

# FERRER

ALIMENTS DE CONFIANÇA

## CATÀLEG D'HOSTALERIA

100  
1924 2024  
FERRER

... i seguim  
*la Mar*  
de bé!



# Índex



... i seguim  
*la Man*  
de bé!

Celebració del Centenari Ferrer - octubre 2024.  
MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA



MAGATZEM I OFICINES CENTRALS  
a Vic (Barcelona)

## Empresa



P03

## Catàleg d'Hostaleria



**Peix congelat**

P10



**Verdures**

P50



**Peix fresc**

P32



**Precuinats**

P57



**Carns**

P42



**Postres i varis**

P63

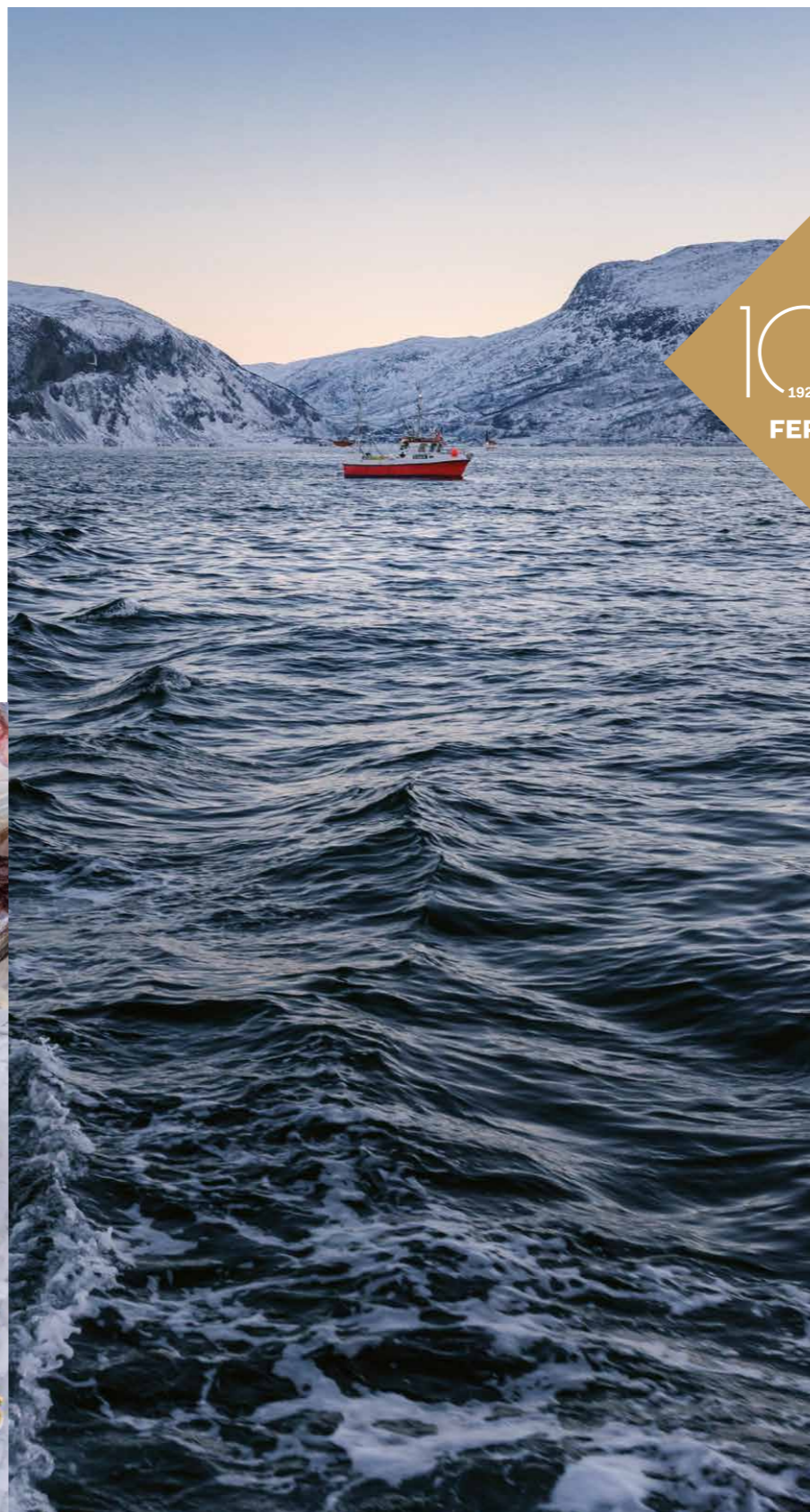
## Avis

*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.*

# Empresa

## Origen i tradició

A Ferrer som líders en la importació, elaboració i distribució de tot tipus de peix fresc i alimentació congelada. