

PESCADO FRESCO

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA

EDICIÓN 03

CATÁLOGO DE PESCADO FRESCO
PARA PROFESIONALES



TIPOLOGÍAS DE PESCADO



PESCADO AZUL

Nadan cerca de la superficie y son hidrodinámicos y rápidos (de ahí la forma de sus aletas). Hacen largos desplazamientos para alimentarse, por lo tanto, necesitan acumular grasa en su cuerpo (por eso son ricos en omega-3).



PESCADO SEMIGRASO

Se mueve en aguas intermedias. Dependiendo de la época del año, aguas donde conviven, y según su índices de grasa en carne, son más parecidos al pescado azul o al pescado blanco.



PESCADO BLANCO

Suelen ser especies bastante sedentarias con desplazamientos poco importantes, por lo que no necesitan almacenar grasa en sus tejidos. Sus aletas son grandes y sirven más para estabilizarse que para nadar.



¿CÓMO SON?

COLOR: Tono azulado y tornasolado en la piel.

Pueden ser blancos de carne o azulados de piel.

Piel plateada y carne blanca.

COLA: Como recorren largas distancias, necesitan una potente aleta con bordes afilados.

Más parecida a la del pescado azul que a la del blanco.

Como no recorren largas distancias, no necesitan una cola fuerte ni hidrodinámica, sino que es plana y redondeada.

% DE GRASA SALUDABLE (Omega 3)

5~10%

2~5%

< 2%

Alto contenido en grasa saludable. Cuanto más grande sea el pescado, viva en aguas más frías y recorra distancias más largas, más grasa acumulará.

Nivel intermedio de grasa saludable (omega 3)

Bajo contenido en grasa saludable, y muy concentrada en el hígado del pescado.

PROPIEDADES

✓ Ideal para dietas nutritivas.

✓ Propiedades similares a los blancos o a los azules en función del % de grasa que tengan.

✓ Ideales para dietas bajas en grasas.

✓ Contra enfermedades cardiovasculares o de riñón.

✓ Aportación energética baja.

✓ De fácil digestión.

✓ Aporta ácido oleico, linoleico y omega3 que reducen el colesterol en sangre.

✓ Fuerte presencia de Vitamina B.

PRINCIPALES ESPECIES

Atún
Salmón
Sardina
Boquerón
Bonito
Caballa
Pez espada

Lubina
Dorada
Mero
Besugo
Salmonete
Pagel
Dentón
Sargo

Merluza
Bacaladilla
Rape
Lenguado
Gallo
Bacalao
Rodaballo
Corvina
Gallo de San Pedro

TIPOLOGÍAS DE MARISCO



CRUSTÁCEOS

Invertebrados de carne blanda, su cuerpo está cubierto de un caparazón duro y están provistos de pinzas. Suelen tener dos pares de antenas (largas y cortas) que sirven básicamente para orientarse y palpar.



CEFALÓPODOS MOLUSCOS

Los cefalópodos o "moluscos blandos" se caracterizan por la ausencia de concha o cáscara externa. Son cabeza (en forma de bolsa, musculosa y flexible) y pies (rodeados de tentáculos).



BIVALVOS MOLUSCOS

Bivalvos (dos conchas): Son los moluscos que tienen una cáscara dividida en dos valvas. Estas están unidas por un ligamento elástico.



EQUINODERMOS

Reconocible por su esqueleto externo. En algunos casos con simetría pentarradial (5 partes iguales que salen de su boca).



CURIOSIDADES

La peor época para consumir marisco son los meses "sin R", es decir: mayo, junio, julio y agosto (antiguamente los meses de más calor y cuando se conservaba peor el marisco). Además, son los meses de ciclo reproductivo para la mayoría de especies, por lo tanto donde el marisco tiene menor tamaño, textura firme, sabor y calidad.

Tienen células pigmentarias que les permiten cambiar de color para pasar desapercibidos y comunicarse entre ellos. Segregan tinta para esconderse y defenderse cuando se sienten amenazados. Los encontramos por todo el mundo y en todas las profundidades.

Se suelen encontrar enterrados en fondos blandos, arena, o habitan en superficies y estructuras rígidas como rocas o cuerdas (bateas).

Su cabeza no se puede diferenciar del resto del cuerpo, y tienen la boca en la parte inferior. Se componen por pequeños tubos de agua interiores que recorren el cuerpo y terminan con unos más finos o pies que actúan de ventosas para el desplazamiento.

PROPIEDADES

✓ Su valor energético es bajo por la poca cantidad de grasa.

✓ Favorece el sistema inmunológico.

✓ Ricos en vitamina B12, vitamina C, selenio y antioxidantes.

✓ Muy apreciados en la gastronomía.

✓ Contienen colágeno y se dice que su consumo es afrodisíaco.

✓ Colabora en la formación de huesos, cartílagos y dientes.

✓ Bajos en calorías y ricos en proteínas.

✓ Sabor a mar intenso.

✓ Concentración de minerales como el fósforo, potasio, calcio, sodio, magnesio, hierro y yodo.

✓ Regula los niveles de colesterol.

✓ Adecuados para dietas bajas en grasas.

✓ Textura delicada.

PRINCIPALES ESPECIES

Langosta
Gambas
Langostinos
Bogavante
Cangrejo
Nécora

Pulpo
Calamar
Sepia
Pota

Ostras
Mejillones
Berberechos
Vieiras
Almejas
Navajas

Estrella de mar
Erizo de mar
Pepino de mar



PESCADO AZUL

Salmón
Salmo salar



HAY DIFERENTES ESPECIES, PERO LA MÁS COMÚN ES LA "SALMO SALAR". LA MAYORÍA DE SALMONES QUE SE COMERCIALIZAN SON DE PISCIFACTORÍA, PERO TAMBIÉN EXISTEN DE SALVAJES.

- 293. Salmón noruego 8~10 kg
- 519. Salmón noruego 7~8 kg
- 127. Salmón noruego 6~7 kg
- 135. Salmón noruego 5~6 kg
- 102. Salmón noruego 4~5 kg
- 101. Salmón noruego 3~4 kg
- 267. Salmón noruego 2~3 kg
- 100. Salmón noruego 1~2 kg

- 136. Filete de salmón
- 553. Porciones de salmón 170g 1x17 un
- 565. Rodajas de salmón 170g 1x17 un

472. Salmón salvaje de Alaska

Sardina

Sardina pilchardus



- 002. Sardina G 1x3 kg
- 001. Sardina P 1x3 kg
- 015. Filete de sardina 1x3 kg

Es de los peces con más valor nutricional. Básicamente comercializamos la sardina costera y la gallega. La primera más pequeña y la segunda más grande.

Caballa

Scomber scombrus



- 008. Caballa
- 063. Filete de caballa 1x3 kg

Pescado con mucha tradición culinaria, de carne rojiza y sabor intenso. Cada vez más, se aprecia en las cocinas refinadas.

Jurel

Trachurus trachurus



- 009. Jurel
- 539. Filete de jurel 1x3 kg

Es un pescado azul ideal para menús gracias a su tamaño y precio.

Boquerón

Engraulis encrasicolus



- 412. Boquerón G 1x3 kg
- 003. Boquerón M 1x3 kg
- 083. Boquerón P 1x3 kg

El boquerón es un pescado azul muy saludable por su riqueza en ácidos grasos omega-3, y muy versátil en la cocina. Se puede comer en crudo, marinado o frito, entero o abierto en mariposa.

Sonso

Gymnammodytes cicereus



- 010. Sonso
- 404. Sonso P

Consumido mayoritariamente en los meses de verano en Cataluña, el sonso es un pez ideal para freír ligeramente enharinado. Se aprecia mucho cuando es muy fresco y de tamaño pequeño: ~ 6 cm o menos.

Angula

Anguilla anguilla



151. Angula

El alevín de la anguila, único alevín permitido por las leyes de pesca. Considerada toda una delicatessen y muy apreciada en todo el mundo. Las angulas normalmente se comercializan ya cocidas; en caso de estar vivas son transparentes.

Principales características que evidencian la frescura del pescado:

1. Ojos brillantes y vivos
2. Agallas rojizas y sin mucosas
3. Textura firme, húmeda y escama brillante



Trucha

Oncorhynchus mykiss



- 048. Trucha 1x3 kg
- 049. Filete de trucha

Pescado de piscifactoría de agua dulce, de carne semejante a la del salmón, pero ligeramente más clara. Tiene muy poca grasa. Por sus propiedades, es buena para reducir el estrés y la migraña.

Melva

Auvis rochei i *Auvis thazard*



087. Melva

Puede llegar a los 50 cm aunque la talla más común es entre 20 y 40 cm. El color de sus filetes es rosado. Como todos los pescados azules, es un alimento muy saludable ideal para mantener una dieta típicamente mediterránea.

Pez espada

Xiphias gladius



- 064. Pez espada
- 566. Ventresca de pez espada

De carne blanca y rico en fósforo hay tendencia a confundirlo con el emperador, el cual es totalmente diferente de aspecto, pero tiene la carne muy parecida.

Bonito

Sarda sarda



084. Bonito

Carne muy sabrosa con alto contenido en grasas saludables. Puede llegar a los 90 cm aunque su talla más común es de 25 a 65 cm.

Bacoreta

Euthynnus alletteratus

037. Bacoreta

Un túnido poco conocido pero cada vez más apreciado, a veces se confunde por la melva o por el atún blanco "bonito del norte" por su parecido. Su carne es más blanca que el atún y puede llegar a medir alrededor de 1 metro de tamaño. Habita en aguas del Atlántico (desde Inglaterra a Brasil) y el Mediterráneo, donde suele encontrarse cerca de la zona más costera.



PESCADO AZUL

El atún

EL ATÚN ES UNO DE LOS "PESCADOS AZULES" MÁS APRECIADOS Y CONSUMIDOS EN TODO EL MUNDO. ESTE TIPO DE PESCADO REALIZA A LO LARGO DE SU VIDA GRANDES RECORRIDOS, POR ESO TIENE QUE ACUMULAR IMPORTANTES CANTIDADES DE GRASA EN SUS MÚSCULOS (ENTRE UN 5 ~ 10%). SU CONSUMO APORTA UN ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS (GRASAS SALUDABLES) COMO EL OLEICO Y EL OMEGA 3.

EN GENERAL, EL ATÚN TENDRÁ MÁS OMEGA 3, CUANTO MAYOR SEA EL ANIMAL, MÁS LARGAS DISTANCIAS RECORRA Y HABITE EN AGUAS MÁS FRÍAS.

HAY QUE SABER QUE LA CALIDAD DEL ATÚN, ADEMÁS DE LA ESPECIE, DEPENDE DE MUCHOS OTROS FACTORES COMO LA ESTACIONALIDAD, EL ARTE DE PESCA USADO PARA LA CAPTURA Y LA PARTE DEL ATÚN.

DESDE SIEMPRE EL ATÚN SE HA CONSUMIDO A LA PLANCHA, MÁS BIEN POCO HECHO, O COCINADO EN RECETAS TRADICIONALES. SIN EMBARGO, DESDE HACE UNOS AÑOS SU CONSUMO HA AUMENTADO MUCHO EN CRUDO POR LA INFLUENCIA DE LA COCINA JAPONESA / ASIÁTICA: SUSHI, SASHIMI, TATAKI O TÁRTARES YA SON HABITUALES EN LAS CARTAS DE RESTAURANTES DE TODO EL MUNDO.

Atún de aleta amarilla o "Yellowfin"

Thunnus Albacares

Es la especie más comercial y relevante en volúmen, actualmente se ha convertido en un sustituto del atún de aleta azul (Bluefin). El atún de aleta amarilla se encuentra en aguas abiertas de mares tropicales y subtropicales de todo el mundo.

Puede llegar a los dos metros de longitud y a pesar más de 150 kg.

Temporada de pesca
De Octubre a Febrero.



Atún patudo o "Big Eye"

Thunnus Obesus

Especie muy apreciada en Japón después de la roja, aunque aquí es menos común. Se encuentra en aguas abiertas de los océanos tropicales y templados y puede alcanzar los 2 metros de longitud y un peso de 220 kg.

Temporada de pesca
De Marzo a Septiembre.

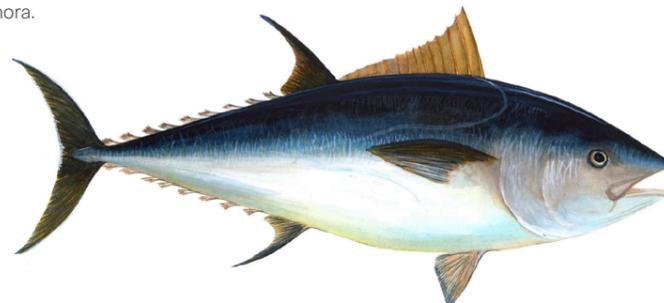
Atún rojo o "Bluefin"

Thunnus Thynnus

Entre todas, es la especie de atún más grande y preciada. Se diferencia del resto de los túnidos porque su aleta pectoral es más corta, y su carne es rosada adquiriendo a menudo un tono rojo intenso. Es uno de los peces más rápidos que hay y en recorridos cortos puede superar los 70 km/hora.

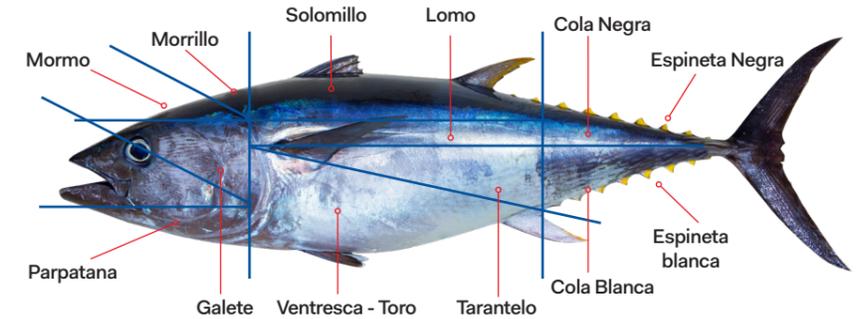
Esta especie puede llegar a tener una longitud de entre dos y tres metros y un peso de hasta 300 y 400 kg.

