

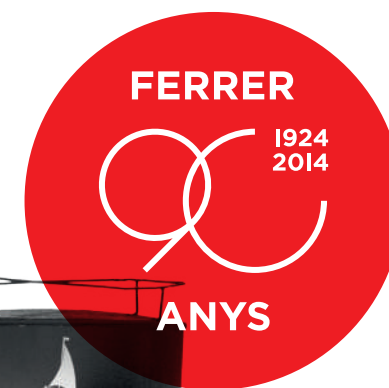
FERRER

ALIMENTS DE CONFIANÇA

CATÀLEG
D'HOSTALERIA



Índex



Any 1935,
Primer vehicle de Ferrer



Parada de peix de Ferrer
al mercat de la Plaça del Pes
de Vic 1954

Empresa



P04

Catàleg d'Hostaleria



**Peix
congelat**

P11



Verdures

P51



**Peix
fresc**

P33



Precuinats

P59



Carns

P43



**Postres
i varis**

P67

Avis

Les referències en aquest catàleg són només una representació de tots els articles disponibles. A Ferrer som rigorosos amb la regularitat del servei, formats i qualitat dels nostres productes. Tot i així, en algun cas podrien variar en funció de la disponibilitat del mercat.

A Ferrer som conscients que el nostre catàleg va dirigit a professionals, per aquesta raó no hem volgut distorsionar la realitat de les imatges. Així que tots els productes es mostren sense retocs, ja que estem orgullosos de la seva qualitat.

Crèdits:

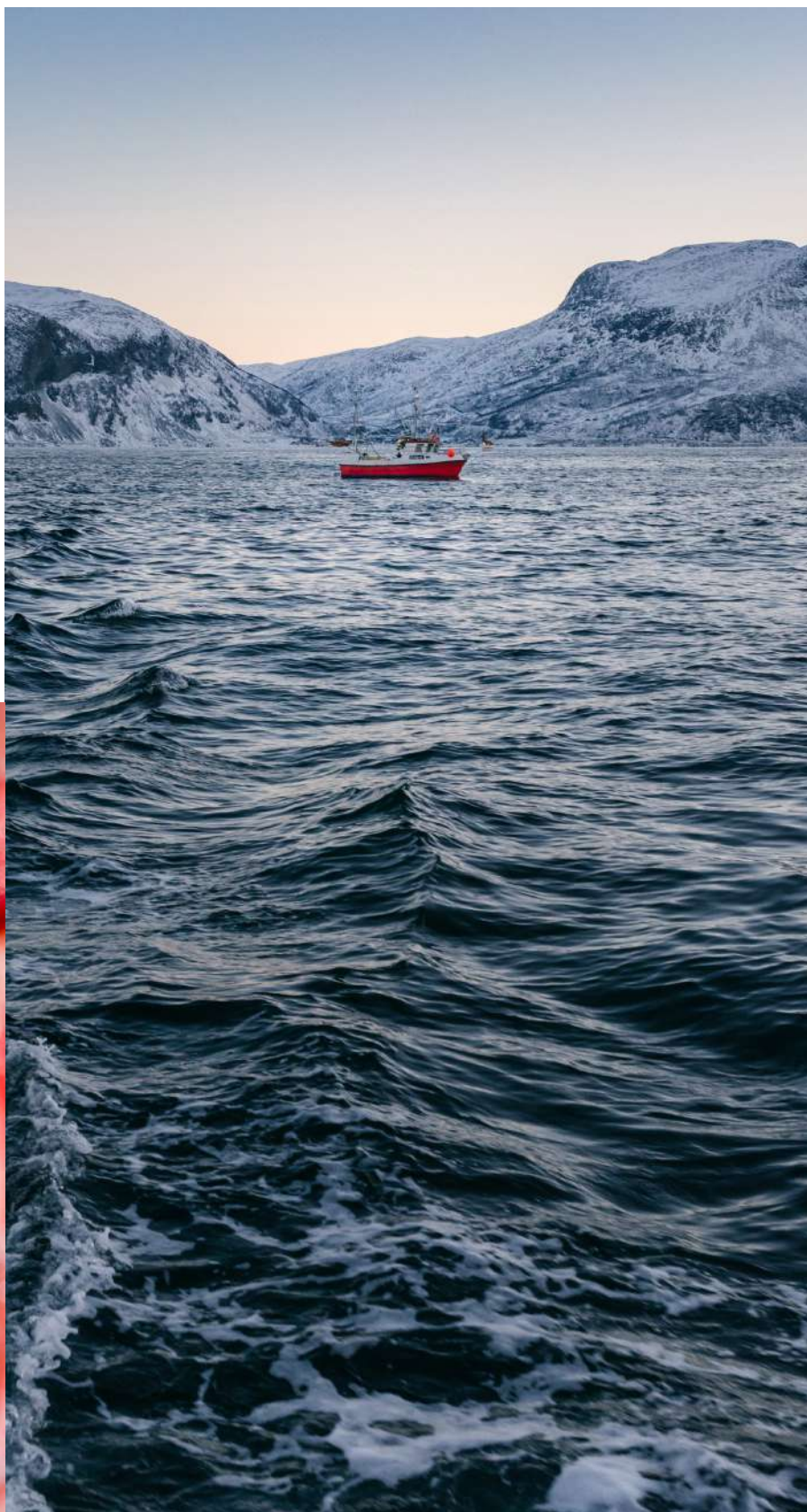
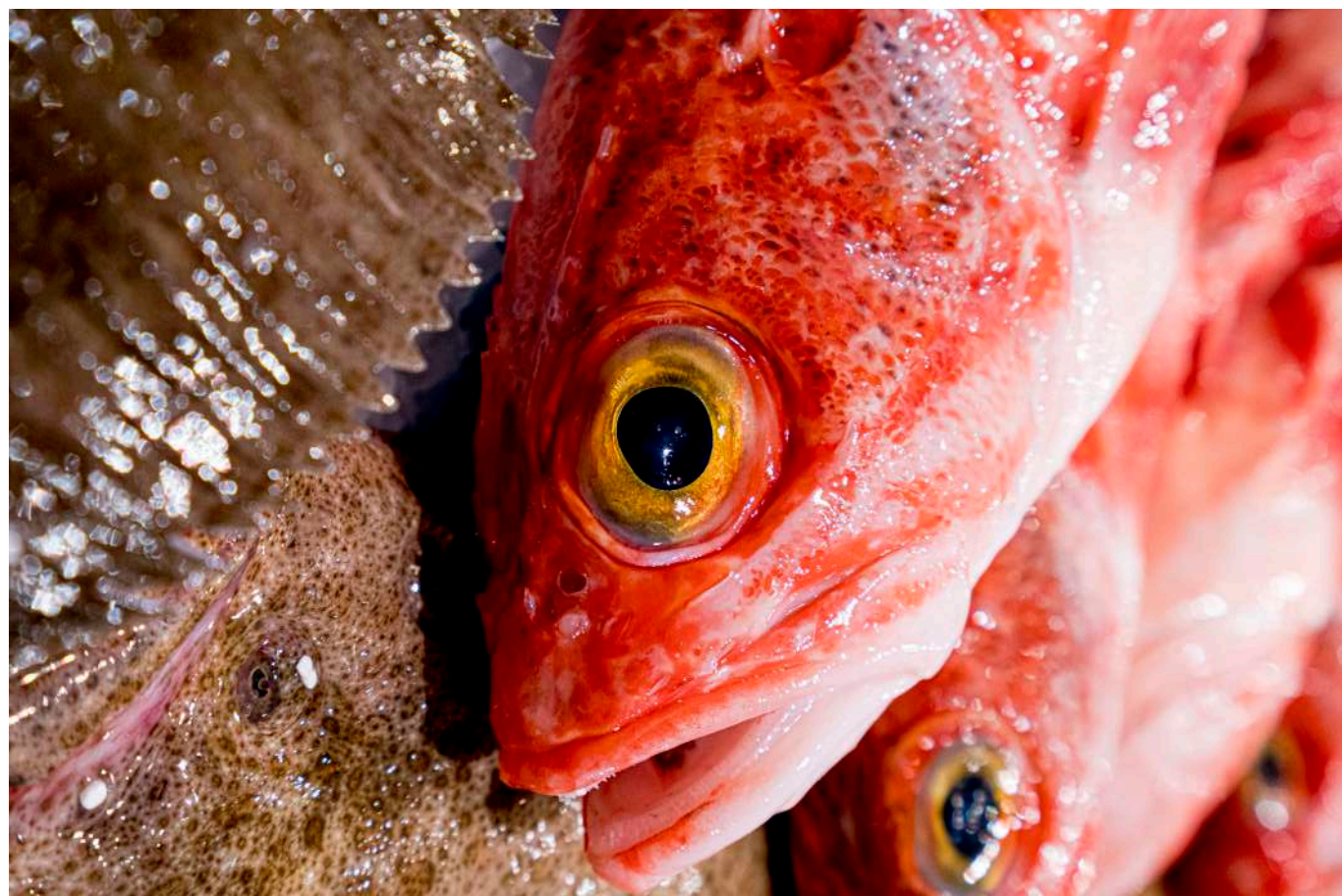
Direcció d'art i disseny
Suki Design Studio

Fotografia
Ivan Raga

Empresa

A Ferrer som líders en la importació, elaboració i distribució de tot tipus de peix fresc i alimentació congelada. Els nostres més de 90 anys d'història al sector avalen la nostra professionalitat i ens reafirmen en la feina ben feta, i la millora i innovació contínues.

Origen i tradició



Pesca a alta mar
Oceà Pacífic



Dels nostres orígens hem heretat la passió i la **especialització en productes del mar**, que comprem a diari en desenes de llotges de tot el territori per posteriorment, elaborar i lliurar als nostres clients, productes amb la màxima frescor i qualitat.

També en congelat, adquirim i **importem centenars d'espècies directament d'origen** (des de les zones pesqueres més properes a les més remotes del planeta) per garantir la millor qualitat/preu i oferir volums i regularitat de servei.

La nostra oferta comercial es completa amb una **extensa gamma d'altres categories com carns, verdures, precuinats, postres, gelats, etc.** sempre amb el segell i garanties de qualitat que ens caracteritzen.

Orígens

A Ferrer treballem directament des de l'origen per assegurar la millor qualitat i regularitat de tots els nostres productes.

- Peix congelat
- Peix fresc



Europa

- 01. Mediterrani**
Sardina
Seitó
Gamba
Llagostí
Lluç
Rap
Rèmol
Pop
Sípia
Orada
Llobarro
Pagell
- 02. Grècia**
Galera
Seitó
- 03. Holanda**
Llenguado
Navalla
Turbot
Limanda
Palaia
- 04. França**
Calamar
Sípia
- 05. Cantàbric**
Sardina
Maire
Musclo
Cloïssa fina
Lluç
Rap
Cabra de mar
Llamàntol
Navalles
Ostra
Escamarlà
Nècora
Verat
Bessuc
Tonyina
- 06. Escòcia/Irlanda**
Escamarlà
Bou de mar
Nècora
- 07. Islàndia**
Bacallà
Fogoner
Cameró
Escamarlà
Halibut

Àfrica

- 10. Namíbia**
Rap
Lluç
Palometa
- 11. Congo**
Gamba allistada
- 12. Llac Victòria**
Perca
- 13. Sud-àfrica**
Rap
Lluç
- 14. Marroc/Mauritània**
Calamar
Sípia
Pop
Llagosta verda
- 15. Tunísia**
Llagostí
Sípia
Pop

Amèrica

- 16. Argentina**
Calamar patagònic
Gamba Argentina
Lluç
Rosada
Tub illex
- 17. Xile**
Cloïssa
Salmó
Rosada
- 18. Perú**
"Potón"
Vieira
- 19. Canadà**
Halibut
Llamàntol
- 20. Alaska**
Salmó
- 21. Boston**
Rap
Calamar
Vieira

Àsia

- 22. Índia**
Sípia
Calamar
Popet
Llagostí vannamei
- 23. Xina**
Calamar
Rap
Gamba pelada
Tilàpia
Limanda
Peix Sant Pere
- 24. Vietnam**
Panga
Popet
Cloïssa blanca

Oceania

- 25. Austràlia/Nova Zelanda**
Lluç austral
Rosada
Llagostí
Llenguado Nova Zelanda

Compromís amb la qualitat



Sala d'elaboració del congelat
Vic, Barcelona



Fàbrica del congelat

A la nostra fàbrica de congelat disposem d'unes modernes instal·lacions amb les tecnologies necessàries per a treballar la matèria primera segons les necessitats del mercat: tallar, netejar, envasar, etc. i així proporcionar gran varietat d'acabats.



Delegació Ferrer
Mercabarna, Barcelona



Centrals del peix fresc: Mercabarna i Mercamadrid

Als centres de peix fresc de Mercabarna i Mercamadrid, comprem cada nit el peix al mercat pels nostres clients, i posteriorment el treballem i elaborem a les nostres sales d'elaboració de quarta gamma: escamar, eviscerar, pelar, tallar, etc. amb la precisió i habilitat que aquesta tasca requereix pels nostres professionals del peix. Seguidament, preparam les comandes per rutes i delegacions, i a primera hora del matí, ja està tot preparat, separat i de camí als diferents punts de distribució diaris, per servir puntuals a tots els nostres clients.



Mercat central del peix
Mercabarna, Barcelona

Una de les nostres màximes és garantir la qualitat i la seguretat alimentària en tots els nostres productes. Exercim els controls de qualitat amb rigorositat, i disposem del seguiment de traçabilitat i de les certificacions de qualitat més actuals.



ASC-C-02930



MSC-C-58288



Els productes de la mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen d'una pesqueria o piscifactoria sostenible certificada per MSC o ASC.
www.msc.org/es www.asc-aqua.org/es



Sala d'elaboració de peix fresc de Ferrer
Mercabarna, Barcelona

Capacitat d'emmagatzematge i distribució

A Ferrer disposem de cambres frigorífiques modernitzades de fins a -25°C que ens doten de capacitat per a 10.000 palets que ens permeten emmagatzemar més de 3.000 referències, que gestionem tecnològicament per així preparar i servir amb la major eficàcia i precisió les comandes de cada client.

Per a la distribució, la nostra extensa flota de vehicles i professionals surt a repartir diàriament des de primera hora, mantenint sempre la cadena de fred intacta i donant el tracte humà i proper que ens caracteritzen.

Càrrega de vehicles
Vic, Barcelona



Cambra frigorífica
Vic, Barcelona



Peix congelat



Magatzem de càrregues
Vic, Barcelona

Clients	Parc mòbil	Plantilla
+14.000	190	+400

Les dues grans centrals a Vic (Oficina Central) i Mercabarna (Plataforma del Fresc), són complementades per delegacions addicionals a Madrid (Mercamadrid), València, Figueres i Lleida.



LLUÇ

Merluccius australis

Pescat a alta mar a Nova Zelanda, amb xarxes d'arrossegament i ultra congelat al vaixell perquè no perdi cap de les seves propietats. Les peces vénen sense cap i eviscerades prèviament. Pesen entre 1,5 i 2,5 kg.



Congelat a alta mar

4904
Lluç
Merluccius australis | Nova Zelanda | 3u. 1x6kg

Altres productes
4906 | Lluç Argentí · *Merluccius hubbsi* | 1x16kg
4903 | Lluç N3 embolicat · *Merluccius hubbsi* | 800-1.200g/u.

CUA DE RAP

Lophius vomerinus

Producte de gran qualitat, pescat i ultra congelat al vaixell a Namíbia. Es presenta en format de dues cues de rap sense pell (de més de 1,5 kg cadascuna d'elles), 0% de glacejat i embolicades en plàstic individualment per a la seva protecció.



Sense pell

Congelat a alta mar

Cua de rap sense pell

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

Altres productes
1119 | Cua de rap gran sol | *Lophius piscatorius* | 3-5kg



4907
Lluç embotit
Merluccius capensis/paradoxus
2-3kg/u. | ~12kg



Lluç 100%

Congelat a alta mar

1017
Llom de tonyina

Tunnus albacares/obesus | 3-5kg



Congelat a alta mar

4946
Mussola

Dalatias licha | 1x5kg



1041
Rosada

Genypterus spp | 2-3kg



Congelat a alta mar

1052
Peix espasa

Xiphias gladius | 3-5kg



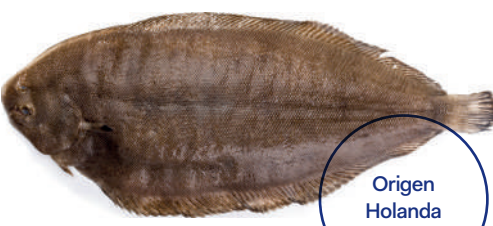
Cuetes de rap
Lophius vomerinus | Namíbia
4986 | 250-500g/u. | ~12kg
4987 | 100-250g/u. | ~12kg
4679 | Namíbia Hig | 100-300g/u. | 2x1,5kg



TF

Llenguado amb pell

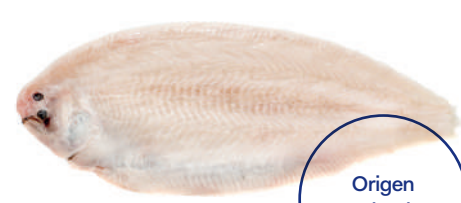
Solea solea
1217 | H2 | 350-420g/u. P.esc. | 1x12u.
1220 | H3 | 200-250g/u. P.esc. | 1x12u.
1221 | H4 | 150-200g/u. P.esc. | 1x16u.
1222 | H5 | 100-150g/u. P.esc. | 1x22u.



Origen Holanda

Llenguado sense pell

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



Origen Holanda

Turbot salvatge

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



1048
Truita

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



Seitó

7132 | *Engraulis encrasicolus* | 20x500g



Origen Mediterrani

4090
Sardina

Sardina pilchardus | 70-180u./caixa | 1x3kg



Origen Cantàbric

TERMOFORMATS

Envàs ideal per a l'hostaleria (T.F.)

Envàs creat mitjançant un procés de calor que permet aconseguir la forma de safata desitjada. Segellem amb làmina transparent per a un resultat totalment higiènic i de protecció del producte. A Ferrer oferim una extensa gamma de peix: rodanxes, filets i peces del millor producte en aquest pràctic format de 1,5 kg.



Rodelles de rap de Namíbia

4006 | Selecte | *Lophius vomerinus* | 1x4kg | +100g/u.

4652 | Súper Hig | *Lophius vomerinus* | 2x1,5kg | +100g/u.

TF



Qualitat TOP



LLUÇ

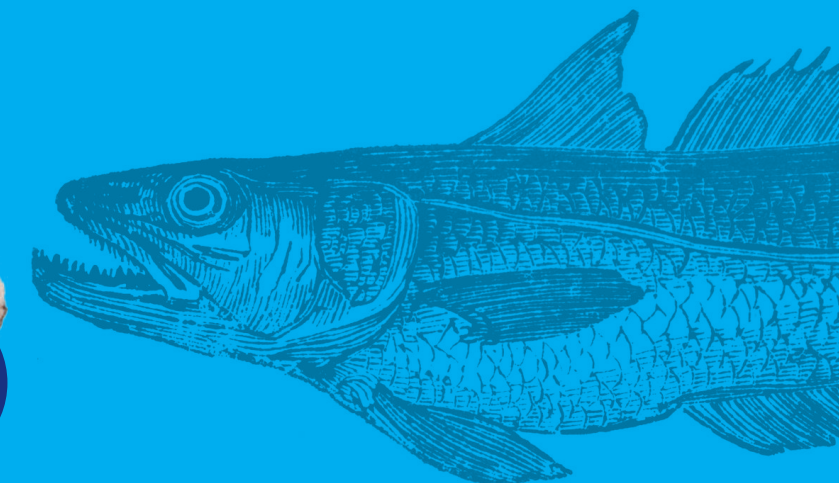
Espècies més comunes



El lluç austral és el més apreciat per la seva rigidesa i sabor, el lluç del Cap és el més comercialitzat per la seva resistència als anisakis i per la seva gran relació qualitat-preu, i el lluç argentí és el més econòmic.



Producte TOP



4023

Rodelles de lluç Austral

Súper | 1x7kg

4656

Rodelles de rosada Hig

Genypterus capensis | Nova Zelanda | 2x1,5kg

TF



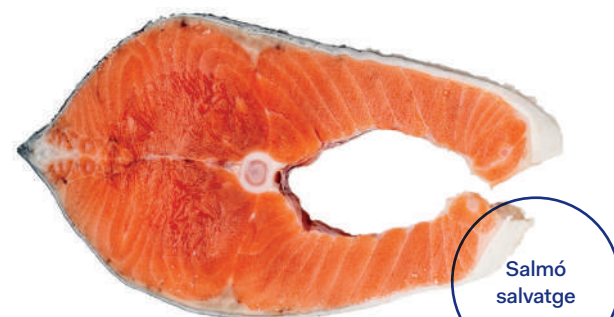
4649

Rodelles de salmó

Oncorhynchus keta | 2x1,5kg



TF



Salmó salvatge

4651

Rodelles de lluç Argentí

Merluccius hubbsi | Argentina | 2x1,5kg

TF



4041

Rodelles de lluç del Nord

Merluccius hubbsi | Nord | 1x7kg



4245

Rodelles de tintorera

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



7128

Rodelles de mussola

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



4140

Medalló de lluç

Merluccius capensis/paradoxus | Namíbia | 100-120g/u. | 1x4kg



Lluç 100%

4147

Rodelles de tonyina

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



LLOBARRO & ORADA

Dicentrarchus labrax · Sparus Aurata



Peixos semigreixosos que contenen entre un 2 i un 6% de greix, una gamma que està entre el peix blanc i el blau. El seu percentatge de greix pot variar segons l'època de l'any o la latitud on es troben; aigües més fredes o més calentes.

Aquests filets de peix ja nets i sense espines, són de carn blanca, amb pell de tonalitats grises, i presenten una aportació energètica més aviat baixa (adequada per a dietes per perdre pes i amb alt contingut de vitamina B).



4661
Filet de llobarro **TF**
2x1,5kg

4662
Filet d'Orada **TF**
2x1,5kg

FILETS DE LLUÇ

Merluccius capensis



Filets sencers de lluç de Namíbia, ultracongelats a bord. Un dels millors orígens de lluç, de gran qualitat i volum a nivell mundial.



Filets de lluç sense pell
Merluccius capensis | Namíbia
4953 | 90-120g/u. | 1x14kg

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

Filets de lluç amb pell
Merluccius capensis/paradoxus | Namíbia
2184 | 60-115g/u. | 4x5kg
2085 | 115-170g/u. | 4x5kg
4982 | 120-170g/u. | 2x7kg

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

4119
Filets de turbot amb pell **TF**
Psetta Maxima | 2x900g



4145
Filet de perca
Lates niloticus | 1x6kg



7169
Filet de limanda
Limanda aspera | 70-100g/u. | 1x5kg
PESCA SOSTENIBLE CERTIFICADA MSC www.msc.org/es



Filet d'halibut/fletan
7040 | Higienizat | *Reinhardtius hippoglossus* | 1x6kg
7323 | *Atherestes stomias* | Alaska | 5x1kg | MSC



2534
Filet de tilapia
Oreochromis niloticus
Sense pell | 5x1kg



Filet 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
Filet d'abadejo sense pell
Theragra chalcogramma | Alaska | 5x1kg
PESCA SOSTENIBLE CERTIFICADA MSC www.msc.org/es



Filets de peix blau **Peix blau**
1055 | Sardina | Atlàntic | 1x5kg
1063 | Maire | Atlàntic | 1x5kg
3041 | Verat | Atlàntic | 1x5kg



Els productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de la pesca sostenible certificada per MSC. www.msc.org/es

1086
Filet de Peix de Sant Pere
Zeus faber | 100-200g/u. | 5x1kg



Els productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de granja sostenible certificada per ASC. www.asc-aqua.org

Altres filets
1127 | Palometa | 115-170g/u. | 2x5kg
2294 | Filet de rap.xino | 150-200g | 6x1kg



BACALLÀ

Gadus morhua



El bacallà és un peix blanc. El seu contingut en greixos és baix i aporta una elevada quantitat de proteïnes d'alt valor biològic. És sens dubte, una de les espècies més consumides al món. És apreciat perquè té poques espines i la carn és generalment fina i molt gustosa.

A més ho disposem amb la garantia i segell de sostenibilitat MSC.



Primera congelació

Filet de bacallà

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



Altres productes

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



SALMÓ SALVATGE

Oncorhynchus Nerka



L'espècie de salmó salvatge té origen a Alaska, i pel que més destaca és pel seu color taronja molt saturat, que és degut a que la seva alimentació és totalment natural.

Conté menys grassa i més fibra que la resta de varietats perquè nada a contracorrent en aigües molt fredes, per la qual cosa és una font molt rica en minerals i vitamines. També redueix el risc de problemes cardiovasculars.



1226

Filets de salmó salvatge d'Alaska

Oncorhynchus Nerka | Alaska | 1x6kg



Suprema de bacallà

7352 | Islàndia | 300-500g/u. | 6x2kg
7356 | Islàndia | 150-250g/u. | 6x2kg
7002 | Tall lloc | 1x11kg



Qualitat TOP

7350

Bacallà jumbo

Islàndia | + 500g/u. | 1x5kg



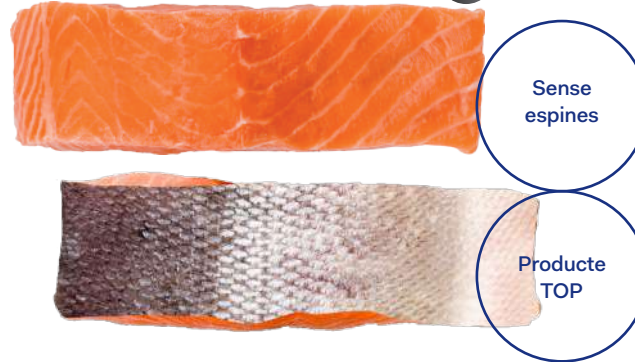
Primera congelació

Suprema de salmó

Salmo salar

1139 | Sense pell | Noruega | 125g/u. | 1x5kg
4677 | Amb pell | Noruega | 125g/u. | 2x1,5kg

TF



Sense espines

Producte TOP

Filet de salmó

Oncorhynchus keta

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



Congelat a alta mar

Bacallà d'Islàndia al punt de sal

4144 | Porcions | 1x4kg
7034 | Porcions higienitzat | 1x4kg
7351 | Filets de bacallà menú | 1x5kg | MSC
7337 | Ventresca | 65-300g/u. | 1x4kg | MSC



Al punt de sal

Esqueixada de bacallà

Islàndia | 8x500g/bossa



Descongelar i servir



Fogoner al punt de sal

Pollachius virens

7166 | Filet amb pell | 500-1000g/u. | 1x6kg
7365 | Filet sense pell | Islàndia | 3x9kg



Els productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de la pesca sostenible certificada per MSC.
www.msc.org/es

52415

Porcions de corball

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



Els productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de granja sostenible certificada per ASC.
www.asc-aqua.org

Lloms de lluç

Merluccius capensis / paradoxus

1056 | Amb pell | Namíbia | 80-120g/u. | 4x5kg
1051 | Sense pell | Namíbia | 95-105g/u. | 4x5kg



CALAMAR

Loligo vulgaris



És l'espècie de calamar més valorada, de carn molt tendra i gruixuda, i amb un gust exquisit. A més, és un producte molt versàtil ja que es pot utilitzar per a qualsevol tipus de paella, a la romana, fàrcits, etc.



Qualitat TOP

Embolicats individualment

Calamar embolicat individualment

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

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



Qualitat TOP

Calamar en bloc

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



Ref. 4658

Calamar patagònic

Loligo gahi

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



3068

Calamar patagònic net

Loligo gahi | Malvines | 10-12cm | 8x1kg



3090

"Puntilla" de Marroc

Loligo vulgaris | 20x500g



32900968

"Puntilla" Índia

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



3069

"Xipirons" nets

Pacífic | 3-6cm | 6x1kg



IQF sense ploma

3066

Calamar IQF

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



Calamar IQF net

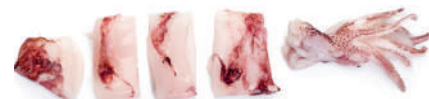
3067 | *Loligo chinensis* | 10-20u./kg | 6x1kg
3065 | *Loligo chinensis* | 20-40u./kg | 6x1kg



7251

Calamar trossejat

Loligo chinensis | 6x1kg



3043

Tub íllex

Illex argentinus | 1x5kg



Anella íllex

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



"Potón"

7426 | Tires | 1x6kg
7126 | Daus | 1x5kg
3027 | Rodelles cuites | 6x1kg



SÍPIA NETA

Sepia pharaonis



Assegurem regularitat tant en les mides com en la qualitat del producte, sempre el mateix resultat. A més, totes les nostres sípies s'elaboren i netegen de forma manual, i sota estrictes controls de qualitat a origen, perquè només arribi el millor, a punt per cuinar i gaudir.



Sípia neta gran

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

POP

Octopus vulgaris



Cefalòpode molt apreciat a l'hostaleria moderna en tots els vessants. Per formats grans, disposem de pop congelat en vaixell o elaborat a terra, en diverses mides. A més, disposem de pops minis en bloc o IQF (congelats individualment) perquè només facis servir la quantitat necessària.



Pop elaborat

- Marroc
- 7042 | Pop elaborat 00 | 4-5kg/u.
- 7083 | Pop elaborat 0 | 3-4kg/u.



Pop de vaixell

- Marroc
- 7075 | Pop de vaixell t1 | 4-6kg/u.
- 52922 | Pop de vaixell t2 | 3-4kg/u.

Sípia neta mitjana

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

Sípia neta petita

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



Daus i tires de sípia

- 7331 | Daus | 6x1kg
- 52244 | Tires | 8x1kg



7079 Sípia sencera gran

Marroc | *Sepia officinalis* | ~1kg/u. | 1x26kg



7036 Sípia sencera petita

Marroc | 200-300g/u. | 1x6kg



Pop mini

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



9645 Pota de pop cuita

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



Descongela
i serviu

7264 Pota de pop cuita

T2 Extra | 4 potes | 700-900g/u.



252 Pota de pop cuita

Gran | 2 potes | ~350g



274 Pota de pop cuita

Petita | 6-8 potes | 300g



GAMBA ARGENTINA

Pleoticus muelleri



2050 / 2154
Gamba Argentina N1
10-20u./kg | 6x2kg

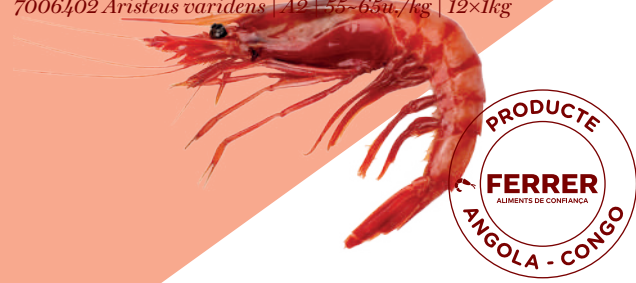
2051 / 2151
Gamba Argentina N2
20-30u./kg | 6x2kg

2052 / 2152
Gamba Argentina N3
30-40u./kg | 6x2kg



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

Gamba allistada
4965 *Aristeus varidens* | YEYE 3 Carabelas | 45-55u./kg | 12x1kg
7006402 *Aristeus varidens* | 42 | 55-65u./kg | 12x1kg



2265
Carabiner
Moçambic | *Plesiopenaeus edwardsianus*
20-30u./kg

4967
Gambot periquito
Plesionika edwardsii | 1x2,2kg

7141
Galeres G
Mediterrani | *Squilla mantis* | 6x1kg



2156
Cua de gamba Argentina pelada gran
Pleoticus muelleri | 11-33u./bossa | 20x500g

Gamba pelada crua
Solenocera melamtho
2104 | G | 20-45u./bossa | 10x500g
2124 | M | 70-90u./bossa | 10x500g
2105 | P | 100-200u./bossa | 10x500g

7322
Broqueta de cua de gamba
4u./broqueta | 1x20u.



2106
Gamba pelada cuita
Pandalus borealis | 1x12kg

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

Cua de llagostí
Penaeus kerathurus
2196 | Cua GG | 20-40u./estoig | 12x800g
2195 | Cua G | 40-60u./estoig | 12x800g



2100
Gambeta blanca
Parapenaeus longirostris
Oceà Atlàntic | 1x3kg

4962
Allistat xic
Aristeus spp | Angola | 1x1,1kg aprox.

2011
Camaró
Pandalus borealis | Groenlàndia | 1x4,5kg



Els productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de la pesca sostenible certificada per MSC. www.msc.org/es

ESCAMARLÀ

Nephrops norvegicus

Un dels crustacis més valorats. Disposem de totes les mides d'aquest marisc segons necessitats. Un producte apreciat i saborós, pescat a Escòcia i Irlanda i ultra congelat al moment per mantenir la millor qualitat.



2006
Escamarlà gran N00

Islàndia | 4-7u./kg | 4x1,5kg

Altres productes

- 2007 | Islàndia | Escamarlà gegant N000 | 2-4u./kg | 4x1,5kg
- 2000 | Escòcia/Irlanda | Escamarlà N0 | 8-10u./kg | 4x1,5kg
- 2001 | Escòcia/Irlanda | Escamarlà N1 | 11-15u./kg | 4x1,5kg
- 2002 | Escòcia/Irlanda | Escamarlà N2 | 16-20u./kg | 4x1,5kg

Escamarlà mitjà

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



Llagostí del Mediterrani

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



Llagostí vannamei

Penaeus vannamei
30-38u./estoig | 12x800g



Gambeta saladada cuita

1x900g



Descongelar i menjar

Llagostí cuit

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



Descongelar i menjar

LLAMÀNTOL

Homarus americanus



"El rei del mar!" Saborós i de carn ferma i sucosa. Pescat al Canadà (dels millors orígens per aquest crustaci) i congelat sencer, sense glacejat per només descongelar i cuinar al gust.



Llamàntol

2504 | Cru | Canadà | 350-400g/u. | 1x5kg
4668 | Cru | Canadà | 350-400g/u. | 2x4u.

TF

Llagosta verda

Panulirus regius | Mauritània
2267 | 180-300g | 2x6kg
4669 | 200-300g | 2x6u.

TF



Boques de cranc

Liocarcinus arcuatus



Origen Gran Sol

Angules

Anguilla anguilla | 1x100g



Autèntica d'Aguinaga

Cranc blau

Portunus pelagicus | 8x1kg



VIEIRA

Placopecten magellanicus



Dels mol·luscs més apreciats pel sabor i mida de la seva carn. De major grandària que la "zamburiña" textura molt suau, sucoses i fàcils de cuinar en pocs minuts al forn o a la planxa.

TELLINA

Donax trunculus



Dels mol·luscs, segurament el més petit. Habita a tot el Mediterrani, Atlàntic i mar Negra. L'espècie "trunculus" és l'espècie comercialitzada de més valor. Es depura i pasteuritza per la seva conservació i eliminació de tot tipus de microorganismes i sorra.



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



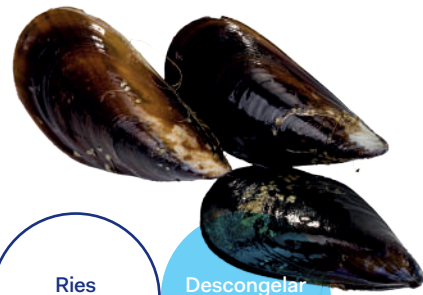
4531
Zamburiña mitja closca
14-18u./kg | 4x1kg



2274
Tellina
1x3kg



7290
Musclo cuit sencer
30-40u./kg | 10x1kg



Ries gallegues

Descongelar i servir

Musclo cuit mitja closca
7035 | 60-80u./kg | 1x6kg
7289 | 60-80u./kg | 8x1kg



Ries gallegues

Descongelar i servir

Musclo cuit sense closca
7138 | 200-300u./kg | 1x8kg
7288 | 200-300u./kg | 8x1kg



Ries gallegues

Descongelar i servir

2282
Cloïssa blanca del Pacífic
40-60u./kg | 10x1kg



2219
Cloïssa marró del Pacífic
60-80u./kg | 10x1kg



2272
Cloïssa fina
Ruditapes philippinarum
60-80u. | 6x1kg



2243
Navalles
10-14cm | 1x5kg



4513
Carn de Vieira amb corall
70-90u./kg | 4x1kg



51105
Cargol bover
Helix aspersa | 8x1kg



Nets i escaldats

53105
Cargol "cabrilla"
Otala punctata | 10x1kg



Nets i escaldats



El productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de la pesca sostenible certificada per MSC. www.msc.org/es

MSC-C58288

COMBINATS FERRER

Qualitat superior

Els nostres combinats són de producció pròpia i amb només el millor del mar:

Preparat per paella, sense verdures, i amb ingredients de la millor qualitat perquè el professional només hagi de donar el seu toc, 0% minves i baix % de glacejat.

Preparat 4 estrelles, sense closques, que inclou el sofregit casolà i el brou de marisc en gotes.

Saborós, fàcil de menjar i molt versàtil: paelles, fideuàs, pastes...

Fruits de mar, sopa de pescadors, "fritura" de mar, receptes fàcils i una gamma única al mercat, variada, original i completa.



4077 Preparat de paella
1x4kg

- Cloïsses
- Sípia neta
- Anelles de pota
- Gambes allistades
- Escamarlans
- Camarons
- Musclos mitja closca



4867 Fruits de mar
1x3kg

- Calamar trossejat
- Gamba pelada
- Lluç a daus
- Daus de "potón"
- Musclo sense closca



Sense closques

4868 Sopa de pescadors
1x3kg

- Anelles de pota
- Gamba pelada
- Lluç a daus
- Daus de "potón"
- Cloïssa
- Musclo sense closca
- Concentrat per sopa



Inclou concentrat de caldo de peix

4849 "Fritura" de mar
1x3kg

- Peixets
- Cua de llagostí marinada
- Puntilla (20%)
- Anelles de calamar
- Musclo sense closca



PESCA SOSTENIBLE

Certificat MSC i ASC

Apostem per la sostenibilitat

Cada vegada són més les bases i normatives a nivell mundial que permeten garantir una pesca sostenible i una cadena segura i certificada en diferents matèries i arts de pesca (ja sigui salvatge o de piscifactoria).

A Ferrer, oferim una àmplia gamma de productes amb la ecoetiqueta MSC (pesca extractiva sostenible) o ASC (aquicultura responsable).



ASC-C-02930



MSC-C-58288

Què és la ecoetiqueta MSC i el segell ASC?

Aquests segells són garantia de sostenibilitat i responsabilitat, i es concedeixen només a les pesqueres gestionades sosteniblement i a les granges d'aquicultura explotades responsablement.



les garanties del segell blau:

01

POBLACIONS SOSTENIBLES

S'avalua que l'activitat pesquera es realitza a un nivell on es garanteix la seva continuïtat, perquè les poblacions de peixos segueixin sent productives.

02

IMPACTE MEDIAMBIENTAL

S'avalua que la pesca es realitzi acuradament de manera que altres espècies i hàbitats en l'ecosistema romanguin sans.

03

GESTIÓ

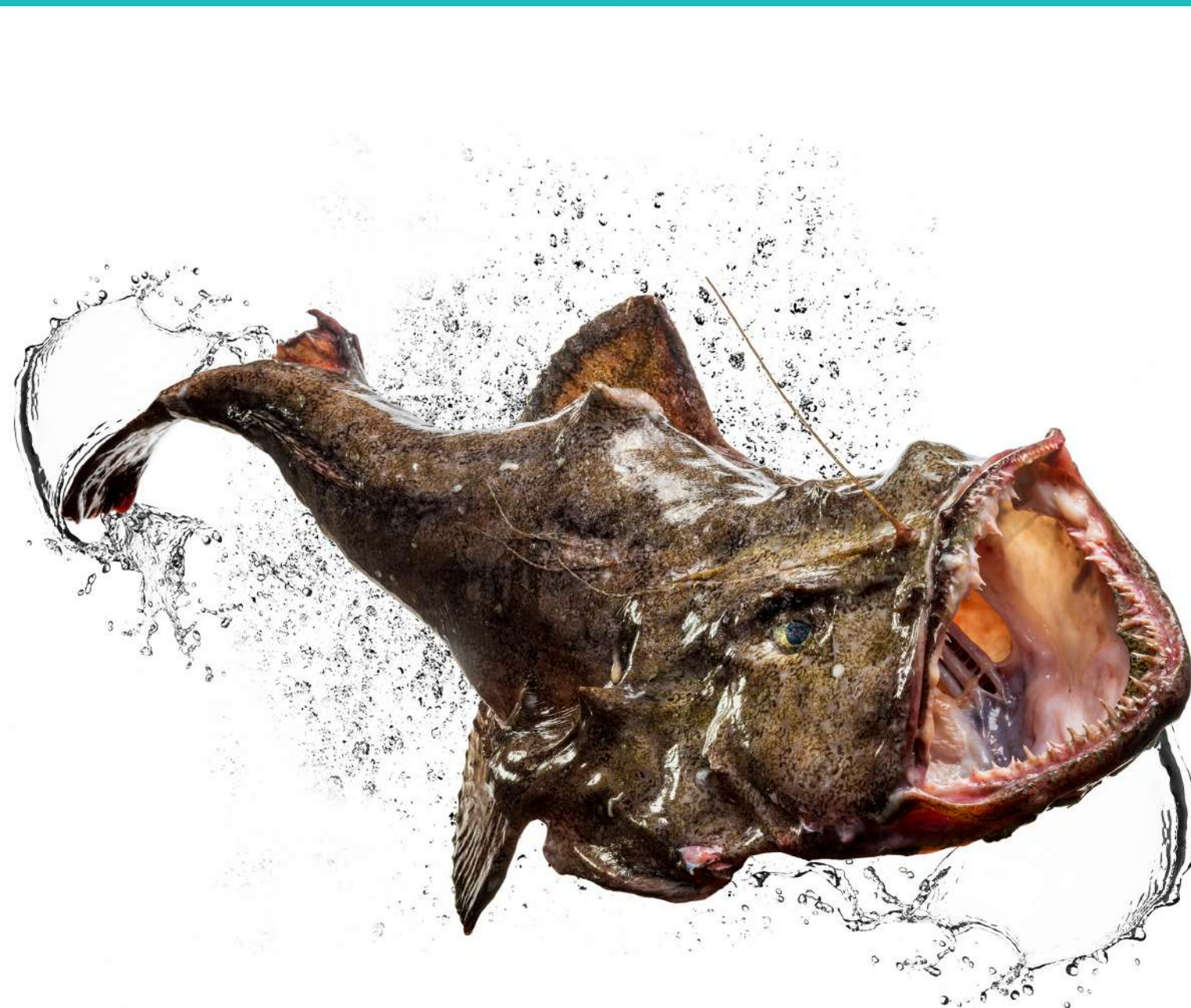
S'avalua que les pesqueres compleixen amb la normativa en vigor i s'adapten als canvis per circumstàncies mediambientals.

Ferrer és auditada tots els anys per garantir que compleix amb l'estàndard de cadena de custòdia MSC i ASC, que garanteix la traçabilitat dels productes des del mar i/o la granja fins al consumidor.

Gràcies per triar els productes que compleixen amb l'estàndard de pesca sostenible de MSC i d'aquicultura responsable d'ASC. Junts podem protegir les reserves futures de peix i marisc, i el medi ambient.

www.msc.org/es i www.asc-aqua.org/es

Peix fresc



MEDITERRANI

Mare nostrum



La biodiversitat del mar Mediterrani és una de les més riques dels oceans i gràcies a la seva geologia, emplaçament i temperatura, una de les més valorades per la qualitat i gust de les seves espècies.

El peix representa el 50% de la dieta mediterrània



Producte de proximitat

142
Llobarro de costa
Dicentrarchus labrax

145
Orada de costa
Sparus aurata | 1x3kg



288
Corbina salvatge
Argyrosomus regius | 1x3kg



051
Escòrpora
Scorpaena scrofa | 1x1.5kg



448
Gall de Sant Pere
Zeus faber | +2kg



492
Rèmol salvatge
Scophthalmus rhombus | 400x600g



266
Llagosta vermella
Palinurus elephas



185
Gamba de costa mitjana
Aristeus antennatus | 35-40u

119
Pop gallec
Octopus vulgaris



143
Mero
Epinephelus gigas



112
Calamar de costa
Loligo vulgaris | 300-500u



067
Eriçó de mar
Paracentrotus lividus



047
Roger
Mullus surmuletus



RIES GALLEGUES

Gust incomparable

L'estructura geològica de la costa gallega, formant estuaris profunds i nombrosos, assegura una alta riquesa i varietat de recursos, sobretot de marisc.



228
Llamàntol

Homarus gammarus | 450-550g/u

OSTRES

Gallegues vs franceses

Hi ha dos grans orígens d'ostra, segons gustos: el galleg o el francès. L'ostra gallega sol tenir la clova més plana i un sabor a mar generalment fi i més suau. La francesa es caracteritza per tenir una forma més cònca i la carn interior més gran i de sabor més intens.



Ostres gallegues

Ostrea edulis

231. Súper King 1x25u.
439. Súper Especial 1x25u.
197. Especial 1x25u.

801. Especial 1x12u.
198. Flor 1x25u.
802. Flor 1x12u.



Ostres franceses

Crassostrea gigas

540. Especial Sorlut 1x24u.
499. Guillardau 1x12u.



233
Cabra de mar gallega

Maja squinado



175
Cloïssa fina gallega

Ruditapes decussatus | 1x2kg



210
Bou de mar

Cancer pagurus



236
Escopinya

Cardium edule | 1x2kg



204
Navalla gallega

Ensis arcuatus



201
Nècora

Liocarcinus puber



167
Musclo galleg especial

Mytilus edulis | 1x5kg



209
Percebe galleg

Pollicipes pollicipes



076
Vieira fresca

Pecten maximus



ATLÀNTIC&CANTÀBRIC

Entre el vell i el nou món

Ocupa el 20% de la superfície del planeta, i el 26% del total de terres submergides.
La bravura i temperatura de les seves aigües atorguen a les seves espècies d'un singular i apreciat sabor,
tot un catàleg de tresors pel paladar.



079
Cua de rap negra
Lophius budegassa | 2-3kg/u.

039
Cua de rap
Lophius piscatorius | 2-3kg/u.

485
Rap sencer
Lophius piscatorius | 2-3kg/u.



008
Verat
Scomber scombrus

040
Cueta de rap
Lophius piscatorius | 300-500g/u.

012
Gall
Lepidorhombus boscii



TONYINA

Entre moltes espècies les que més es coneixen i comercialitzen són tres:

Tonyina d'aleta groga -yellowfin
o tonyina clara
(*Thunnus albacares*)

És l'espècie més comercial
i rellevant en volums.

Tonyina "patudo", Big eye
(tonyina d'ulls grossos)

Espècie molt apreciada al Japó
després de la vermella, encara que
aquí és menys comú.

Tonyina vermella d'aleta blava o
Bluefin (*Thunnus thynnus*)

Entre totes, és l'espècie de tonyina
més gran i apreciada.



Lloms de tonyina 

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

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

084
Bonítol 
Sarda sarda



033
Lluç de palangre
Merluccius merluccius | 2-3kg/u.



Bacallà sencer
069 | Bacallà sencer | *Gadus morhua*
454 | Bacallà Skrei | *Gadus morhua*

144
Turbot salvatge
Psetta maxima | 2-3kg/u.

229
Llenguado Holandès
Solea solea | 200-300g/u.



AQUICULTURA

Originada a Xina l'any 2500 A.C.

En els últims 30 anys l'aqüicultura ha experimentat un creixement del 8% anual. S'aconsegueixen mesures estàndards i preus estables durant tot l'any.



Llobarro Aquanaria

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



101 Salmó Noruec

Salmo salar | 3-4kg/u.

149 Turbot

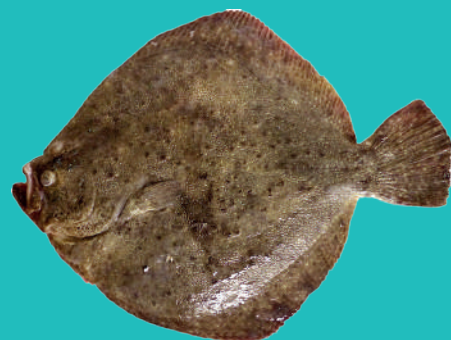
Psetta maxima | 2-2.5kg/u.

248 Orada

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

107 Llobarro

Dicentrarchus labrax | 300-400g/u. | 1x6kg



390/395 Glaçons de gel

5 bosses de 2kg



305 Gel de còctel/mojitos

5 bosses de 2kg



301 Gel en escames

1x20kg/aproximat



Producte congelat



QUARTA GAMMA

Treballem amb rigor la matèria prima a les nostres sales d'elaboració on, sota les més estrictes normes de qualitat, elaborem diàriament gran quantitat de peix fresc acabat d'adquirir a les llotges.

Els nostres professionals els elaboren, a petició dels nostres clients, amb la precisió i habilitat que aquest treball requereix:

1/ escatat

2/ pelat

3/ eviscerat

4/ tallat a rodelles

5/ filetejat

PRINCIPALS ELABORACIONS

307 Escatar, eviscerar i filetejar



312 Pelar i tallar



308 Pelar



313 Escatar i tallar



ESPECIALITATS

del mar

Cada vegada són més les espècies minoritàries en consum, però que s'aprecien l'alta gastronomia. Equinoderms, algues, pell de bacallà, etc. Pregunta'ns per aquests productes!

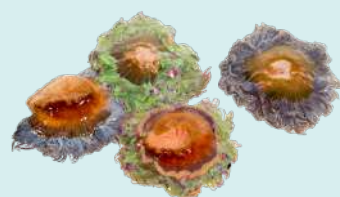
152
Espardenyes de mar

Stichopus regalis | 1x1kg



075
Anemone de mar

Anemonia sulcata | 1x500g/estoig



157
Cocotxes de lluç

Anemonia sulcata | 1x1kg



Pell i tripa de bacallà

548 | Pell | 1x1kg aprox.

059 | Tripa | 1x1kg/safata



592
Algues de mar variades

1x500g/estoig



7269
Eriçó de mar o Garota

Stichopus regalis | 1x130g



SEMICONSERVES

de cefalòpodes

Cefalòpodes seleccionats en origen, envasats en caixes de cartró impermeable i 100% reciclable. Compten amb una conservació de 10 dies.

Sípia neta

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



131
Calamar M

1x4kg



620
Anelles de potón

20-25g/un | 1x3kg



629
Tires de potón

150-350 g/un | 1x3kg



621
"Rejos" potes de canana

500-2000g/un | 1x3kg

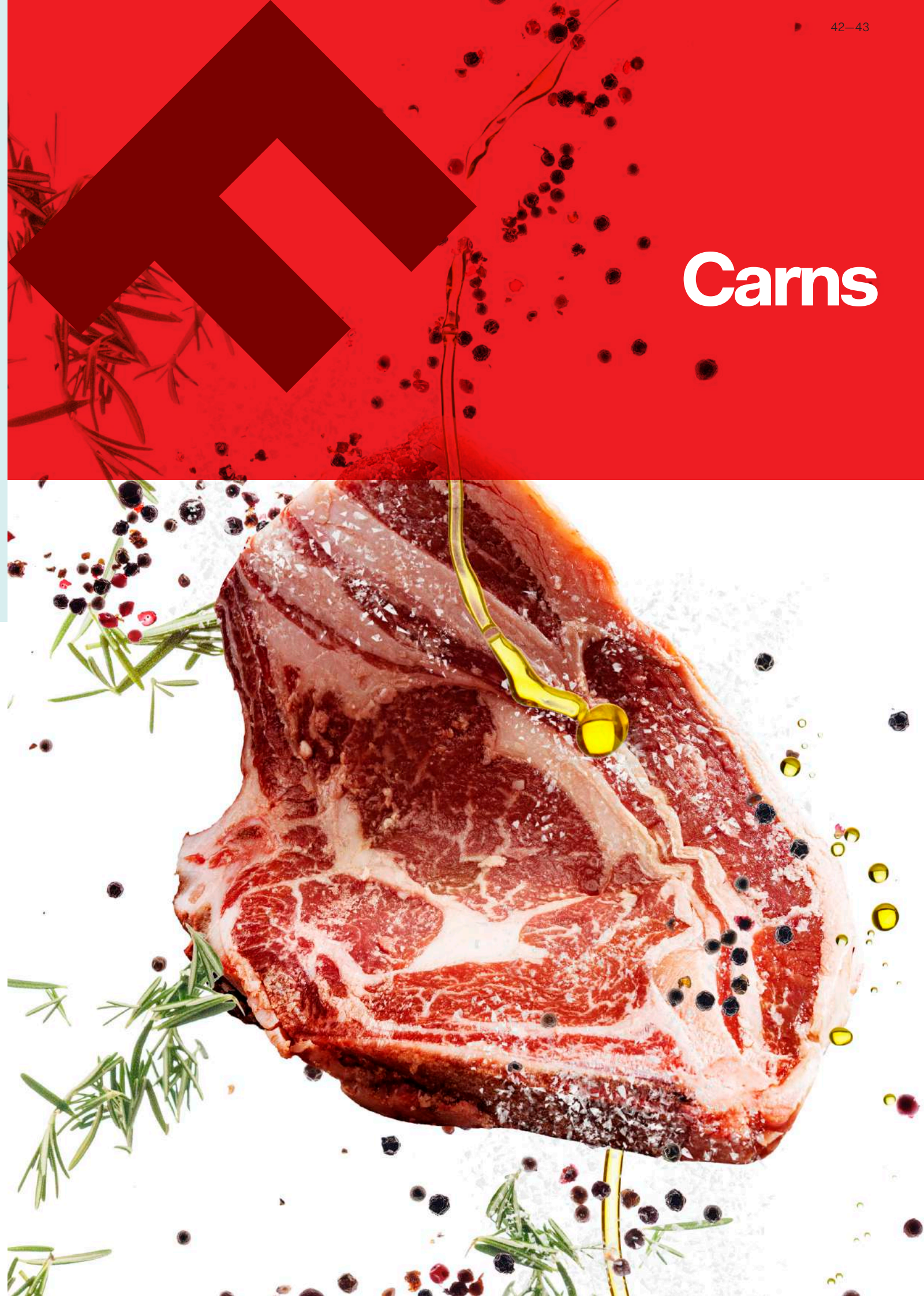


688
Popets

20-40 un/kg | 1x3kg



Carns



CARNES DE BOVÍ

Sense gluten

Totes les nostres carns, són de la millor qualitat, ràpidament ultracongelades perquè no perdin cap de les seves propietats. Els nostres productes de boví procedeixen d'animals d'entre 12 i 24 mesos d'edat, elaborats a Girona i amb carn reposada.

55032

Filet de vedella

2,2kg/u. | 1x9kg



55041

Llom alt

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



55040

Entrecot sense os

250g/u. | 1x15 unitats



Bistec de vedella

55057 | 150g/u. | 1x33 unitats

55018 | 120g/u. | 1x44 unitats



Entrecot amb os

55023 | 400g/u. | 1x10 unitats

55045 | 325g/u. | 1x10 unitats



52145

Rodó de vedella lligat

1x4,7kg aprox.



55097

Entrecot Black Angus de Nebraska

400-500 g/u. | 1x5 unitats



53144

Cua de bou tallada

1x3kg



55031

Xurrasco davanter

15mm/tall | 1x4kg



55060

Fricandó de vedella

7mm/tall | 1x4kg



54005

Galtes de vedella

1x2,7kg



52036

"Callos" de vedella

1x5kg



CARNES DE PORCÍ

Sense gluten

*Producte criat a Espanya de 4-5 mesos, tallats en fresc i congelats a posteriori.
Producte amb 0% de pèrdua, sempre de la mateixa part de l'animal,
mateixa gruixa, mateixa tall, mateixa qualitat.*



53148

Filet de porc

Sense cordó | 1x5kg



Peus de porc

52115 | Peus de porc | 1x4kg

55088 | Peus de porc cuïts | 1x3kg



52043

Garrons de porc partits

1x5kg

52090

Galta de porc

Amb os | 1x4,5kg

52116

Cansalada amb pell

1x3,5kg



Llom tallat

55054 | 5mm/tall | 1x4kg

55084 | Menu | 1cm/tall | 1x4kg



55076

Llonza de porc tallada

1x3kg



55066

Tacs de porc per a estofar

1x4kg



ELABORATS

Sense gluten



Tots els productes elaborats que oferim tenen garantia de qualitat, els processos i orígens de la carn són 100% garantits. Tots els elaborats de Gicarns (fins i tot els arrebossats) són sense gluten i amb el mínim de colorants o additius. Ideals per a les millors tapes, arrebossats, plats combinats, etc. i per a tots els públics.

55062

Carn picada mixta

1x4kg



55000

Burger meat mixta

80g/u. | 1x60u.



Botifarra de porc

55020 | 130g/u. | 1x36u.

55028 | Salsitxa de porc | 36g/u. | 1x110u.

54018 | Botifarra de pagès | 150g/u. | 1x24u.



55095

Mandonguilles de porc amb all i julivert

30g/u. | 1x100u.



55030

Mini mandonguilles amb all i julivert

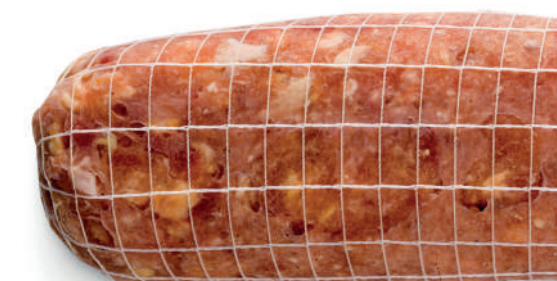
6g/u. | 1x560u.



52138

Rodó de Gall dindi

5x2kg



8089

Pit de pollastre empanat

90-150g/un. | 4x1kg



55033

Aletes de pollastre marinades

5x1kg



CINQUENA GAMMA

Productes molt fàcils de regenerar (bany maria, microones o forn).
Dona-li el teu toc per un excel·lent resultat i sabor!



Arrossos i fideuà

5350 | Paella marinera | 2-3 racions/u. | 10x360g
5351 | Arròs negre | 2-3 racions/u. | 10x360g
5352 | Fideuà | 2-3 racions/u. | 10x360g

- Producte d'alta qualitat, DO. València
- Recepta tradicional (+18h de xup-xup)
- Fàcil preparació (10min.)



9037
Carpaccio de pop
5u.×80g

9036
Carpaccio de
bacallà
5u.×80g

9040
Carpaccio de
tonyina
5u.×80g

9042
Carpaccio de
gamba Argentina
5u.×70g

53092
Galta de porc
confitada
350g/u. | 1x10u.



53045
Costella de porc
Ribs confitada
400g/u. | 1x3kg



53044
Garró de porc
confitat
375g/u. | 1x8u.



55102
Planxa desossada
de garrinet
140g/u. | 1x16 u.



55101
Planxa desossada de
peus de porc
140g/u. | 1x16 u.



63088
Steak tartar
de bou
180g de carn de bou
+ 35g de salsa 16x250g



Tallat amb
ganivet
Descongelar
i servir

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



9006
Carpaccio de
bacallà en oli
1x1kg



Descongelar
i servir

Fetge d'ànec
(Foie)
55079 | Fetge sencer | 650-700g/u.
55080 | Escalopes | 40g/u. | 5x1kg
9052 | Fetge trossejat | 10x1kg



Producte refrigerat

9682
Bloc de Foie mi-cuit
amb trossos
950g aprox.



Cuixa i braó d'ànec
confitats
52165 | Cuixa confitada d'ànec |
10u./llauna
52167 | Braó confitat d'ànec |
24u./llauna



CARN AVÍCOLA

Gall d'indi

54023 | Pernilets | 1x5kg
51931 | "Osobuco" | 1x5kg



Pollastre

52215 | Quarter de cuixa de pollastre | 1x5kg
54101 | Cuixes de pollastre | 1x5kg
52223 | Pernilets de pollastre | 1x5kg
55083 | Ales de polloastre | 1x5kg



Pit de pollastre

52058 | Sencer | 1x5kg
52129 | Filetejat | 1x5kg



52031

Blanqueta de gall d'indi

1x5kg



55078

Magret d'ànec

350g/u.



CARN D'OVÍ

55042

Costelles de xai

1x5kg aprox.



55046

Costelles de cabrit

1x2kg



52250

Espatlla de xai

900-1200g/u.



52113

Espatlla de cabrit

300-400g/u. | 1x5kg



Verdures



VERDURES

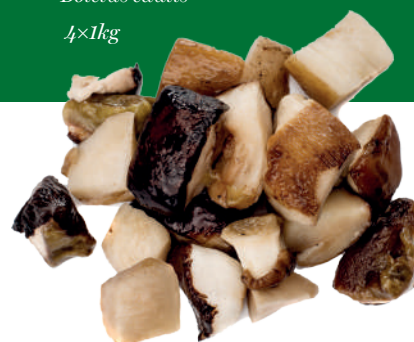
Totes les nostres verdures són de les millors procedències i han estat cultivades i tallades en el seu millor moment de maduració.

A més, garantim que entre la seva recollida i la ultracongelació no han passat més de 3 hores, de manera que mantenen tot el seu sabor, propietats i textura un cop descongelades.

Millor que fins i tot molts productes frescos!



