

PEIX FRESC

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA

edició 03

CATÀLEG DE PEIX FRESC
PER A PROFESSIONALS



TIPOLOGIES DE PEIX



PEIX BLAU

Neden prop de la superfície i són hidrodinàmics i ràpids (d'aquí la forma de les seves aletes). Fan llargs desplaçaments per alimentar-se, per tant, necessiten acumular greix al seu cos (d'aquí que siguin rics en omega-3).



PEIX SEMIGRÀS

Es mou en aigües intermèdies. Depenent de l'època de l'any, aigües on conviuen, i segons el seu índex de greix en carn, són més semblants al peix blau o al peix blanc.



PEIX BLANC

Solen ser espècies bastant sedentàries amb desplaçaments poc importants, per la qual cosa no necessiten emmagatzemar greix als seus teixits. Les seves aletes són grans i serveixen més per establitzar que per nedar.



COM SÓN?

COLOR: To blavós i tornassolat a la pell.

Poden ser blancs de carn o blavosos de pell, ja que estan entremig.

Pell platejada i carn blanca.

CUA: Com que recorren llargues distàncies, necessiten una potent aleta amb vores afilades.

Més semblant a la del peix blau que a la del blanc.

Com que no recorren llargues distàncies, no necessiten una cua forta ni hidrodinàmica, sinó que és plana i arrodonida.

% DE GREIX SALUDABLE (Omega 3)

5~10%

2~5%

< 2%

Alt contingut en greix saludable.
Quant més gros sigui el peix, visqui en aigües més fredes i recorri distàncies més llargues, més greix acumularà.

Nivell intermig de greix saludable (omega 3)

Baix contingut en greix saludable,
i molt concentrat al fetge del peix.

PROPIETATS

- ✓ Ideal per a dietes nutritives.
- Contra malalties cardiovasculars
- ✓ o de ronyó.
- Aporta àcid oleic, linoleic i omega3
- ✓ que redueixen el colesterol en sang.

- ✓ Propietats semblants als blancs o als blaus en funció del % de greix que tinguin.
- ✓ Aportació energètica baixa.
- ✓ Forta presència de Vitamina B.

- ✓ Ideals per a dietes baixes en greixos.
- ✓ De fàcil digestió.

PRINCIPALS ESPÈCIES

Tonyina
Salmó
Sardina
Seitó
Bonítol
Verat
Peix espasa

Llobarro
Orada
Mero
Besuc
Moll
Pagell
Déntol
Sarg

Lluç
Maire
Rap
Llenguado
Gall
Bacallà
Turbot
Corbina
Gall de Sant Pere

TIPOLOGIES DE MARISC



CRUSTACIS

Invertebrats de carn tova, el seu cos està cobert d'una closca dura i estan proveïts de pinces. Solen tenir dos parells d'antenes (llargues i curtes) bàsicament per orientarse i palpar.



CEFALÒPODES MOL-LUSCS

Cefalòpodes, també anomenats "mol-luscs tous", es caracteritzen per l'absència de petxina/closca externa. Són cap (en forma de bossa, musculós i flexible) i peus (envoltats de tentacles).



BIVALVES MOL-LUSCS

Bivalves (dues closques): Són els mol-luscs que tenen una closca dividida en dues valves. Aquestes estan unides per un lligament elàstic.



EQUINODERMES

Reconeixible pel seu esquelet extern. En alguns casos amb simetria penta radial (5 parts iguals que surten de la seva boca).



CURIOSITATS

La pitjor època per consumir marisc són els mesos "sense R", és a dir: maig, juny, juliol i agost (antigament els mesos de més calor i quan es conservava pitjor el marisc) però en realitat, són els mesos de cycle reproductiu per la majoria d'espècies, per tant on el marisc té menor tamany, textura ferma, gust i qualitat.

Té cèl·lules pigmentàries que els permet canviar de color per passar desapareguts i comunicar-se entre ells. Segreguen tinta per amagar-se i defensar-se quan se senten amenaçats. Els trobem per tot el món i a totes les fondàries.

Se solen trobar enterrats en fons tous, sorra, o habiten en superfícies i estructures rígides com roques o cordes (bateas).

El seu cap no es pot diferenciar de la resta del cos, i tenen la boca a la part inferior. Es componen per petits tubs d'aigua interiors que recorren el cos i acaben amb uns més fins o peus que actuen de ventoses per al desplaçament.

PROPIETATS

- ✓ El seu valor energètic és baix per la poca quantitat de greix.
- ✓ Contenen col·lagen i es diu que el seu consum és afrodisíac.
- ✓ Concentració de minerals com el fòsfor, potassi, calci, sodi, magnesi, ferro i iode.

- ✓ Afavoreix el sistema immunològic.
- ✓ Col·labora en la formació d'ossos, cartílags i dents.
- ✓ Regula els nivells de colesterol.

- ✓ Ric en vitamina B12, vitamina C, seleni i antioxidants.
- ✓ Baixos en calories i rics en proteïnes.
- ✓ Adequats per dietes baixes en greixos.

- ✓ Molt apreciats en la gastronomia.
- ✓ Sabor a mar intens.
- ✓ Textura delicada.

PRINCIPALS ESPÈCIES

Llagosta
Gambes
Llagostins
Llamàntol
Cranc
Nècora

Pop
Calamar
Sípia
Pota

Ostres
Musclos
Escopinyes
Vieires
Cloïsses
Navalles

Estrella de mar
Eriçó de mar
Cogombre de mar
Espardenya



PEIX BLAU

Salmó / Salmón
Salmo salar



HI HA DIFERENTS ESPÈCIES, PERÒ LA MÉS COMUNA ÉS LA "SALMO SALAR". LA MAJORIA DE SALMONS QUE ES COMERCIALITZEN SÓN DE PISCIFACTORIA, PERÒ TAMBÉ N'HI HA DE SALVATGES.

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

- 136. Filet de salmó
- 553. Porcions de salmó 170g 1x17 un
- 565. Rodelles de salmó 170g 1x17 un
- 472. Salmó salvatge d'Alaska

Sardina

Sardina pilchardus



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

És dels peixos amb més valor nutricional. Bàsicament comercialitzem la sardina costanera i la gallega. La primera més petita i la segona més gran.

Verat / Caballa

Scomber scombrus



- 008. Verat
- 063. Filet de verat 1x3 kg

Peix amb molta tradició culinària, de carn vermellosa i gust intens. Cada vegada més, s'aprecia a les cuines més refinades.

Sorell / Jurel

Trachurus trachurus



- 009. Sorell
- 539. Filet de sorell 1x3 kg

És un peix blau ideal per a menús gràcies a la seva mida i preu.

Seitó / Boquerón

Engraulis encrasicolus



- 412. Seitó G 1x3 kg | 003. Seitó M 1x3 kg
- 083. Seitó P 1x3 kg

El seitó és un peix blau molt saludable per la seva riquesa en àcids greixosos omega-3, i molt versàtil a la cuina. Es pot menjar en cru marinat o fregit, sencer o obert en papallona.

Sonso

Gymnammodytes cicereulus



- 010. Sonso
- 404. Sonso P

Consumit majoritàriament als mesos d'estiu a Catalunya, el sonso és un peix ideal per a fregir lleugerament enfarinat. S'aprecia molt quan és molt fresc i de les mides més petites ~6 cm o menys.

Angula

Anguilla anguilla



- 151. Angula

L'aleví de l'anguilla, únic aleví permès per les lleis de pesca. Considerada tota una delicatessen i molt preuada arreu del món. Les angules normalment es comercialitzen ja cuites; en cas d'estar vives són transparents.

Principals característiques que evidencien la frescor del peix:

- 1. Ulls lluents i vius
- 2. Agalles vermelloses i sense mucosa
- 3. Textura ferma, humida i escata brillant

1



2



3



Truita / Trucha

Oncorhynchus mykiss



- 048. Truita 1x3 kg
- 049. Filet de truita

Peix de piscifactoria d'aigua dolça, de carn semblant a la del salmó, però lleugerament més clara. Té molt poc greix. Per les seves propietats, és bona per reduir l'estrès i la migranya.

Melva

Auvis rochei i *Auvis thazard*



- 087. Melva

Pot arribar als 50 cm. La talla comuna és entre 20 i 40cm. El color dels filets de melva és rosat. Com tots els peixos blaus la melva és un aliment molt saludable ideal per seguir una dieta típicament mediterrània.

Peix espasa / Pez espasa

Xiphias gladius



- 064. Peix espasa
- 566. Ventresca de peix espasa

De carn blanca i ric en fòsfor, hi ha tendència a confondre'l amb l'emperador, el qual és totalment diferent d'aspecte, però té la carn molt semblant.

Bonítol / Bonito

Sarda sarda



- 084. Bonítol

Carn molt gustosa, una mica llardosa, i d'interès comercial. Talla màxima 90 cm; comuna de 25 a 65 cm.

Bacora / Bacoreta

Euthynnus alletteratus

- 037. Bacora

Un túnid poc conegut però cada vegada més apreciat, a vegades es confón per la melva o per el atún blanco "bonito del norte" per la seva semblança. La seva carn és més blanca que la tonyina i pot arribar a fer el voltant del 1 metre de tamany. Habita les aigües de l'Atlàntic (des de Anglaterra a Brasil) i el Mediterrani, on sovint sol trobar-se prop de la zona més costera.




PEIX BLAU
La tonyina

LA TONYINA ÉS UN DELS “PEIXOS BLAUS” MÉS APRECIATS I CONSUMITS ARREU DEL MÓN. AQUEST TIPUS DE PEIX REALITZA AL LLARG DE LA SEVA VIDA GRANS RECORREGUTS, PER AIXÒ LI CAL ACUMULAR IMPORTANTS QUANTITATS DE GREIX ALS SEUS MÚSCULS (ENTRE UN 5-10%), PER TANT, EL SEU CONSUM APORTA UN ALT CONTINGUT D'ÀCIDS GREIXOSOS (GREIXOS SALUDABLES) COM L'OLEIC I L'OMEGA 3.

EN GENERAL, LA TONYINA TINDRÀ MÉS OMEGA 3, COM MÉS GRAN SIGUI L'ANIMAL, MÉS LLARGUES DISTÀNCIES RECORRI I HABITI GENERALMENT EN AIGÜES MÉS FREDES.

CAL SABER QUE LA QUALITAT DE LA TONYINA, A MÉS DE L'ESPÈCIE, DEPÈN DE MOLT D'ALTRES FACTORS COM L'ESTACIONALITAT, L'ART DE PESCA USAT PER A LA CAPTURA I LA PART DE LA TONYINA.

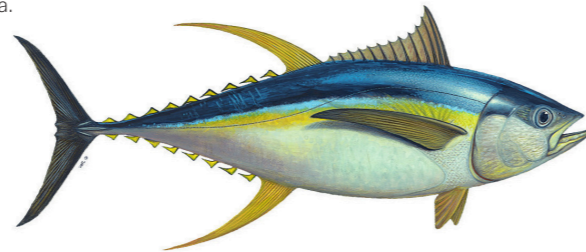
DES DE SEMPRE LA TONYINA S'HACONSUMIT A LA PLANXA, MÉS AVIAT POC FETA, O CUINADA EN RECEPTES TRADICIONALS, TOT I QUE DES DE FA UNS ANYS, EL SEU CONSUM HA AUGMENTAT MOLT EN CRU PER LA INFLUÈNCIA DE LA CUINA JAPONESA/ASIÀTICA: SUSHI, SASHIMI, TATAKIS O TÀRTARS JA SÓN HABITUALS A LES CARTES DE RESTAURANTS D'ARREU DEL MÓN.

Tonyina d'aleta groga o “Yellowfin” / Atún de aleta amarilla
Thunnus Albacares

És l'espècie més comercial i rellevant en volums, actualment s'ha convertit en un substitut de la tonyina d'aleta blava (Bluefin), més buscada i preuada. La tonyina d'aleta groga es troba a les aigües obertes de mars tropicals i sub-tropicals de tot el món.

La tonyina d'aleta groga pot arribar als dos metres de longitud i a pesar més de 150 kg.

Temporada de pesca
D'Octubre a Febrer.



Tonyina d'ulls grossos o Big eye / Atún patudo
Thunnus Obesus

Espècie molt apreciada al Japó després de la vermella, tot i que aquí és menys comú. Es troba a les aigües obertes dels oceans tropicals i temperats i pot arribar als 2 metres de longitud i un pes de 220 kg.

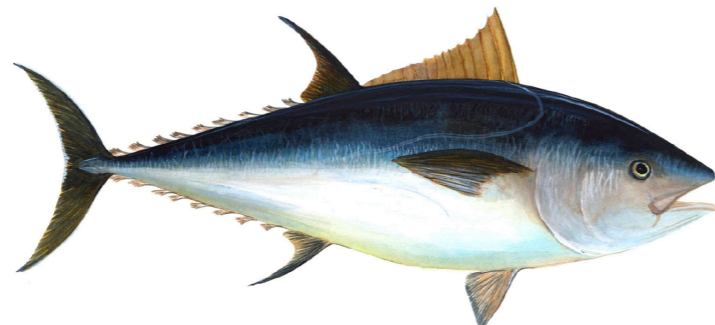
Temporada de pesca
De Març a Setembre.

Tonyina vermella o “Bluefin” / Atún rojo
Thunnus Thynnus

Entre totes, és l'espècie de tonyina més gran i preuada. Es diferencia de la resta dels túnids perquè la seva aleta pectoral és més curta, i la seva carn és rosada adquirint sovint un to vermell intens. És un dels peixos més ràpids que hi ha, i en recorreguts curts pot superar els 70 km/hora.

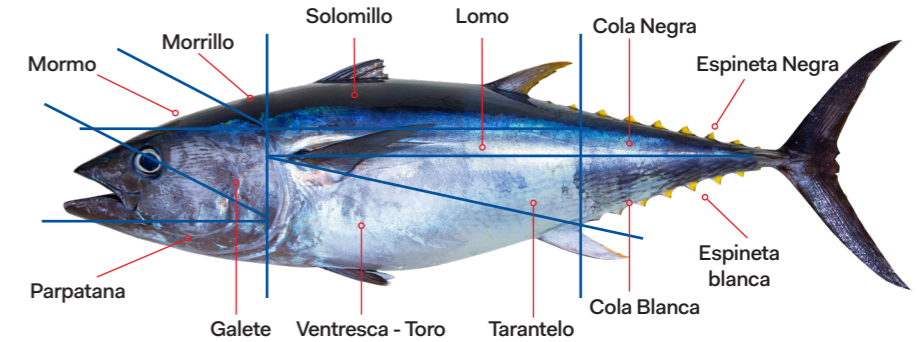
Aquesta espècie pot arribar a tenir una llargada d'entre dos i tres metres i un pes de fins a 300 i 400 kg.

Temporada de pesca
De Març a Juny.



Segons la part de la tonyina podem trobar-nos diferents textures, colors o sabors. Les que més coneixem i comercialitzem són el llom i la ventresca però n'hi ha moltes més (de disponibilitat limitada).

Resum d'algunes de les diferents parts de la tonyina:



LLOM DE TONYINA LOMO DE ATÚN



Thunnus albacares

396. Llom de tonyina envasat al buit | Peça: ~4 kgs
Sense sangatxo, sense pell, producte tractat, molt bona relació qualitat/preu.



Thunnus albacares

521. Llom de tonyina aleta groga | A Pes: 1kg o més
Salvatge, pot portar pell, disponible segons temporada, molt bona qualitat.

VENTRESCA DE TONYINA VENTRESCA DE ATÚN



Thunnus albacares

262. Ventresca de tonyina petita “Yellow”
A pes: 0,8~1,2 kg | Envasat al buit
Mida petita, producte tractat, la més comercial i de bona relació qualitat/preu.



Thunnus albacares / Thunnus Obesus

186. Llom extra de tonyina en “ATM”
Peça: 2~4 kgs
Sense sangatxo, producte no tractat, de molt bona qualitat.

ANISAKIS FREE

Procés de congelació previ que garanteix la NO presència d'anisakis. És recomanable no tornar a congelar.

ATENCIÓ!

Els productes sense segell, si es volen consumir en cru o semi-cru és recomanable congelar-los abans.



Thunnus albacares / Thunnus Thynnus

263. Ventresca de tonyina “Blu” | A pes: de 1 ~3 kg/peça
Producte no tractat, de bona qualitat.



Thunnus Thynnus

520. Llom de tonyina gourmet salvatge
A pes: 1 kg o més



Thunnus Thynnus

156. Llom de tonyina gourmet Ferrer
A pes: 1 kg o més

La tonyina vermella salvatge és capturada i posteriorment alimentada exclusivament de peix, per tal d'aconseguir el nivell òptim de greix, la millor qualitat i sabor. Pot portar pell.



Thunnus Thynnus

557. Ventresca de tonyina “Toro”
A pes: de 3 ~ 12 kg/peça
Mida gran, la millor part de l'espècie

516. Tonyina esqueixada | 500g





PEIX SEMIGRÀS

Lubina

Dicentrarchus labrax



ES TRACTA DE PEIXOS CRIATS EN PISCIFACTORIA TOT I QUE VIUEN AMB MÉS ESPAI, S'ALIMENTEN DE MANERA NATURAL I TENEN UN CREIXEMENT UNA MICA MÉS LENT. NOMÉS ES SACRIFIQUEN TALLESS GRANS.

- 649. Lubina Aquanaria 1~1,5 kg
- 650. Lubina Aquanaria 1,5~2 kg
- 651. Lubina Aquanaria 2~2,8 kg
- 653. Lubina Aquanaria 2,8~3,7 kg
- 655. Lubina Aquanaria 3,7~ 4,5 kg



SE N'APRECIA MOLT LA VERSIÓ SALVATGE, MÉS FERMA I GUSTOSA, I QUE POT ARRIBAR A PESAR ENTRE 4 I 5 KGS. NO OBTANT, EL DE PISCIFACTORIA ÉS MOLT MÉS DEMANDAT PEL SEU PREU RELATIVAMENT BAIX I UN PES QUE POT ANAR DE 200 G FINS A 1,5 KGS.

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



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

Dorada

Sparus aurata



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

LA SALVATGE TÉ UNA LÍNIA ENTRE ULLS DE COLOR DAURAT QUE LI DÓNA EL NOM. LA MILLOR ÈPOCA PER CONSUMIR-LA ÉS DE FINALS DE SETEMBRE A NOVEMBRE. LA DE PISCIFACTORIA TÉ UN PREU MOLT COMPETITIU, LA LÍNIA ÉS GRISOSA O NEGRE I ES POT CONSUMIR TOT L'ANY.



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

Besuc / Besugo

Pagellus bogaraveo



- 139. Besuc +2 kg
- 561. Besuc 1~1,5 kg
- 223. Besuguet

Molt apreciat com a plat principal en dates festives pel delicat i exquisit sabor. Un símbol de frescor és la taca negra dels laterals. Com més definida, més fresc. La millor època per a consumir-lo és a l'hivern.

Pagell / Pagel (Breca)

Epinephelus marginatus



- 028. Pagell

Molt semblant al pagre, però aquest té el morro més allargat. Carn blanca i fina. La millor temporada per a consumir-lo és la tardor.

Déntol / Dentón

Dentex dentex



- 104. Déntol +2 kg

Amb característiques culinàries semblants a la daurada i el llobarro, es distingeix clarament pels 4 canins visibles fins i tot amb la boca tancada. Tot i que el que més es consumeix és el salvatge, cada cop més es comença a comercialitzar el de piscifactoria.

Pagre salvatge / Pargo salvaje

Pagrus pagrus



- 250. Pagre +2 kg
- 558. Pagre de 1.5 ~2 kg

És semblant al pagell o fins i tot al déntol. Es pesca amb ham i es troba tot l'any però, la millor època és la tardor-hivern.

Palometa vermella / Palometa roja

Beryx decadactylus



- 074. Palometa vermella

També anomenat peix Rei. La seva mida oscil·la entre els 25 i 40 centímetres. La seva carn té gust com de marisc i és molt blanca, finíssima i de textura ferma, semblant a la dels peixos de roca.

Sarg Imperial / Sargo Imperial

Diplodus sargus



- 434. Sarg Imperial

La millor temporada és la tardor-hivern. De gust més refinat que la daurada o el pagell, presenta una pell grisosa amb ratlles fosques que a mesura que creix es van difuminant.

Moll / Salmonete

Mullus barbatus



- 047. Moll
- 077. Moll per frita

Peix molt gustós que s'està introduint a l'alta cuina. Hi ha el de roca i el de fang, essent més vermell i valorat el primer i més rosat i tou el segon. Els exemplars petits es mengen fregits.

Pagre de taques / Urta

Pagrus auriga



- 508. Pagre de taques

Habita als fons propers a la costa entre zones rocoses o de sorra i roca. La seva alimentació és basa en mol·luscs bivalves i petits crustacis, d'aquí el gust de la seva carn, que és blanca i compacta.

Congre / Congrio

Conger conger



- 092. Congre

És d'aigua salada i la forma del seu cos és anguilliforme. Té una carn molt gustosa però ull perquè la seva sang és tòxica, no obstant, aquesta toxicitat desapareix amb la cocció. Mesura entre 0,5 i 1,5 m i sol pesar entre 5 ~15 kg. És un peix blanc o semigràs depenent de la temporada.

PEIX BLANC

Rap blanc / Rape blanco

Lophius piscatorius



EN DISTINGIM BÀSICAMENT DUES GRANS ESPÈCIES TOT I QUE N'EXISTEIXEN MÉS DE 250 DINS DE LA MATEIXA FAMÍLIA. EL MÉS CONEGUT ÉS EL *LOPHIUS PISCATORIUS* "RAP BLANC", DE CARN BLANCA I TENDRA.

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



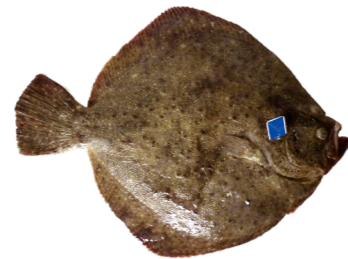
- 413. Rap amb cap 1~2 kg
- 041. Rap amb cap 0,8~1 kg
- 487. Rap amb cap 700~800 g
- 486. Rap amb cap 600~700 g
- 485. Rap amb cap 500~600 g
- 244. Rap amb cap 300~500 g

Turbot / Rodaballo

Psetta maxima

ENCARA QUE LA MILLOR ÈPOCA PER AL TURBOT SALVATGE SÓN ELS MESOS MÉS CÀLIDS, GRÀCIES A L'AQUICULTURA SE'N DISPOSA TOT L'ANY.

TÉ DOS ORÍGENS PRINCIPALS, EL GRAN SOL (ATLÀNTICNORD) I GALÍCIA, AQUEST ÚLTIM MÉS APRECIAT JA QUE, TOT I SER EXACTAMENT EL MATEIX PEIX, ÉS MÉS FRESC I TÉ UNA PELL MÉS BRILLANT.



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

Rap Negre / Rape negro

Lophius budegassa



- 079. Cua de rap 2~3 kg

L'altra espècie és el *lophius budegassa* conegut com a "Rap negre" o vermellós i que presenta una tela negra al ventre. Més valorat ja que perd menys aigua durant la seva cocció.



- 040. Cueta de rap 300~500 g
- 240. Cueta de rap P -200 g

Les cuetes de rap i els raps amb cap poden ser tant de rap blanc com negre.



- 495. Turbot salvatge gallec 3~4 kg
- 453. Turbot salvatge 3~4 kg
- 144. Turbot salvatge 2~3 kg
- 294. Turbot salvatge 1~2 kg
- 490. Turbot salvatge 300~500 g (ració)

Bacallà / Bacalao

Gadus morhua



- 069. Bacallà amb cap
- 045. Filet de bacallà 1x4 kg
- 071. Fogoner (*Pallachius virens*)

Una de les espècies més consumides arreu del món. Això es deu al fet que se'n pesca molt de volum, té poques espines i té la carn fina i molt gustosa.

Llenguado / Lengüado

Solea solea



- 140. Llenguado Europeu +500 g
- 225. Llenguado holandès 300~400 g
- 229. Llenguado holandès 200~300 g
- 138. Llenguado holandès 100~200 g

La família del llenguado és bastant extensa, però la més reconeguda és la *solea solea*.

Gall de Sant Pere / Pez de San Pedro

Zeus faber



- 298. Gall de Sant Pere +2 kg
- 062. Gall de Sant Pere 1~2 kg
- 444. Gall de Sant Pere 0,8~1 kg
- 416. Gall de Sant Pere 300~500 g

De gener a maig és la millor època per consumir-lo. Díficil de manipular, però dels més agraiats per cuinar. De carn finíssima i molt gustosa, una de les millors parts del peix és el fetge.

Escórpora / Cabracho

Scorpaena scrofa

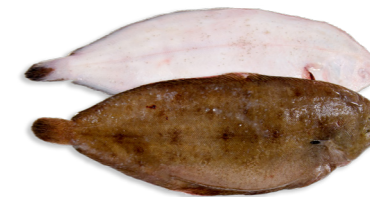


- 053. Escórpora +1,5 kg
- 051. Escórpora 1~1,5 kg
- 443. Escórpora 0,5~1 kg

Peix de roca molt gustós. La seva defensa són les nombroses espines verinoses, fins i tot un cop mort. Les peces petites s'utilitzen per a fer sopes, fumets i pastissos freds.



- 070. Bacallà sense cap
- 454. Bacallà Skrei



- 141. Llenguado francès 300~400 g
- 105. Llenguado francès 200~300 g

Llenguadina / Lengüadina

Glyptocephalus cynoglossus



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

Molt semblant al gall però és més petit i fosc. Té el llom més prim i per tant, menys carn.

Corbina / Corvina

Argyrosomus regius



- 288. Corbina salvatge
- 254. Corbina de piscifactoria 2~3 kg
- 415. Corbina de piscifactoria 3~4 kg
- 534. Corbina de piscifactoria 4~6 kg

No és massa conegut i per això té un preu relativament baix. La seva carn és de molt bona qualitat, ideal per a "ceviches". També se'n produeix en piscifactories.

Rom / Rémol

Scophthalmus rhombus



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

De carn semblant al turbot, és més allargat. El color de pell és marró fosc i té unes taquetes blanques als dors.



- 417. Llenguado de piscifactoria 400~600 g
- 137. Llenguado de piscifactoria 300~400 g
- 158. Llenguado de piscifactoria 200~300 g

Cada vegada més, els exemplars de piscifactoria s'assimilen més als salvatges.

Gall / Gallo

Lepidorhombus whiffiagonis



- 012. Gall gallec
- 448. Gall de costa (Bruixa)

Entre el llenguado i la palaia però de color marró clar. Medeix entre 20 i 50 cm i és més valorat que la llenguadina.

Palaia / Pelaya (Peluda)

Citharus linguatula



- 056. Palaia

Peix pla de to marró clar que viu al fons marí. La seva mida normal és de 15 cm. Ideal per a fregir.


PEIX BLANC
El lluç

Lluç / Merluza
Merluccius merluccius



UN DELS PEIXOS MÉS COMERCIALS, TÉ POCA ESPINA, FÀCIL DE MENJAR, ÉS UN PEIX MOLT SUAU, FI I GUSTÓS I ES POT TROBAR TOT L'ANY. ES CONSUMEIX DES DE BEN PETIT, A PARTIR DE 20 CM DE TALLA MÍNIMA, FINS A PECES MÉS GRANS; SENCER, FET A FILETS, RODANXES O SUPREMES. POT ARRIBAR ALS 7-8 KG, TOT I QUE SE N'HAN TROBAT DE 15 KG.

