4x1kg





# PRECOCINADOS DE VERDURAS

Platos preparados a base de verduras.  
¡Una deliciosa alternativa a las clásicas verduras!  
Rebozado crujiente ideal para dietas vegetarianas  
y veganas. Excelente sabor y textura.  
Regenerar en el horno o freír.



## Hamburguesa

331883 | Hamburguesa vegetal 100g | 10x1kg  
331884 | Hamburguesa de espinacas 75g | 10x1kg  
331885 | Hamburguesa de coliflor con queso 75 g | 10x1kg

331882  
Nuggets  
de brócoli  
6x1kg



39405  
Varitas de  
verduras  
1x5kg



8252  
Rollitos de  
primavera  
1x60u.

5006  
Falafel  
10 500g



8326  
Albóndigas  
vegetales  
de arroz  
y lentejas  
1x80u.



# Postres y varios





# POSTRES



52736  
Plancha de limón  
30 raciones | 1x1,8kg



600010  
Plancha de queso  
y arándanos  
30 raciones | 1x1,8kg



600001  
Plancha de San Marcos  
30 raciones | 1x1,8kg



52742  
Plancha tiramisú  
30 raciones | 1x1,8kg



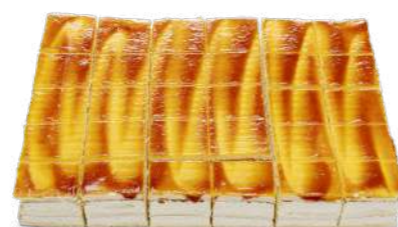
52744  
Plancha de whisky  
30 raciones | 1x1,8kg



52741  
Plancha selva negra  
30 raciones | 1x1,8kg



600094  
Plancha de crema  
catalana  
30 raciones 1x1,8kg



## Helados KREA

- 100138 | Chocolate negro Belga
- 100139 | Chocolate blanco
- 100140 | Vainilla Bourbon
- 100141 | Sorbete de cereza
- 100142 | Sorbete de fruta de la pasión
- 100144 | Caramelo salado
- 100146 | Crema helada de mostaza
- 100147 | Crema helada de sésamo negro
- 100148 | Jengibre confitado y limón
- 100149 | Queso
- 100151 | Nata con piñones
- 100152 | Manzana Granny Smith
- 100153 | Mojito
- 100154 | Violeta
- 100155 | Creme brulée

2x2,5L

# POSTRES



158835  
Muerte por chocolate  
1x2kg



158830  
Tarta de queso  
y arándanos  
1x1kg



160778  
Tiramisú  
1x1250ml



52744  
Plancha de whisky  
30 raciones | 1x1,8kg



52741  
Plancha selva negra  
30 raciones | 1x1,8kg



600094  
Plancha de crema  
catalana  
30 raciones 1x1,8kg



158850  
Trufas de  
chocolate  
1x50 u.

109994  
Profiteroles  
8x500g



158843  
Coulant de chocolate  
1x50 u.



158832  
Tarta sacher  
1x960g





# ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

*Engraulis encrasicolus*



**Anchoas del Cantábrico**

51512 | Anchoa extra del Cantábrico '00' | 25 filetes | 1x12 estuches  
 51513 | Anchoa extra del Cantábrico '0' | 50 filetes | 1x14 estuches  
 51514 | Boquerones al aceite de oliva | 500g | 10x500g



# SALMÓN AHUMADO



**Salmón ahumado**  
 9603 | Plancha de salmo salar precortada | -1,4kg  
 9615 | Recortes de salmón ahumado | 5x1kg



9010  
**Arenques Extra**  
 1x44u.



Arenques de la Escala

9005  
**Cubo de anchoas**  
 1x150u.



Anchoas de la Escala

193  
**Gamba pelada**  
 1kg



Cocida

9633  
**Tinta de sepia**  
 15x500g



52395  
**Concentrado de pescado de roca**  
 8x1kg



9014  
**Desmigado salado**  
 10x1kg



**Coca de "Folgueroles"**  
 8715 | 5x500g/u.



Calidad Top

15225  
**Pan redondo de payés cortado**  
 400g | 1x12u.



Descongelar y servir

**Brandada de bacalao**  
 52808 | Tarrina | 8x150g  
 52813 | Manga | 6x500g



Producto congelado

9638  
**Gula del Norte**  
 20x300g



Producto refrigerado

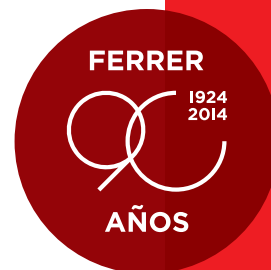
8078  
**Palitos de mar**  
 5x1kg



Calidad Top



**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



**Vic. Central**

Mas de Bigas 2  
08500 Vic  
Barcelona  
T 93 886 25 00

**Mercabarna**

Longitudinal 6, núm. 60  
08040 Mercabarna  
Barcelona  
T 93 475 19 30

**Figueras**

Avenida Europa 8  
17469 Vilamalla  
Gerona  
T 972 52 55 62

[www.fferrer.es](http://www.fferrer.es)

**Lérida**

Pl. Camí dels Frares  
Carrer F Parcela 54  
25190 Lérida  
T 973 23 70 35

**Valencia**

Ciudad de Gibraltar 6  
Pol. Ind. Fuente del Jarro  
46988 Paterna  
Valencia  
T 961 345 430

**Madrid**

Puesto 110  
Mercamadrid  
Madrid  
T 91 786 00 28