Temporada de pesca
De Marzo a Junio.



Según la parte del atún podemos encontrarnos diferentes texturas, colores o sabores. Las que más conocemos y comercializamos son el lomo y la ventresca pero existen muchas más (de disponibilidad limitada).

Resumen de algunas de las diferentes partes del atún:



LOMO DE ATÚN



Thunnus albacares
635 -396- . Lomo de atún envasado al vacío | Pieza: 2~ 4 kgs
Sin sangacho, sin piel, producto tratado, muy buena relación calidad/precio.



Thunnus albacares
521. Lomo de atún aleta amarilla | A Peso: 1kg o más
Salvaje, puede llevar piel, disponible según temporada, muy buena calidad.

VENTRESCA DE ATÚN



Thunnus albacares
262. Ventresca de atún pequeña "Yellow" A peso: 0,8 ~ 1,2 kg | Envasado al vacío
Tamaño pequeño, producto tratado, la más comercial.



Thunnus albacares /Thunnus Obesus
186. Lomo extra de atún en "ATM" | Pieza: 2 ~ 4 kgs
Sin sangacho, producto no tratado, de muy buena calidad.

ANISAKIS FREE

Proceso de congelación previo que garantiza la NO presencia de anisakis. Es recomendable no volver a congelar.

¡ATENCIÓN!

Los productos sin sello, si se quieren consumir en crudo o semicrudo es recomendable congelarlos antes.



Thunnus albacares /Thunnus Thynnus
263. Ventresca de atún "Blu" | A peso: de 1 ~ 3 kg / pieza
Producto no tratado, de buena calidad.



Thunnus Thynnus
520. Lomo de atún rojo salvaje
A peso: 1 kg o más

659. Lomo de atún rojo salvaje Ikejime
Ikejime método de sacrificio, conserva mejor su sabor y textura natural.
A peso: 1 kg o más



Thunnus Thynnus
156. Lomo de atún gourmet Ferrer
A peso: 1 kg o más

El atún rojo salvaje es capturado y posteriormente alimentado exclusivamente de pescado para conseguir el nivel óptimo de grasa, la mejor calidad y sabor. Puede llevar piel.



Thunnus Thynnus
557. Ventresca de atún "Toro" A peso: de 3 ~ 12 kg / pieza
Tamaño grande, la mejor parte de la especie.

516. Atún desmigado | 500g





PESCADO SEMIGRASO

Lubina

Dicentrarchus labrax



SE TRATA DE PECES CRIADOS EN PISCIFACTORÍA AUNQUE VIVEN CON MÁS ESPACIO, SE ALIMENTAN DE FORMA NATURAL Y TIENEN UN CRECIMIENTO UN POCO MÁS LENTO. SOLO SE SACRIFICAN TALLAS GRANDES.



SE APRECIA MUCHO LA VERSIÓN SALVAJE, MÁS FIRME Y SABROSA Y QUE PUEDE LLEGAR A PESAR ENTRE 4 Y 5 KG. SIN EMBARGO, EL DE PISCIFACTORÍA ES MUCHO MÁS DEMANDADO YA QUE SU PRECIO ES RELATIVAMENTE MÁS BAJO, QUE PUEDE IR DE 200 G HASTA 1,5 KG.

- 142. Lubina de costa 2 ~ 4 kg
- 287. Lubina nacional 1,6~2,8 kg
- 257. Lubina francesa

Dorada

Sparus aurata

LA SALVAJE TIENE UNA LÍNEA ENTRE OJOS DE COLOR DORADO -DE AHÍ EL NOMBRE DE DORADA. LA MEJOR ÉPOCA PARA CONSUMIRLA ES DE FINALES DE SEPTIEMBRE A NOVIEMBRE. LA DE PISCIFACTORÍA TIENE UN PRECIO MUY COMPETITIVO Y LA LÍNEA ENTRE OJOS ES GRISÁCEA O NEGRA Y SE PUEDE CONSUMIR TODO EL AÑO.



- 427. Dorada de costa 400~600g
- 145. Dorada de costa 2~3kg



- 546. Lubina de piscifactoría 3~4 kg
- 420. Lubina de piscifactoría 2~3 kg
- 419. Lubina de piscifactoría 1.5~2 kg
- 242. Lubina de piscifactoría 1~1.5 kg
- 418. Lubina de piscifactoría 0.8~1 kg
- 108. Lubina de piscifactoría 600~800g | 1x6 kg
- 103. Lubina de piscifactoría 400~600g | 1x6 kg
- 107. Lubina de piscifactoría 300~400g | 1x6 kg
- 109. Lubina de piscifactoría 200~300g | 1x6 kg



- 426. Dorada de piscifactoría 1.5~2 kg
- 425. Dorada de piscifactoría 0.8~1 kg
- 249. Dorada de piscifactoría 600~800g | 1x6 kg
- 147. Dorada de piscifactoría 400~600g | 1x6 kg
- 248. Dorada de piscifactoría 300~400g | 1x6 kg
- 251. Dorada de piscifactoría 200~300g | 1x6 kg

Besugo

Pagellus bogaraveo



- 139. Besugo +2 kg
- 561. Besugo 1~1,5 kg
- 223. Besugo pequeño

Muy apreciado como plato principal en fechas festivas por el delicado y exquisito sabor. Un símbolo de frescura es la mancha negra de los laterales. Cuanto más definida, más fresco. La mejor época para consumirlo es en invierno.

Pargo salvaje

Pagrus pagrus



- 250. Pargo salvaje +2 kg
- 558. Pargo salvaje de 1.5 ~2 kg

Es parecido a la breca o incluso al dentón. Se pesca con anzuelo y se encuentra todo el año, pero la mejor época para consumirlo es en otoño-invierno.

Salmonete

Mullus barbatus



- 047. Salmonete
- 077. Salmonete para fritura

Pescado muy sabroso que se está introduciendo en la alta cocina. puede considerarse como pescado azul. Existe el de roca y el de barro, siendo más rojo y valorado el primero y más rosado y blando el segundo. Los ejemplares pequeños se comen fritos.

Pagel (Breca)

Epinephelus marginatus



- 028. Pagel

Muy parecido al pargo, pero este tiene el morro más alargado. Su carne es blanca y fina. La mejor temporada para consumirlo es en otoño.

Palometa roja

Beryx decadactylus



- 074. Palometa roja

También llamado pez Rey. Su tamaño oscila entre los 25 y 40 cm. Su carne tiene sabor como de marisco y es muy blanca, finísima y de textura firme, semejante a la del pescado de roca.

Urta

Pagrus auriga



- 508. Urta

Habita en los fondos cercanos a la costa entre zonas rocosas o de arena y roca. Puede considerarse un pescado azul. Su alimentación se basa en moluscos bivalvos y pequeños crustáceos, de ahí el gusto de su carne, que es blanca y compacta.

Dentón

Dentex dentex



- 104. Dentón +2 kg

Con características culinarias similares a la dorada y la lubina, se distingue claramente por los 4 caninos visibles que tiene incluso con la boca cerrada. Aunque el que más se consume es el salvaje, cada vez más se empieza a comercializar el de piscifactoría.