- 542. Lluç palangre nacional +4 kg
- 133. Lluç palangre nacional 3~4 kg
- 033. Lluç palangre nacional 2~3 kg
- 484. Lluç palangre nacional 1,2~1,5 kg
- 057. Lluç palangre nacional 700~1000 g

- 554. Lluç pintxo Sudàfrica 3~4 kg
- 034. Lluç pintxo Sudàfrica 2~3 kg



- 496. Lluç del Nord +4 kg
- 457. Lluç del Nord 3~4 kg
- 091. Lluç del Nord 2~3 kg
- 033. Lluç de Volanta Dinamarca 2~3kg
- 030. Lluç del Nord 1~1,5 kg
- 036. Lluç del Nord 0,8~1 kg

Llucet / Pescadilla
Merluccius merluccius



- 032. Llucet del bou
- 451. Llucet de costa Núm. 2
- 450. Llucet de costa Núm. 3



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



- 072. Llucet de Boston 1x7 kg
- 035. Llucet eviscerat 200~300 g (Anxovilla)



- 195. Quimeta



Mero
Epinephelus marginatus



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

És un peix d'aigua salada, solitari i molt territorial; s'alimenta de crancs, sípies i altres. La seva carn és de les més valorades per la gastronomia.

Maire / Lirio "Bacaladilla"
Micromesistius poutassou



- 004. Maire
- 024. Filet de maire 1x3 kg

Peix molt delicat que mesura entre 10 i 15 cm. Semblant al llucet però de carn encara més fina. És ideal per a fregir.

Filet d'halibut / Filete de Fletán
Hippoglossus hippoglossus



- 027. Filet d'halibut

Peix per sopa / Pescado para sopa



- 095. Peix per sopa variat 1x4kg
- 432. Peix sopa P 1x4kg

Tord negre / Maragota o "vieja"
Labrus merula



- 552. Tord negre

Pot arribar a mesurar més de 30 cm. La principal curiositat de la maragota és que totes les cries neixen mascles. I posteriorment es produeix la transició de mascle a femella. Té una carn suau i molt blanca. Per a alguns el seu sabor és similar al del bacallà fresc.

Gallineta (Penegal) / Gallineta roja
Helicolenus dactylopterus



- 245. Penegal

Té una carn blanca i molt ferma de molt bona qualitat, i es consumeix fregit o bullit (per obtenir-ne fumet, ja que el seu cap dona molt bon gust).

Filet de panga / Filete de panga
Pangasius hypophthalmus



- 016. Filet de panga 1x4 kg

Morralla



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

Peix lloro / Pez loro
Xyrichtys novacula



- 173. Peix lloro

Mesura entre 10 i 17 cm. Vermell per fora i blanc per dins, saborós i iodat. Escàs en oferta i amb preu elevat. Amb una textura de carn propera al llenguado i amb un sabor semblant al moll, juntament al cruixent de la pel; és un veritable plaer!

Mòllera / Brótola
Phycis phycis



- 441. Mòllera

Peix de costa, es pesca al Mediterrani, de carn molt fina i gustosa. La seva temporada de pesca és d'abril a juny.

Filet de perca / Filete de perca
Lates niloticus



- 148. Filet de perca 1x3 kg

Cap de rap / Cabeza de rape



- 068. Cap de rap G 1x3 kg
- 089. Cap de rap P 1x3 kg



CRUSTACIS

EL LLAMÀNTOL EUROPEU, ÉS EL MÉS APRECIAT, DE COLOR BLAU FOSC I AMB TAQUES GROGUENQUES ALS COSTATS.

EN CANVI, EL LLAMÀNTOL AMERICÀ ÉS DE COLOR MARRÓ FOSC AMB TONS VERDOSOS. EN TROBEM DUES CATEGORIES; EL DEL CANADÀ QUE TÉ LA CLOSCA MÉS DURA I ÉS EL MÉS COMERCIALIZAT, I EL D'EEUU QUE TÉ LA CLOSCA MÉS TOVA.

LA LLAGOSTA VERMELLA ÉS L'ESPÈCIE MÉS VALORADA AL MERCAT I ES PESCA AL MEDITERRANI.

LA LLAGOSTA ROSADA TÉ EL CAP MÉS GROS I ES TROBA TANT AL PACÍFIC COM AL MEDITERRANI PERÒ ÉS MENYS APRECIADA GASTRONÒMICAMENT.

Escamarlà / Cigala
Nephrops norvegicus



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

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

Gambot/ Carabinero
Plesiopeanaeus edwardsianus



466. Gambot/ Carabiner

Gamba
Aristeus antennatus



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

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

Essent la mateixa espècie de gamba, anomenem "de costa" a la que prové de la Costa Brava i "vermella" a la que ve del sud.

Llamàntol Europeu / Bogavante Europeo
Homarus gammarus



265. Llamàntol País G
228. Llamàntol País 450~550 g
014. Llamàntol País 1 pinça

Llamàntol Americà / Bogavante Americano
Homarus americanus



264. Llamàntol de Canadà 600 g "Quarter"
213. Llamàntol Canadà 450~550 g
243. Llamàntol EUA 450~550 g

Llagosta vermella / Langosta roja
Palinurus elephas



266. Llagosta vermella Nacional

Llagosta Rosada/ Langosta rosada
Palinurus mauritanicus



200. Llagosta del Pacífic

Llagostí / Langostino
Penaeus Kerathurus



190. Llagostí fresc G | 261. Llagostí fresc M
Aquesta espècie de llagostí és la que coneixem com el de "Sant Carles". El fet que visqui en llocs sorrencs i poc profunds fa que se'n trobi per la zona del Delta de l'Ebre. La millor època per consumir-lo és de maig a agost.

Nècora / Nécora
Liocarcinus puber



201. Nècora G | 110. Nècora P
A Galícia està prohibida la seva pesca els primers sis mesos de l'any però se'n pot trobar tot l'any perquè s'importa d'Europa. Tenen una carn finíssima i són més apreciades les femelles pel seu "corall", que són els ous abans de pondre.

Cranc blau / Cangrejo azul
Callinectes sapidus



568. Cranc blau

És una espècie invasora originària de les costes atlàntiques americanes. Molt voraç, s'alimenta de mol·luscs, crustacis... el que contrasta amb el seu alt valor nutritiu i gastronòmic: la seva carn és molt saborosa ideal per mariscades, arrossos...

Cabra de mar / Centollo
Maja squinado



233. "Centollo" gallec | 203. "Centollo"
El gallec a diferència del francès o l'escocès té la closca més peluda i tot ell és més marronós en lloc de vermell pàl·lid. Té les potes més llargues i les ungles més afilades. Les femelles estan més valorades perquè surten més plenes (tenen l'abdomen més gran i arrodonit).

Franquet / Cangrejo blanco
Liocarcinus navigator



214. Franquet
És un cranc més petit i trencadís que el cranc de mar, però més gustós.

Peu de cabra / Percebes
Pollicipes pollicipes



209. Peu de cabra gallec
239. Peu de cabra portuguès

L'alt preu es deu a la difícil captura, i a que és molt valorat en gastronomia. Creix al peu dels penya-segats, allà on piquen fortament les onades i s'extreu manualment. Té un gust suau però intens a mar i aquíós.

Bou de mar / Buey de mar
Cancer pagurus



210. Bou de mar | 230. "Picata"
És el més gran de la família dels crancs ja que pot arribar als 3~4 kg. Abans de mudar la closca és quan està més ple i ho podem distingir perquè la closca és més fosca i pesa més. El gallec té les potes més peludes i les ungles més afilades que el d'altres orígens.