6898
Ceps tallats
Boletus edulis
4x1kg



6371
Edamame
3x1kg



6370
Mukimame
3x1kg



6770
Cigrons cuits
2x2,5kg



6813
Favetes "baby"
2x2,5kg



Espàrrecs

- 6834 | Gruixut | 16-22cm | 5x1kg
- 6835 | Mitjà | 10-16cm | 5x1kg
- 6352 | Trossejat | 1x10kg

Pèsols

- 6951 | Pèsols molt dolços | 6x1kg
- 6744 | Pèsols fins | 2x2,5kg



Mongeta perona

- 6750 | Perona | 2x2,5kg
- 6810 | Tallada | 2x2,5kg



Mongeta extrafina

- 2x2,5kg



Col de Brussel·les

- 4x2,5kg



Card

- 10x1kg



Bolets

- 3925 | Xampinyó laminat | 4x2,5kg
- 6780 | Variat de bolets orientals | 5x1kg



Carxofa

- 6927 | Cors baby | 5x1kg
- 6807 | Carxofa tallada | 2x2,5kg



Pastanaga "baby"

- 2x2,5kg



Espinacs i bledes

- 6746 | Espinacs | 5x1kg
- 6883 | Bledes | 10x1kg



Blat de moro

- 2x2,5kg



Bròquil

- 2x2,5kg



Col-i-flor

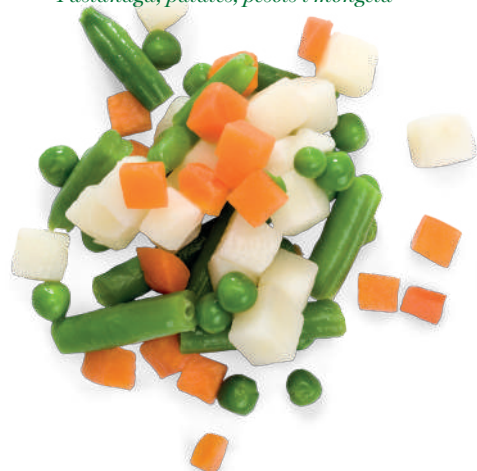
- 2x2,5kg



MIX DE VERDURES

6745
Ensaladilla

2x2,5kg
Pastanaga, patates, pèsols i mongeta



6850
Saltejat tradicional

4x2,5kg
Mongeta verda, pebrot vermell, bròquil, ceba i xampinyons



6947
Saltejat campestre

2x2,5kg
Mongeta groga i verda, pastanaga, albergínia prefregida i ceba



Pastanaga

6935 | Rodelles | 2x2,5kg
6806 | Daus | 2x2,5kg



6753
Carbassa a daus

1x10kg



6752
Pebrot vermell

2x2,5kg

6751
Pebrot verd

2x2,5kg



6783
Mix de verdures

6783 | Per sofregit 10x1kg
Pebrot verd, vermell, ceba, tomàquet i all
6948 | Per sopa | 2x2,5kg



6949
Graellada de verdures

2x2,5kg
Carabassó, ceba, pebrot vermell, espàrrec verd i carxofa



6802
Samfaina de verdures

2x2,5kg
Carabassó, albergínia, pebrot vermell i verd, ceba i patata



6933
Patates a daus

2x2,5kg



Ceba

6808 | Trossejada | 2x2,5kg
6852 | Perla | 4x2,5kg
6754 | Porro | 1x10kg



6832
Base per a truita

Patata i ceba | 10x1kg



Minestres

6743 | Imperial | Colíflor, xampinyó, mongeta verda, pastanaga, carxofa, pèsols i espàrrecs | 2x2,5kg
6828 | Minestra primavera | 4x2,5kg
6814 | Minestra especial | 2x2,5kg
6002 | Minestra bàsica | 4x2,5kg



6792
Arròs tres delícies

2x2,5kg
Arròs blanc, pastanaga, pèsol, pernil cuït, gamba pelada i truita



30968
Quinoa amb verdures

6x1kg
Quinoa cuïta, fava de soja, blat de moro, pastanaga, pebrot taronja i vermell, ceba vermella i panses



6994
Bresa de verdures

4x2,5kg
Pastanaga, porro, api i ceba



6740
Daus de Carbassó

4x2,5kg



Escalivada

6733 | Albergínia escalivada | 5x1kg
6732 | Ceba escalivada | 5x1kg
6731 | Pebrot escalivat | 5x1kg



Descongelar i servir

AMANIDES FERRER

Qualitat superior

Tota la nostra gamma d'amanides són de producció pròpia i amb només els millors ingredients. Solucions per al professional, 0% minva. Simplement haurà de descongelar, amanir al gust i menjar!

Varietats molt mediterrànies i equilibrades, fàcils de preparar, menjar i molt versàtils: com a plat principal en fred o en calent, com a acompanyament, etc.

Una gamma variada, original, completa i per a tots els públics...



4862
Esqueixada de bacallà
1x3kg



- Bacallà d'Islàndia
- Tomàquet xerri
- Ceba trossejada
- Pebrot verd
- Pebrot vermell
- Olives negres

4861
Salpicó de marisc
1x3kg



- Pop trossejat
- Surimi
- Musclos
- Pebrot verd
- Pebrot vermell
- Ceba
- Gambeta cuita

4869
Amanida de mar del Carib
1x2,5kg



- Pasta tricolor
- Gambes pelades
- Surimi
- Pinya
- Meló

4863
Amanida pirinenca
1x2,5kg



- Pasta tricolor
- Daus de Salmó fumat
- Daus de formatge Edam i Mimolette
- Daus de poma
- Maduixetes del bosc
- Nous

4864
Empedrat de bacallà
1x3kg



- Bacallà d'Islàndia
- Mongeta blanca
- Tomàquet xerri
- Pebrot vermell
- Pebrot verd
- Olives negres
- Ceba

4865
Amanida grega
1x2,5kg



- Pasta tricolor
- Tomàquet cherry
- Daus de carabassó
- Formatge de cabra
- Olives negres

VERDURES ECOLÒGIQUES

Gamma completa de verdures de cultiu ecològic amb certificat europeu d'agricultura ecològica, respectant el medi ambient.

Major concentració de nutrients, sabor més intens.



Reglament europeu
d'agricultura ecològica
(CE) núm. 834/2007

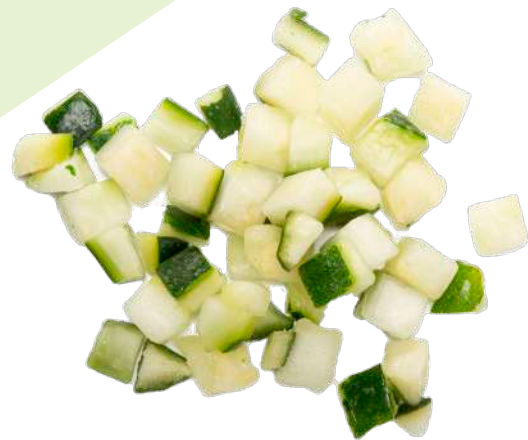
6532
Pèsols
1x10kg



6530
Mongeta
2x2,5kg



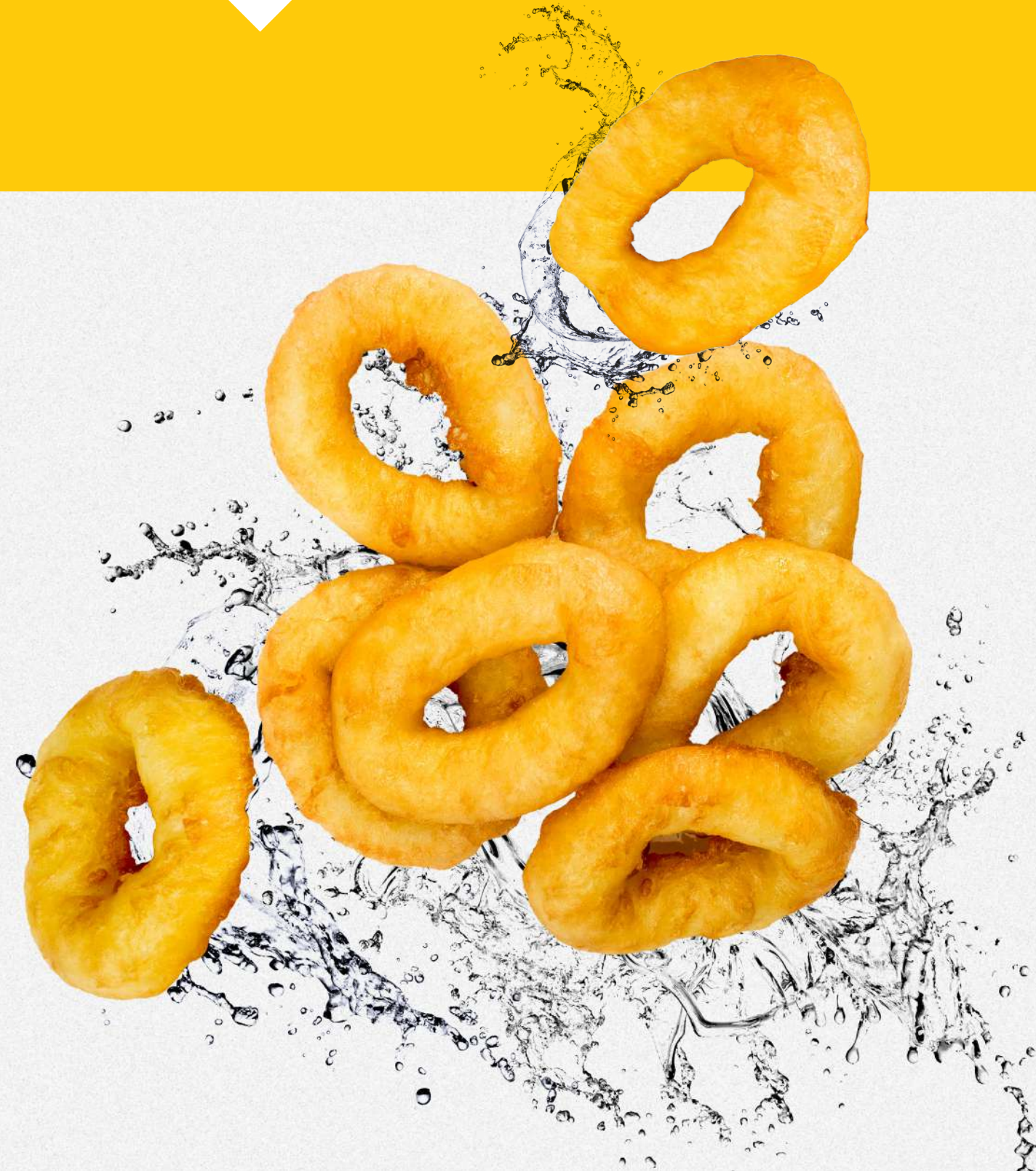
6534
Daus de carbassó
2x2,5kg



6533
Daus de carbassa
2x2,5kg



Precuinats



PRECUINATS



4263
Anelles a la romana
4x1kg



8027
Barretes de lluç
6x1kg



8074
Lluç a la romana
6x1kg

2092
Gamba Gambardina
2x1kg



52650
Fingers de pollastre
estil Kentucky
5x1kg



52588
Bunyols de bacallà
4x1kg



"Peskitos" empanats
8184 | Peskitos | 4x1kg
34345 | Peix arrebossat a l'andalusa | 4x1kg



8154
Lluç empanat
8x625g



Crestes de tonyina
8050 | 1x3kg



52675
"Nuggets" de pollastre
5x1kg



Cruixents
8316 | "Torpedo" de llagostins | 12x200g
8314 | Cruixent de llagostí amb patata | 12x240g



"Fritura" de mar
4849 | Fritura | 1x3kg
8113 | Calamarsons enfarinats | 4x1kg
701196 | Calamarsons enfarinats PCS | 1x2kg



7025
Tires arrebossades
de "potón"
5x1kg



8051
"Muslitos" de mar
6x1kg



8089
Pit de pollastre
arrebossat
90-150g/u. | 4x1kg



Arrebossats de pernil
i formatge
52697 | "San Jacobos" 1x4kg
8081 | "Flamenquins" 2x2kg



Patates d'Olot (Sallent)
701146 | Farcides de carn | 1x50u.
8037 | Farcides de brandada de bacallà | 1x50u.
8033 | Farcides de formatge de cabra i ceba
caramel·litzada | 1x50u.



PRECUINATS



Croquetes qualitat superior

- 8318 | De carn d'olla | 4x1kg
- 8317 | De pernil ibèric | 4x1kg
- 8319 | De bolets | 4x1kg
- 8321 | De brandada de bacallà | 4x1kg
- 8324 | D'espínacs amb formatge de cabra | 3x1kg

Croquetes casolanes

- 4036 | De pernil | 4x1kg
- 4030 | De bacallà | 4x1kg
- 4031 | De pollastre | 4x1kg



Mini Croquetes

- 4611 | De pernil | 8x500g

CANELONS & TRUITES



60g/u.
11cm/aprox.

Elaborats amb pasta d'ou

Canelons Superiors

- 5150 | De carn | 1x50u.
- 5151 | De bolets | 1x50u.
- 5152 | D'ànec i foie | 1x50u.
- 5153 | De marisc | 1x50u.

- 8026 | Canelons d'espínacs | 1x100u.
- 6723 | Canelons de tonyina | 1x100u.



120g/u.
20 cm/aprox.

Caneló XXL

- 5188 | De magret d'ànec i foie | 8x5u.

Truites variades

- 51114 | Truita de patata i ceba | 12x600g
- 51117 | Truita de patata sense ceba | 12x600g
- 51122 | Truita d'espínacs | 14x500g
- 51121 | Truita de carbassó | 14x500g
- 51125 | Truita de tonyina | 14x500g

- 51118 | Planxa de patata i ceba | 12x750g



8060 Calamars farcits de carn

2x3kg



PATATES

VERDURES ARREBOSSADES

6953 Patata teula
6x2kg



6821 Patates rústiques
5x2,5kg



6925 Patates 10mm
2x2,5kg



6830 Patates juliana
7mm | 5x2,5kg



6848 Patates braves
12x1kg



6833 Patates dòlar
12x1kg



6823 Patates parisenesques
4x2,5kg



6926 Grills picants
10x1kg



6902 Grills amb pell
4x2,5kg



8015 Carbassó
4x1kg



6849 Anelles de ceba
6x1kg



8019 Carxofa
3x2kg



6742 Tempura de verdures
5x1kg



6923 Col-i-flor
3x2kg



8014 Albergínia
4x1kg



PRECUINATS DE VERDURES

Plats preparats a base de verdures.
Una deliciosa alternativa a les clàssiques verdures!
Arrebossat cruixent ideal per a dietes vegetarianes
i veganes. Excel·lent sabor i textura.
Regenerar al forn o fregir.



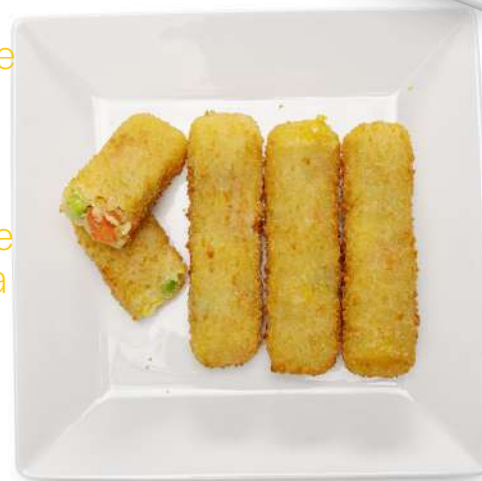
Hamburguesa

331883 | Hamburguesa vegetal 100g | 10x1kg
331884 | Hamburguesa d'espinacs 75g | 10x1kg
331885 | Hamburguesa de coliflor i formatge 75g | 10x1kg

331882
Nuggets
de bròquil
6x1kg



39405
Varetes de
verdures
1x5kg



8252
Rotllets de
primavera
1x60u.

5006
Falafel
10x500g



8326
Mandonguilles
vegetals de
lenties i
arròs
1x80u.



Postres i varis



POSTRES

52736

Planxa de llimona

30 racions | 1x1,8kg



600010

Planxa de formatge i gerds

30 racions | 1x1,8kg



600001

Planxa de Sant Marc

30 racions | 1x1,8kg



52742

Planxa tiramisú

30 racions | 1x1,8kg



52744

Planxa de whisky

30 racions | 1x1,8kg



52741

Planxa selva negra

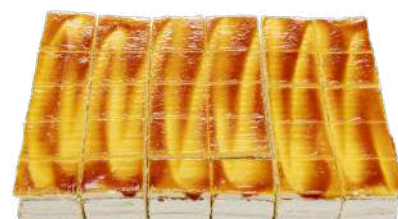
30 racions | 1x1,8kg



600094

Planxa de crema catalana

30 racions | 1x1,8kg



Krea®

Gelats KREA

- 100138 | Xocolata negra Belga
- 100139 | Xocolata blanca
- 100140 | Vainilla Bourbon
- 100141 | Sorbet de cirera
- 100142 | Sorbet de fruita de la passió
- 100144 | Caramel salat
- 100146 | Crema gelada de mostassa
- 100147 | Crema gelada de sèsam negre
- 100148 | ʒengibre confitat i llimona
- 100149 | Formatge
- 100151 | Nata amb pinyons
- 100152 | Poma Granny Smith
- 100153 | Mojito
- 100154 | Violeta
- 100155 | Creme brulée

2x2,5L

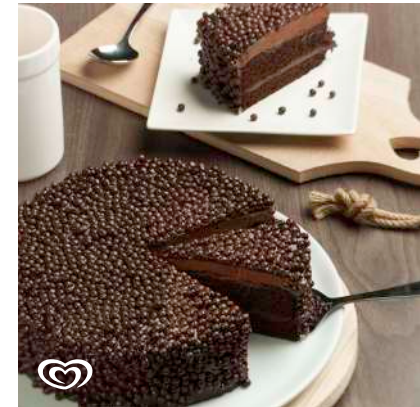
POSTRES



158835

Mort per xocolata

1x2kg



158830

Pastís de formatge amb gerds

1x1kg



160779

Tiramisú

1x1250ml



52744

Planxa de whisky

30 racions | 1x1,8kg



52741

Planxa selva negra

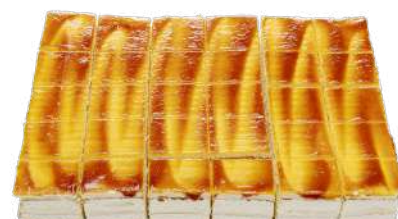
30 racions | 1x1,8kg



600094

Planxa de crema catalana

30 racions | 1x1,8kg



158850

Trufes de xocolata

1x50 u.

109994
Profiterols

8x500g



158843

Coulant de xocolata

1x50 u.



158832

Pastís Sacher

1x950g



ANXOVES DEL CANTÀBRIC

Engraulis encrasicolus



Anxoves del Cantàbric

51512 | Anxova extra del Cantàbric '00' | 25 filets | 1x12 estoigs
 51513 | Anxova extra del Cantàbric '0' | 50 filets | 1x14 estoigs
 51514 | Seitons a l'oli d'oliva | 500g | 10x500g



SALMÓ FUMAT



Salmó fumat

9603 | Planxa de salmó salar fumat pre-tallat | ~1,4kg
 9615 | Retalls de salmó fumat | 5x1kg



9010
 Arengada Extra

1x44u.



Arengades de la Escala

9005
 Cubell d'anxoves

1x150u.



Anxoves de l'Escala

193
 Gamba pelada

1kg



Cuita

9633
 Tinta de sípia

15x500g



52395
 Concentrat de peix de roca

8x1kg



9014
 Esqueixada salada

10x1kg



Coca de Folgueroles

8715 | 5x500g/u.



Qualitat Top

15225
 Pa rodó de pagès tallat

400g | 1x12u.



Descongelar i servir!

Brandada de bacallà

52808 | Turrina | 8x150g
 52813 | Mànega | 6x500g



PRODUCTE CONGELAT

Gules

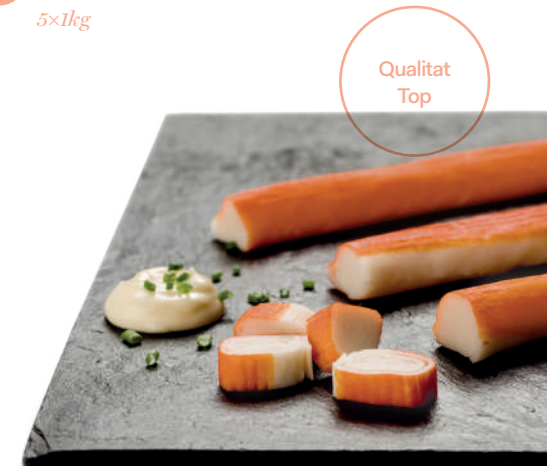
20x300g



Producte refrigerat

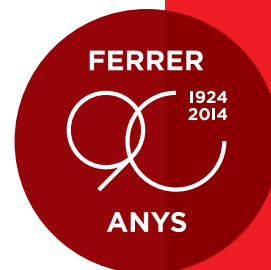
8078
 Palets de mar

5x1kg



Qualitat Top

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA



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

Figueres

Avinguda Europa 8
17469 Vilamalla
Girona
T 972 52 55 62

www.fferrer.es

Lleida

Pl. Camí dels Frares
Carrer F Parcel·la 54
25190 Lleida
T 973 23 70 35

València

Ciutat de Gibraltar 6
Pol. Ind. Fuente del Jarro
46988 Paterna
València
T 961 345 430

Madrid

Puesto 110
Mercamadrid
Madrid
T 91 786 00 28