Sargo Imperial

Diplodus sargus



- 434. Sargo Imperial

La mejor temporada para consumirlo es otoño-invierno. De gusto más refinado que la dorada o la breca, presenta una piel grisácea con rayas oscuras que a medida que crece se van difuminando.

Congrio

Conger conger



- 092. Congrio

Es de agua salada y la forma de su cuerpo es anguilliforme. Tiene una carne muy sabrosa pero ojo porque su sangre es tóxica. No obstante, esta toxicidad desaparece con la cocción. Mide entre 0,5 y 1,5 m y suele pesar entre 5 y 15 kg. Es un pescado blanco o semigraso dependiendo de la temporada.

PESCADO BLANCO

Rape blanco
Lophius piscatorius



DISTINGUIAMOS BÁSICAMENTE DOS GRANDES ESPECIES AUNQUE EXISTEN MÁS DE 250 DENTRO DE LA MISMA FAMILIA. EL MÁS CONOCIDO ES EL *LOPHIUS PISCATORIUS* "RAPE BLANCO", DE CARNE BLANCA Y TIERNA.

- 029. Cola de rape +4 kg
- 241. Cola de rape 3~4 kg
- 039. Cola de rape 2~3 kg
- 061. Cola de rape 1~1,5 kg



- 413. Rape con cabeza 1~2 kg
- 041. Rape con cabeza 0,8~1 kg
- 487. Rape con cabeza 700~800 g
- 486. Rape con cabeza 600~700 g
- 485. Rape con cabeza 500~600 g
- 244. Rape con cabeza 300~500 g

Rodaballo
Psetta maxima

AUNQUE LA MEJOR ÉPOCA PARA EL RODABALLO SALVAJE SON LOS MESES MÁS CÁLIDOS, GRACIAS A LA ACUICULTURA ESTÁ DISPONIBLE TODO EL AÑO. TIENE DOS ORÍGENES PRINCIPALES: EL GRAN SOL (ATLÁNTICO NORTE) Y GALICIA, ESTE ÚLTIMO MÁS APRECIADO YA QUE, A PESAR DE SER EXACTAMENTE EL MISMO PESCADO, ES MÁS FRESCO Y TIENE UNA PIEL MÁS BRILLANTE.



- 551. Rodaballo de piscifactoría +4 kg
- 154. Rodaballo de piscifactoría 3~4 kg
- 164. Rodaballo de piscifactoría 2,5~3 kg
- 149. Rodaballo de piscifactoría 2~2,5 kg
- 436. Rodaballo de piscifactoría 1,5~2 kg
- 153. Rodaballo de piscifactoría 1~1,5 kg
- 026. Rodaballo de piscifactoría 0,8~1 kg
- 435. Rodaballo de piscifactoría 600~800 g
- 146. Rodaballo de piscifactoría 400~600 g
- 232. Rodaballo de piscifactoría 300~400 g

Rape negro
Lophius budegassa



- 079. Cola de rape 2~3 kg

La otra especie es el *Lophius budegassa* conocido como "Rape negro" o rojizo y que presenta una tela negra en el vientre. Más valorado ya que pierde menos agua durante su cocción.



- 040. Colita de rape 300~500 g
- 240. Colita de rape P -200 g

Las colitas de rape y los rapes con cabeza pueden ser tanto de rape blanco como de negro.



- 495. Rodaballo salvaje gallego 3~4 kg
- 453. Rodaballo salvaje gallego 3~4 kg
- 144. Rodaballo salvaje gallego 2~3 kg
- 294. Rodaballo salvaje gallego 1~2 kg
- 490. Rodaballo salvaje gallego 300~500 g (ración)

Bacalao
Gadus morhua



- 069. Bacalao con cabeza
- 045. Filete de bacalao 1x4 kg
- 071. Fogonero (*Pallachius virens*)

- 070. Bacalao con cabeza
- 454. Bacalao Skrei

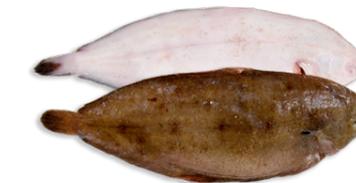
Una de las especies más consumidas en todo el mundo. Esto se debe a que se pesca mucho volumen, tiene pocas espinas y su carne es fina y muy sabrosa.

Lenguado
Solea solea



- 140. Lenguado Europeo +500 g
- 225. Lenguado holandés 300~400 g
- 229. Lenguado holandés 200~300 g
- 138. Lenguado holandés 100~200 g

La familia del lenguado es bastante extensa, pero la más reconocida es la "*solea solea*".



- 141. Lenguado francés 300~400 g
- 105. Lenguado francés 200~300 g

Rémol
Scophthalmus rhombus



- 433. Rémol +1 kg
- 452. Rémol 500~1000 g
- 208. Rémol 300~500 g

De carne parecida al rodaballo, es más alargado. El color de su piel es marrón oscuro y tiene unas manchitas blancas en el dorso.



- 417. Lenguado de piscifactoría 400~600 g
- 137. Lenguado de piscifactoría 300~400 g
- 158. Lenguado de piscifactoría 200~300 g

Cada vez más, los ejemplares de piscifactoría se asimilan a los salvajes.

Pez de San Pedro
Zeus faber



- 298. Pez de San Pedro +2 kg
- 062. Pez de San Pedro 1~2 kg
- 444. Pez de San Pedro 0,8~1 kg
- 416. Pez de San Pedro 300~500 g

De Enero a Mayo es la mejor época para consumirlo. Difícil de manipular, pero de los más agradecidos para cocinar. De carne finísima y muy sabrosa, una de las mejores partes del pescado es el hígado.

Cabracho
Scorpaena scrofa



- 053. Cabracho +1,5 kg
- 051. Cabracho 1~1,5 kg
- 443. Cabracho 0,5~1 kg

Pescado de roca muy sabroso. Su defensa son las numerosas espinas venenosas, incluso cuando está muerto. Los pequeños se utilizan para hacer sopas, fumets y pasteles fríos.

Lenguadina
Glyptocephalus cynoglossus



- 019. Lenguadina 300~500 g
- 044. Lenguadina 100~300 g

Muy parecido al Gallo pero es más pequeño y oscuro. Tiene el lomo más delgado y por tanto, menos carne.

Gallo
Lepidorhombus whiffiagonis



- 012. Gallo gallego
- 448. Gallo de costa (Bruja)
- 056. Pelaia - *Citharus liguatula*

Es parecido al lenguado o la platija pero su color es marrón claro. Mide entre 20 y 50 cm y es más valorado que la lenguadina.

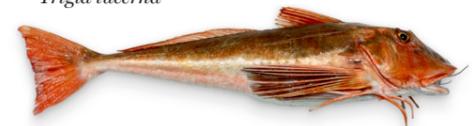
Corvina
Argyrosomus regius



- 288. Corvina salvaje
- 254. Corvina de piscifactoría 2~3 kg
- 415. Corvina de piscifactoría 3~4 kg
- 534. Corvina de piscifactoría 4~6 kg

No es demasiado conocido y por ello tiene un precio relativamente bajo. Su carne es de muy buena calidad, ideal para "ceviches". También se produce en piscifactorías.

Rubio o Begel
Trigla lucerna



- 098. Rubio +2 kg
- 562. Rubio 1~1,5 kg

Su carne muy espinosa, es blanca y firme y de un magnífico sabor, sobre todo si se utiliza para caldos y arroces. Talla máxima de 50 cm, la común entre 20 y 40 cm.



PESCADO BLANCO

La merluza

Merluza

Merluccius merluccius



UNA DE LAS ESPECIES MÁS COMERCIALES. TIENE Poca ESPINA, ES FÁCIL DE COMER, MUY SUAVE, FINA Y SABROSA Y SE PUEDE ENCONTRAR TODO EL AÑO. SE CONSUME DESDE MUY PEQUEÑA, A PARTIR DE 20 CM DE TALLA MÍNIMA, HASTA PIEZAS MÁS GRANDES: ENTERA, EN FILETES, RODAJAS O SUPREMAS. PUEDE LLEGAR A LOS 7-8 KG, AUNQUE SE HAN ENCONTRADO EJEMPLARES DE 15 KG.

- 542. Merluza palangre nacional +4 kg
- 133. Merluza palangre nacional 3~4 kg
- 033. Merluza palangre nacional 2~3 kg
- 484. Merluza palangre nacional 1.2~1.5 kg
- 057. Merluza palangre nacional 700~1000 g

- 554. Merluza pincho SudÁfrica 3~4 kg
- 034. Merluza pincho SudÁfrica 2~3 kg



- 496. Merluza del Norte +4 kg
- 457. Merluza del Norte 3~4 kg
- 091. Merluza del Norte 2~3 kg
- 033. Merluza de Volanta Dinamarca 2~3 kg
- 030. Merluza del Norte 1~1,5 kg
- 036. Merluza del Norte 0.8~1 kg

Pescadilla

Merluccius merluccius



- 032. Pescadilla de playa
- 451. Pescadilla de costa Núm. 2
- 450. Pescadilla de costa Núm. 3



- 449. Pescadilla de costa Núm. 4
- 038. Pescadilla de costa Núm. 5



- 072. Pescadilla de Boston 1x7 kg
- 035. Pescadilla eviscerada 200 ~ 300 g



- 195. Merlucilla



Mero

Epinephelus marginatus



- 143. Mero +2 kg
- 559. Mero 1~1,5 kg

Es un pescado de agua salada, solitario y muy territorial; se alimenta de cangrejos, sepias y otros. Su carne es de las más valoradas por la gastronomía.

Maragota o "vieja"

Labrus merula



- 552. Maragota negra

Puede llegar a medir más de 30 cm. La principal característica de la maragota es que todas las crías nacen machos. A medida que crecen se produce la transición de macho a hembra. Tiene una carne suave y muy blanca. Para algunos su sabor es similar al del bacalao fresco.

Pez loro

Xyrichtys novacula



- 173. Pez loro

Mide entre 10 y 17 cm. Rojo por fuera y blanco por dentro, sabroso y yodado. Escaso en oferta y con precio elevado. Con una textura de carne cercana al lenguado y con un sabor parecido al salmonete, junto al crujiente de la piel ¡es un verdadero placer!

Lirio "Bacaladilla"

Micromesistius poutassou



- 004. Lirio
- 024. Filete de lirio 1x3 kg

Pescado muy delicado que mide entre 10 y 15 cm. Semejante a la pescadilla pero de carne aún más fina. Es ideal para freír.

Gallineta roja

Helicolenus dactylopterus



- 245. Gallineta roja

Tiene una carne blanca y firme de muy buena calidad. Se consume frito o hervido (para obtener caldo, ya que su cabeza da muy buen sabor).

Brótola

Phycis phycis



- 441. Brótola

Pescado de costa, se pesca en el Mediterráneo, de carne muy fina y sabrosa. Su temporada de pesca es de Abril a Junio.

Filete de Fletán

Hippoglossus hippoglossus



- 027. Filete de fletán

Filete de panga

Pangasius hypophthalmus



- 016. Filete de panga

Filete de perca

Lates niloticus



- 148. Filete de perca 1x3 kg

Pescado para sopa



- 095. Pescado para sopa variado 1x4kg
- 432. Pescado para sopa P 1x4kg

Morralla



- 224. Morralla
- 414. Cinta
- 161. Anguila

Cabeza de rape



- 068. Cabeza de rape G 1x3 kg
- 089. Cabeza de rape P 1x3 kg



CRUSTÁCEOS

EL BOGAVANTE EUROPEO ES EL MÁS APRECIADO, DE COLOR AZUL OSCURO Y CON MANCHAS AMARILLENTAS A LOS LADOS.

EN CAMBIO, EL BOGAVANTE AMERICANO ES DE COLOR MARRÓN OSCURO CON TONOS VERDOSOS. ENCONTRAMOS DOS ESPECIES; EL DE CANADÁ QUE TIENE LA CÁSCARA MÁS DURA Y ES EL MÁS COMERCIALIZADO, Y EL DE EEUU QUE TIENE LA CÁSCARA MÁS BLANDA.

LA LANGOSTA ROJA ES LA ESPECIE MÁS VALORADA EN EL MERCADO Y SE PESCA EN EL MEDITERRÁNEO.

LA LANGOSTA ROSADA TIENE LA CABEZA MÁS GRANDE Y SE ENCUENTRA TANTO EN EL PACÍFICO COMO EN EL MEDITERRÁNEO PERO ES MENOS APRECIADA GASTRONÓMICAMENTE.

Bogavante Europeo
Homarus gammarus



265. Bogavante País G
228. Bogavante País 450~550 g
014. Bogavante País 1 pinza

Bogavante Americano
Homarus americanus



264. Bogavante de Canadá 600 g "Quarter"
213. Bogavante de Canadá 450~550 g
243. Bogavante EUA 450~550 g

Langostino
Penaeus Kerathurus



190. Langostino fresco G
261. Langostino fresco M

Esta especie de langostino es la que conocemos como el de "San Carlos". El hecho de que viva en lugares arenosos y poco profundos hace que se encuentre mucho por la zona del Delta del Ebro. La mejor época para consumirlo es de Mayo a Agosto.

Centollo
Maja squinado



233. Centollo gallego | 203. Centollo

El gallego a diferencia del francés o el escocés tiene la cáscara más peluda y todo él es más marrón en lugar de rojo pálido. Tiene las patas más largas y las uñas más afiladas. Las hembras están más valoradas porque salen más llenas (tienen el abdomen más grande y redondeado).

Buey de mar
Cancer pagurus



210. Buey de mar | 230. "Picata"

Es el más grande de la familia de los cangrejos ya que puede llegar a los 3 ~ 4 kg. Antes de mudar la cáscara es cuando está más lleno y lo podemos distinguir porque la cáscara es más oscura y pesa más. El gallego tiene las patas más peludas y las uñas más afiladas que el de otros orígenes.

Langosta roja
Palinurus elephas



266. Langosta roja Nacional

Langosta rosada
Palinurus mauritanicus



200. Langosta del Pacífico

Nécora
Liocarcinus puber



201. Nécora G | 110. Nécora P

En Galicia está prohibida su pesca los primeros seis meses del año pero se puede encontrar todo el año porque se importa de Europa. Tiene una carne finísima y son más apreciadas las hembras por su "coral" (que son los huevos antes de poner)

Cangrejo blanco
Liocarcinus navigator



214. Cangrejo blanco

Es un cangrejo más pequeño y quebradizo que el cangrejo de mar, pero más sabroso.

Cangrejo de mar
Liocarcinus vernalis



096. Crangrejo de mar 1x2 kg

Es un crustáceo económico que se utiliza principalmente para hacer caldos, sopas...

Cigala
Nephrops norvegicus



279. Cigala GG 10~15 un
456. Cigala G 16~20 un
178. Cigala M 20~30 un 1x2kg
278. Cigala P 30~40 un
280. Cigala "grillo" +50 un

295. Cigala viva GG 6~10 un
179. Cigala viva G 10~15 un
177. Cigala viva M 20~30 un
455. Cigala viva P 40~50 un

Carabinero
Plesiopenaeus edwardsianus



466. Carabinero

Gamba
Aristeus antennatus



218. Gamba de costa G 18~24 un
185. Gamba de costa M 35~40 un

238. Gamba roja G 22~30 un
189. Gamba roja M 45~55 un
160. Gambeta roja P

Siendo la misma especie de gamba, llamamos "de costa" a la que proviene de la Costa Brava y "roja" a la que viene del sur.

Cangrejo azul
Callinectes sapidus



568. Cangrejo azul

Es una especie invasora originaria de las costas atlánticas americanas. Muy voraz, se alimenta de moluscos, crustáceos... lo que contrasta con su alto valor nutritivo y gastronómico: su carne es muy sabrosa ideal para mariscadas, arroces, calderetas...

Percebes
Pollicipes pollicipes



209. Percebe gallego
239. Percebe portugués

El alto precio se debe a la difícil captura, y a que es muy valorado en la gastronomía. Crece al pie de los acantilados, donde golpean fuertemente las olas y se extrae manualmente. Tiene un sabor suave pero intenso a mar y acuoso.

Gamba salada
Aristeus parapyrenaeus



573. Gamba salada 500 g
187. Gambita blanca
272. Camarón
097. Galera





MOLUSCOS CEFALOPODOS

Calamar

Loligo vulgaris



- 222. Calamar fresco +500 g
- 931. Calamar fresco 300~500 g
- 114. Calamar fresco 100~300 g

Lo vendemos "de costa", pescado con anzuelos (de potera), en "fresco" cuando ha sido pescado mediante redes de pesca, y en "semiconserva", ya sea limpio como con piel, entero o troceado en tiras, anillas, etc.

Es muy versátil ya que según su tamaño se puede cocinar a la plancha, a la romana o rellenarlos, etc.

Pulpo crudo

Octopus vulgaris



- 119. Pulpo gallego

El pulpo fresco lo vendemos en tamaños grandes, pero también en tamaños pequeños ideales para hacer a la plancha.

Chipirón

Loligo vulgaris / Loligo subulata



- 115. Chipirones de costa
- 220. "Puntilla"

El chipirón debe distinguirse de la "puntilla". El primero tiene una vaina corta y redondeada, mientras que el segundo es más alargado y termina con una punta estrecha y larga.

Pulpo blanco

Eledone cirrhosa



- 122. Pulpo plancha G
- 118. Pulpo plancha P

Globito

Sepiola rondeleti



- 120. Globito

Se pesca con el arte de arrastre por pequeñas barcas. Se puede saltar o freír, pero está muy bueno simplemente a la plancha con un poco de aceite de oliva y una picada de ajo y perejil.

Sepia

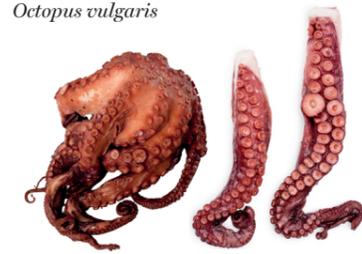
Sepia officinalis



- 438. Sepia de costa +1 kg
- 437. Sepia de costa 500~1000 g
- 117. Sepia de costa 300~500 g
- 125. Sepia de costa 100~300 g
- 488. Sepia de costa -100 g

Pulpo cocido

Octopus vulgaris



- 227. Pulpo cocido G 1~2 kg
- 247. Pulpo cocido P 0,8~1 kg
- 252. Patas de pulpo cocidas grandes 2 un
- 274. Patas de pulpo cocidas pequeñas 6~8 un.

Pulpitos

Eledone cirrhosa



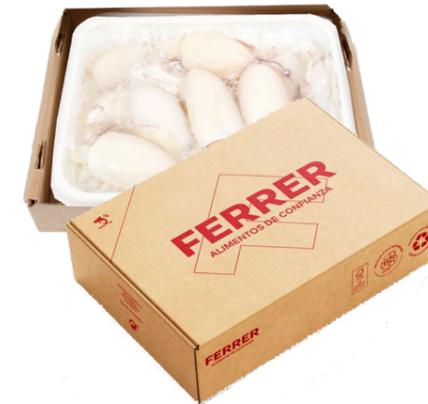
- 121. Pulpitos

El pulpito (cuanto más pequeño, mejor) es muy sabroso, pero también tiene un precio elevado. Lo podemos encontrar de Enero a Marzo aproximadamente.

Semiconservas

LA SEMICONSERVA ES UN PROCESO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. LOS CEFALÓPODOS SE ULTRACONGELAN (NORMALMENTE EN ALTA MAR) EN SU MEJOR TEMPORADA. POSTERIORMENTE, SE DESCONGELAN Y MANIPULAN PARA OBTENER UN PRODUCTO FINAL "SEMIELABORADO" (PELADO, EN ANILLAS, RELLENO, TROCEDO...). PARA TERMINAR, SE ENVASAN EN UNA BOLSA CON AGUA SALADA A TEMPERATURA REFRIGERADA, ASEGURANDO ASÍ SU CONSERVACIÓN DE 10 DÍAS.

ENVASE IMPERMEABLE, NO GOTEA Y VA SERVIDO EN UNA CAJA DE CARTÓN CON UN FORMATO DE 3 KG NETO GARANTIZADO.



Sepia limpia

Sepia officinalis



- 126. Sepia limpia 250~500 M 1x3 kg
- 130. Sepia limpia 500~1000 G 1x5 kg

Calamar

Loligo gahi



- 131. Calamar M 1x4 kg

Loligo gahi

Pulpo cocido

Octopus vulgaris/membranaceus



- 668. Pulpito en agua 1x3 kg

Octopus vulgaris/membranaceus

Potón

Dosidicus gigas



- 629. Tiras de "potón" 150~350g/un | 1x3 kg

Dosidicus gigas



- 620. Anillas de "potón" 20~25g/un | 1x3 kg

Dosidicus gigas



- 621. Rejos 500~2000g | 1x3 kg

Dosidicus gigas

MOLUSCOS BIVALVOS

Mejillón

Mytilus galloprovincialis



- 168. Mejillón gallego 1x5 kg
- 167. Mejillón gallego especial 1x5 kg
- 299. Mejillón gallego gigante 1x10 kg

Mejillón de roca

Mytilus galloprovincialis



- 169. Mejillón de roca 1x7 kg
- 469. Mejillón de roca 1x3 kg
- 910. Mejillón de roca 1 kg
- 442. Mejillón de roca 1x7 kg - Francés
- 166. Mejillón dátil 1x5 kg - Bretaña (Bouchot)

ATM: Envase atmósfera controlada

Mytilus galloprovincialis



- 9320. Mejillón gallego ATM 1x2 kg
- 465. Mejillón de roca gallego ATM 1x5 kg

Envasado en atmósfera controlada que favorece su conservación por más tiempo (entre 8 y 11 días aprox). El mejillón está totalmente limpio, listo para ser consumido.

Ostra gallega

Ostrea edulis



- 231. Ostra Súper King 1x25 un
- 439. Ostra Súper Especial 1x25 un



- 197. Ostra Especial 1x25 un
- 801. Ostra Especial 1x12 un



- 198. Ostra Flor 1x25 un
- 802. Ostra Flor 1x12 un

HAY DOS GRANDES ORÍGENES DE OSTRA: EL GALLEGO O EL FRANCÉS.

LA OSTRA GALLEGA SUELE TENER LA CÁSCARA MÁS PLANA Y UN SABOR A MAR GENERALMENTE FINO Y MÁS SUAVE. EN CAMBIO, LA FRANCESA SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA MÁS CÓNCAVA Y LA CARNE INTERIOR MÁS GRANDE Y DE SABOR MÁS INTENSO.

DISPONEMOS DE DIFERENTES TAMAÑOS Y FORMATOS: DE LA SÚPER KING A LA FLOR (GALLEGA) Y DE LA SORLUT A OSTRÓN FRANCÉS O DEL DELTA.

Ostra francesa

Crassostrea gigas



- 540. Ostra francesa especial Sorlut 1x24 un
- 499. Ostra francesa Guillardau 1x12 un

Ostrón

Crassostrea gigas



- 018. Ostrón del Delta 1x12 un
- 162. Ostrón francés 1x1 kg

Zamburiña

Chlamys varia



- 9322. Zamburiña media concha (5 ~ 6 unidades) 1x250 g
- 165. Zamburiña fresca 1x2 kg

Vieira

Pecten maximus



- 076. Vieira fresca
- 013. Concha de vieira - venta por unidades

Vieira

Pecten maximus



- 081. Carne de vieira 18~24 un, 1kg
- 080. Carne de vieira 26~32 un, 1kg

Almeja fina

Ruditapes decussatus



- 174. Almeja fina gallega GG, 30~40 un 1x2 kg
- 175. Almeja fina gallega G, 40~50 un 1x2 kg
- 176. Almeja fina gallega M, 60~80 un 1x2 kg

La almeja fina es la mejor especie, más sabrosa y carnosa y es salvaje (criada y recogida en las playas naturalmente). El origen gallego suele ser más apreciado por el resultado y gusto final.

Almeja de cultivo

Ruditapes philippinarum



- 021. Almeja de cultivo gallega 1x2 kg



- 172. Almeja francesa Núm.0 1x2 kg
- 458. Almeja francesa Núm.1 1x2 kg
- 459. Almeja francesa Núm.2 1x2 kg

También es salvaje. Muy buen sabor y de origen francés.



- 020. Almeja marinera G 1 kg
- 078. Almeja marinera M 1 kg
- 023. Almeja cultivo 1 kg
- 479. Almeja Wildomar 1x2 kg

Cañailla

Bolinus brandaris



- 235. Cañailla de costa G 1x3 kg
- 440. Cañailla de costa P 1x3 kg
- 205. Cañailla italiana

Coquina

Donax trunculus



- 215. Coquina Extra
- 281. Coquina

Berberecho

Cardium edule



- 237. Berberecho GG 1x2 kg
- 236. Berberecho G 1x2 kg
- 282. Berberecho M 1x2 kg
- 216. Berberecho P 1x2 kg

Chirla

Venus gallina



- 170. Chirla extra 1x3 kg
- 171. Chirla 1x3 kg

Almejón de sangre

Callista chione



- 199. Almejón de sangre

Navaja

Ensis siliqua / Ensis arcuatus



- 202. Navaja G Irlanda/Escocia, muy grande. Manojos de 1 kg aprox.



Ensis ensis

- 212. Navaja Manojos Holandesa, mediana, la más vendida. Manojos de 1 kg aprox.



Ensis magnus

- 204. Navaja gallega 1x2 kg Gallega, grande, de forma más curva, depurada y de sabor superior.



- 556. Cañut Del Delta, pequeño, muy apreciado y ya depurado. 4 manojos de 12 unidades.

ESPECIALIDADES

Lomo de bacalao Jumbo fresco



050. Lomo de bacalao Jumbo fresco aprox 3 kg

Bacalao desalado fresco. Bacalao salado y desalado mediante el método tradicional. De carne blanca y rico en fósforo. Se presenta en lomos enteros o desmigado, ideal para hacer ensaladas.

Bacalao desmigado



132. Desmigado de bacalao aprox 2 kg

Piel de bacalao



548. Piel de bacalao - 1 kg aprox

Producto fresco y salado.

Huevas de esturión (caviar irani)



289. Huevas de esturión (Caviar)

Considerado una delicatessen mundialmente. Se le llama caviar a la fresa del pescado esturión. Tiene un alto precio debido a la escasa disponibilidad de este pescado. Existen sucedáneos hechos con la fresa de otros peces (lumpo, salmón trucha, pez volador...)

Huevas de mújol



022. Huevas de Mújol negras o rojas 100g
555. Huevas de Mújol 550g

Huevas de pez volador (Tobiko)



489. Huevas de Pez Volador 500g
571. Huevas de Pez Volador verdes "wasabi" 500g

❄️ Producto congelado

Tripa de bacalao



059. Tripa de bacalao bandeja 1kg

Cocochas de merluza



157. Cocochas de merluza 1kg
155. Cocochas de bacalao 1kg

Hígado de rape



099. Hígado de rape

Huevas de trucha



284. Huevas de trucha 100g

Huevas de salmón



285. Huevas de salmón 100g

Filetes de sardina ahumada



290. Filetes de sardina ahumada 1kg (P.Esc: 700g)

Langostino pelado

Litopenaeus Vannamei



464. Langostino Jumbo pelado 1x1,5 kg (Peso Esc: 900g)

- 193. Langostino pelado P 1,5 kg (Peso Esc: 900g)
- 269. Langostino pelado M 1,5 kg (Peso Esc: 900g)
- 192. Langostino pelado G 1,5 kg (Peso Esc: 900g)

Erizo de mar

Echinoidea



067. Erizo de mar
073. Concha de erizo 1x35 un

Se trata de un animal equinodermo, de forma esférica y cubierto de pinchos en el exterior. Con un rasgo muy característico: tiene "simetría pentarradiada" que significa que tienen cinco partes iguales alrededor de su boca. Su carne interior, muy naranja e intensa de sabor es muy apreciada gastronómicamente. Temporada de Enero a Marzo.