Cranc de mar / Cangrejo de mar
Liocarcinus vernalis



096. Cranc de mar 1x2 kg
És un crustaci econòmic que s'utilitza principalment per fer brous, sopes...

Gamba salada
Aristeus parapeanaeus



180. Gamba salada 500 g
187. Gambeta blanca
272. Camaró
097. Galera





MOL·LUSCS CEFALOPODES

Calamar *Loligo vulgaris*



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

El venem "de costa", pescat amb hams (de potera), en "fresc" quan ha estat pescat mitjançant xarxes de pesca, i en "semi-conserva", tant net com amb pell, sencer o trossejat a tires, anelles, etc. És molt versàtil ja que segons la seva mida es pot cuinar a la planxa, a la romana o farcir-los, etc.

Pop cru/ Pulpo crudo *Octopus vulgaris*



- 119. Pop gallec
- El pop fresc el venem en peça gran, però també en peçes petites per a la planxa.

Calamarsó/ Chipirón *Loligo vulgaris / Loligo subulata*



- 115. Xipironet de costa
 - 220. "Puntilla"
- El "xipiró" s'ha de distingir de la "puntilla". El primer té una vaina curta i arrodonida, mentre que el segon és més allargat i acaba amb una punta estreta i llarga.

Sípia / Sepia *Sepia officinalis*



- 112. Calamar costa 300~500 g
- 111. Calamar costa 100~300 g



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

Pop planxa/ Pulpo blanco *Eledone cirrhosa*



- 122. Pop planxa G
- 118. Pop planxa P

Pop cuít/ Pulpo cocido *Octopus vulgaris*



- 227. Pop cuít G 1~2 kg
- 247. Pop cuít P 0,8~1 kg
- 252. Potes de pop cuites grans 2 un
- 274. Potes de pop cuites petites 6~8 un.

Sipionet / Globito *Sepioida sepioides*



- 120. Sipionet
- Es pesca amb l'art d'arrossegament per petites barques, es pot saltar o fregir, però està molt bo simplement a la planxa amb una mica d'oli d'oliva i una picada d'all i julivert.

Popet / Pulpitos *Eledone cirrhosa*



- 121. Popet
- El popet (quan més petit, millor) és molt gustós, però també té un preu elevat. El podem trobar de gener a març aproximadament.

Semiconserves

LA SEMICONSERVA ÉS UN PROCÉS DE CONSERVACIÓ D'ALIMENTS. ELS CEFALÒPODES S'ULTRACONGELEN (NORMALMENT EN ALTA MAR) EN LA SEVA MILLOR TEMPORADA. POSTERIORMENT, ES DESCONGELEN I MANIPULEN PER OBTENIR UN PRODUCTE FINAL "SEMI-ELABORAT" (PELAT, EN ANELLES, FARCIT, TROSSEJAT...). FINALMENT, S'ENVASEN EN UNA BOSSA AMB AIGUA SALADA I GEL A TEMPERATURA REFRIGERADA ASSEGURANT-NE LA CONSERVACIÓ FINS APROXIMADAMENT 10 DIES.

ENVÀS IMPERMEABLE, NO GOTEJA I VA SERVIT EN UNA CAIXA DE CARTRO D'AMB UN FORMAT DE 3KG NETS GARANTIT.



Sípia neta *Sepia officinalis*



- 126. Sípia neta M 1x3 kg
- 130. Sípia neta G 1x5 kg

Calamar *Loligo gahi*



- 131. Calamar M 1x4 kg

Pop cuít *Octopus vulgaris/membranaceus*



- 668. Popet en aigua 1x3 kg

Potón *Dosidicus gigas*



- 629. Tires de "potón" 150~300g/u. | 1x3 kg



- 620. Anelles de "potón" 20~25 g/u. | 1x3 kg



- 260. Rejos 500~2000g | 1x5 kg

MOL·LUSCS BIVALVES

Musclo / Mejillón *Mytilus galloprovincialis*



- 168. Musclo gallec 1x5 kg
- 167. Musclo gallec especial 1x5 kg
- 299. Musclo gallec gegant 1x10 kg

Musclo de roca / Mejillón de roca *Mytilus galloprovincialis*



- 169. Musclo de roca 1x7 kg
- 469. Musclo de roca 1x3 kg
- 910. Musclo de roca 1 kg
- 442. Musclo de roca 1x7 kg - Francès
- 166. Musclo dàtil 1x5 kg - Bretanya (Bouchot)

ATM: Envàs atmòsfera controlada *Mytilus galloprovincialis*



- 9320. Musclo gallec ATM 1x2 kg
- 465. Musclo de roca gallec ATM 1x5 kg

Envasat en atmòsfera controlada que afavoreix la seva conservació per més temps (entre 8 i 11 dies aprox). El musclo està totalment net, a punt per ser consumit.

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

HI HA DOS GRANS ORIGENS D'OSTRA, SEGONS GUSTOS: EL GALLEC O EL FRANCÈS.

Ostra francesa *Crassostrea gigas*



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

Ostró *Crassostrea gigas*



- 018. Ostró del Delta 1x12 un
- 162. Ostró francès 1x1 un

Zamburiña / Zamburiña *Chlamys varia*



- 9322. Zamburiña mitja closca (5~6 unitats) 1x250 g
- 165. Zamburiña fresca 1x2 kg

Petxina de pelegrí / Vieira *Pecten maximus*



- 076. Vieira fresca
- 013. Closca de vieira - venda per unitats

Carn de Vieira / Vieira *Pecten maximus*



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

Cloïssa fina/ Almeja fina *Ruditapes decussatus*



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

La cloïssa fina és la millor espècie, més gustosa i carnososa, i és salvatge (criada i recollida a les platges naturalment). L'origen gallec sol ser més apreciat pel resultat i gust final.



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

També és salvatge. Molt bon sabor i d'origen francès.

Cloïssa de cultiu / Almeja de cultivo *Ruditapes philippinarum*



- 021. Cloïssa de cultiu gallec 1x2 kg



- 020. Cloïssa marinera G 1 kg
- 078. Cloïssa marinera M 1 kg
- 023. Cloïssa cultiu 1 kg
- 479. Cloïssa Wildomar 1x2 kg

Cargol punxenc / Cañailla *Bolinus brandaris*



- 235. Cargol de costa G 1x3 kg
- 440. Cargol de costa P 1x3 kg
- 205. Cargol italià

Navalla / Navaja *Ensis siliqua / Ensis arcuatus*



- 202. Navalla G Irlanda/Escòcia, molt gran. Manat de 1 kg aprox.



Ensis ensis

- 212. Navalla Manat Holandesa, mitjana, la més venuda. Manat de 1 kg aprox.



Ensis magnus

- 204. Navalla gallega 1x2 kg Gallega, gran, de forma més corba, depurada i de sabor superior.

Escopinya / Barberecho *Cardium edule*



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

Rossellona / Chirla *Venus gallina*



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

Lluentes / Almejón de sangre *Callista chione*



- 199. Lluentes

- 556. Canyut Del Delta, petit, molt apreciat i ja depurat. 4 manats de 12 unitats.



ESPECIALITATS

Llom de bacallà Jumbo fresc / Lomo de bacalao Yumbo fresco



050. Llom de bacallà Jumbo fresc aprox 3 kg

Bacallà dessalat fresc. Bacallà salat i dessalat mitjançant el mètode tradicional. De carn blanca i ric en fòsfor. Es presenta en lloms sencers o esqueixat; ideal per fer amanides...

Esqueixada de bacallà / Bacalao desmigado



132. Esqueixada de bacallà aprox 2 kg

Pell de bacallà / Piel de bacalao



548. Pell de bacallà - 1 kg aprox

Producte fresc i salt.

Ous-Freses d'esturió / Huevas de esturión (caviar irani)



289. Ous d'esturió (Caviar)

Considerat una delicatessen mundialment, s'anomena caviar a la fresa del peix esturió. Té un alt preu degut a l'escassa disponibilitat de l'esturió. Existeixen succedanis fets amb fresa d'altres peixos (lumpus, salmó truita, peix volador o llissa).

Ous -Freses de mújol / Huevas de mújol



022. Ous de Mújol negres o vermells 100g
555. Ous de Mújol 550g

Ous-freses de peix volador / Huevas de pez volador (Tobiko)



489. Ous de Peix Volador 500g
571. Ous de Peix Volador verd "wasabi"500g

❄ Producte congelat

Tripa de bacallà / Tripa de bacalao



059. Tripa de bacallà safata 1kg

Cocotxes de lluç / Cocochas de merluza



157. Cocotxes de lluç 1kg
155. Cocotxes de bacallà 1kg

Fetge de rap / Hígado de rape



099. Fetge de rap

Ous-freses de truita / Huevas de trucha



284. Ous de truita 100g

Ous-freses de salmó / Huevas de salmón



285. Ous de salmó 100g

Filets de sardina fumats / Filetes de sardina ahumados



290. Filets de sardina fumada 1kg (P.Esc:700g)

Llagostí pelat / Langostino pelado

Litopenaeus Vannamei



464. Llagostí Jumbo pelat pot 1x1,5 kg (Pes Esc:900g)

193. Llagostí pelat pot P 1,5 kg (Pes Esc:900g)
269. Llagostí pelat pot M 1,5 kg (Pes Esc:900g)
192. Llagostí pelat pot G 1,5 kg (Pes Esc:900g)

Eriçó de mar o Garota / Erizo de mar

Echinoidea



067. Eriçó de mar
073. Closca d'eriçó 1x35 un

Es tracta d'un animal equinoderm, de forma esfèrica i cobert de punxes a l'exterior. Amb un tret molt característic: la seva "simetria pentarradiada" que significa que tenen cinc parts iguals al voltant de la seva boca. La seva carn interior, molt taronja i intensa de gust és molt apreciada gastronòmicament. Temporada de gener a març.

Carn d'eriçó de mar / Yemas de erizo de mar

Echinoidea



217. Carn d'eriçó 200 g
7269. Carn d'eriçó 1x130 g

❄ Producte congelat

Espardenya de mar / Espardeña

Stichopus regalis

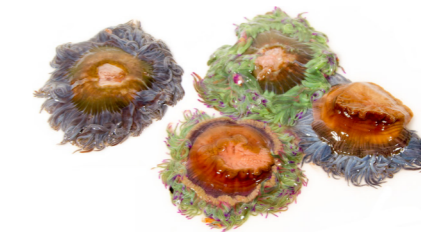


152. Espardenya estoig de 1 kg aprox

Pertany a la família dels equinodermes. Històricament consumida pels pescadors del nord de la costa Mediterrània, avui en dia és molt apreciada en la gastronomia. Només se'n mengen les gònades interiors, blanques i d'uns 5 cm de longitud. Ja venen netes.

Anemone de mar / Ortiguillas de mar

Anemonia sulcata



075. Anemone de mar safata 500g aprox

Com que és un producte molt delicat, l'ideal és mantenir-les vives en aigua de mar fins al moment de la seva preparació. Gastronòmicament, "les ortiguillas" ofereixen un intens gust de mar, a iode i a marisc, però és la seva textura fluida i delicadament gelatinosa el que n'és característic.

Algues de mar variades / Algas de mar variadas



075. Algues de mar variades 500g aprox

Dos o tres algues marines en el mateix envàs, les varietats poden ser diferents segons temporada. Espagueti de mar (*Himanthalia Elongata*)
Wakame (*Undaria Pinatifida*)
Dulce (*Palmaria Palmata*)
Lechuga de mar (*Ulva Lactuca*)



QUARTA GAMMA

TREBALLEM AMB RIGOR LA MATÈRIA PRIMA A LES NOSTRES SALES D'ELABORACIÓ ON, SOTA LES MÉS ESTRICTES NORMES DE QUALITAT, ELABOREM A DIARI GRAN QUANTITAT DE PEIX FRESC RECENT ADQUIRIT DE LES LLOTGES.

ELS NOSTRES PROFESSIONALS ELABOREN EL PEIX FRESC A PETICIÓ DELS NOSTRES CLIENTS AMB LA PRECISIÓ I HABILITAT QUE AIXÒ REQUEREIX:



Escamat / Desescamado



Pelat / Pelado



Eviscerat / Eviscerado



Tallat en rodanxes / Cortar en Rodajas



Filetejat / Fileteado

- 306. Escatar / Desescamar
- 307. Escatar, eviscerar i filetejar / Desescamar, eviscerar y filetear
- 308. Pelar / Pelar
- 312. Pelar i tallar / Pelar y cortar
- 313. Escatar i tallar / Desescamar y cortar
- 314. Pelar i tallar cap / Pelar y cortar cabeza
- 315. Escatar i pulir / Desescamar y pulir

- 316. Tallar / Cortar
- 317. Papallona sense cap i sense espina / Mariposa sin cabeza y sin espina
- 318. Escatar i supremar / Descamar y supremar
- 323. Pelar sípia / Pelar sepia
- 324. Eviscerar / Eviscerar
- 325. Tallar cap / Cortar cabeza

- 327. Pelar i filetejar / Pelar y filetear
- 328. Filetejar / Filetear
- 332. Papallona amb cap i sense espina / Mariposa con cabeza y sin espina
- 333. Papallona amb cap i espina / Mariposa con cabeza y espina
- 334. Papallona esquena / Mariposa espalda
- 335. Papallona esquena, no escatar ni pulir / Mariposa espalda, no desescamar ni pulir
- 336. Papallona panxa / Mariposa barriga