Yemas de erizo de mar

Echinoidea



217. Carne de erizo 200 g
7269. Carne de erizo 1x130 g

❄️ Producto congelado

Pepino de mar

Stichopus regalis



152. Pepino de mar estuche de 1 kg aprox

Pertenece a la familia de los equinodermos. Históricamente consumido por los pescadores del norte de la costa Mediterránea, hoy en día es muy apreciado en la gastronomía. Sólo se comen las gónadas interiores, blancas y de unos 5 cm de longitud. Ya vienen limpias.

Ortiguillas de mar

Anemonia sulcata



075. Anémoma de mar bandeja 500g aprox

Al ser un producto muy delicado, lo ideal es mantenerlas vivas en agua de mar hasta el momento de su preparación. Gastronómicamente, las ortiguillas ofrecen un intenso sabor a mar, a yodo y marisco, pero es su textura fluida y delicadamente gelatinosa lo que es característico.

Algas de mar variadas



075. Algas de mar variadas 500g aprox

Dos o tres algas marinas en el mismo envase, las variedades pueden ser diferentes según temporada. Espagueti de mar (*Himmanthalia Elongata*) Wakame (*Undaria Pinafitada*) Dulse (*Palmaria Palmata*) Lechuga de mar (*Ulca Lactuca*)



CUARTA GAMA

TRABAJAMOS CON RIGOR LA MATERIA PRIMA EN NUESTRAS SALAS DE ELABORACIÓN DONDE, BAJO LAS MÁS ESCRITAS NORMAS DE CALIDAD, ELABORAMOS A DIARIO GRAN CANTIDAD DE PESCADO FRESCO RECIÉN ADQUIRIDO DE LAS LONJAS.

NUESTROS PROFESIONALES ELABORAN EL PESCADO FRESCO A PETICIÓN DE NUESTROS CLIENTES CON LA PRECISIÓN Y HABILIDAD QUE ESTO REQUIERE:



Desescamado



Pelado



Eviscerado



Cortado en Rodajas



Fileteado

- 306. Desescamar
- 307. Desescamar, eviscerar y filetear
- 308. Pelar
- 312. Pelar y cortar
- 313. Desescamar y cortar
- 314. Pelar y cortar cabeza
- 315. Desescamar y pulir

- 316. Cortar
- 317. Mariposa sin cabeza y sin espina
- 318. Descamar y supremar
- 323. Pelar sepia
- 324. Eviscerar
- 325. Cortar cabeza

- 327. Pelar y filetear
- 328. Filetear
- 332. Mariposa con cabeza y sin espina
- 333. Mariposa con cabeza y espina
- 334. Mariposa espalda
- 335. Mariposa espalda, no desescamar ni pulir
- 336. Mariposa barriga

PRINCIPALES

elaboraciones / acabados

Filetes de salmón

307. Desescamar, eviscerar y filetear



Filetes de dorada

307. Desescamar, eviscerar y filetear



Filetes de rodaballo

307. Desescamar, eviscerar y filetear



Rodajas de salmón

313. Desescamar y cortar



Rodajas de merluza

313. Desescamar y cortar



Sepia a dados

312. Pelar y cortar



Lubina

336. Mariposa barriga



Lenguado limpio

308. Pelar



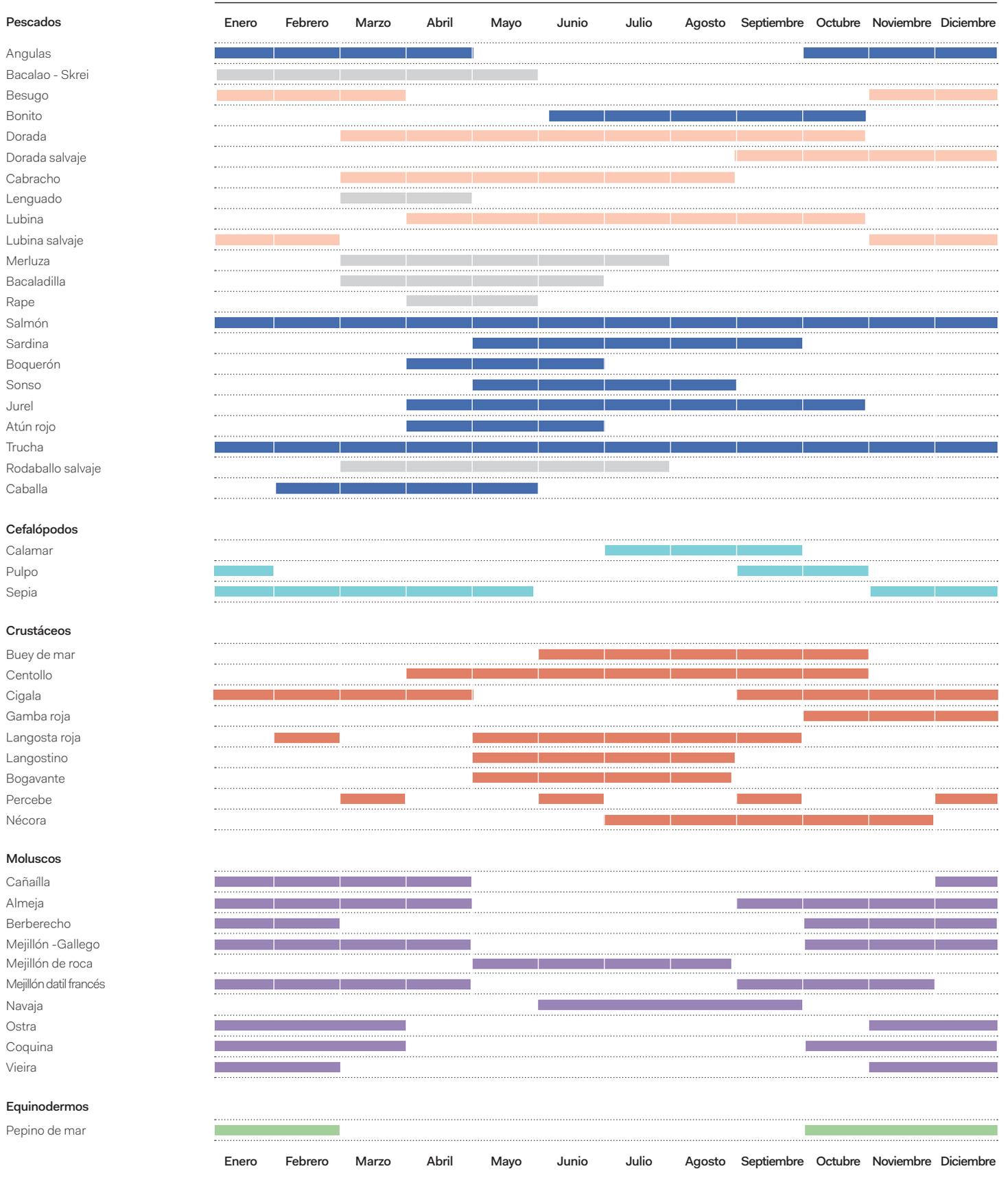
Lubina

334. Mariposa espalda



CALENDARIO DEL PESCADERO

FERRER
ALIMENTOS DE CONFIANZA



Pescado Azul	■	Cefalópodos	■	Bivalvos	■
Pescado Blanco	■	Crustáceos	■	Equinodermos	■
Pescado Semigraso	■				