PRINCIPALS

elaboracions / acabats

Filets de salmó / Filetes de salmón

307. Escatar, eviscerar i filetejar / Desescamar, eviscerar y filetear



Rodelles de salmó / Rodajas de salmón

313. Escatar i tallar / Desescamar y cortar



Llobarro/ Lubina

336. Papallona panxa / Mariposa barriga



Filets d'orada / Filetes de dorada

307. Escatar, eviscerar i filetejar / Desescamar, eviscerar y filetear



Rodelles de lluç / Rodajas de merluza

313. Escatar i tallar / Desescamar y cortar



Llenguado net / Lenguado limpio

308. Pelar / Pelar



Filets de turbot / Filetes de rodaballo

307. Escatar, eviscerar i filetejar / Desescamar, eviscerar y filetear



Sípia a daus / Sepia a dados

312. Pelar i tallar / Pelar y cortar



Llobarro/ Lubina

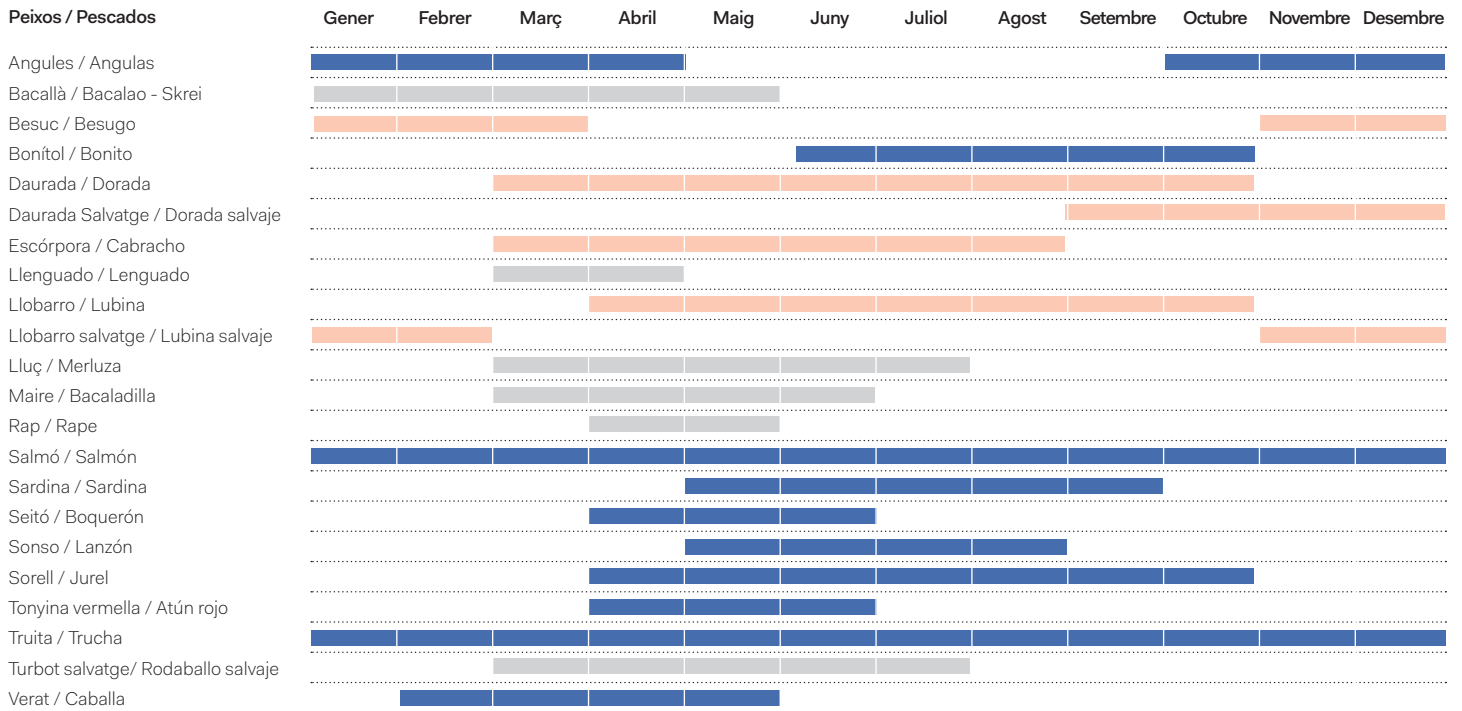
334. Papallona esquena / Mariposa espalda



CALENDARI DEL PEIXETER

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA

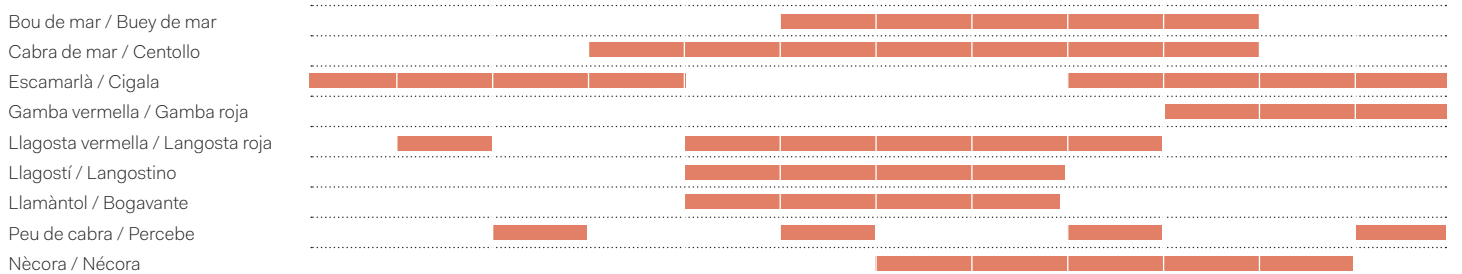
Peixos / Pescados



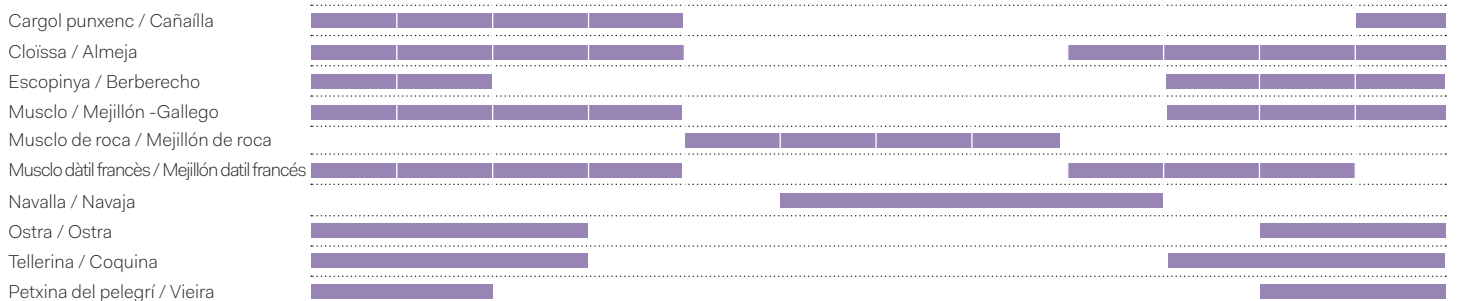
Cefalòpodes / Cefalópodos



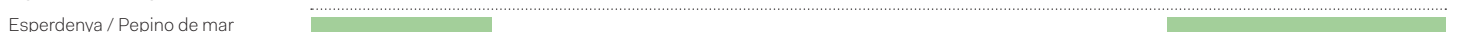
Crustacis / Crustáceos



Mol·luscs / Moluscos



Equinoderms / Equinodermos



Enero Febrero Marzo Abril Mayo Junio Julio Agosto Septiembre Octubre Noviembre Diciembre

Peix blau / Pescado azul	█	Cefalòpodes / Cefalópodos	█	Mol·luscs Bivalves / Bivalvos	█
Peix Blanc / Pescado Blanco	█	Crustacis / Crustáceos	█	Equinoderms / Equinodermos	█
Peix Semigràs / Pescado Semigraso	█				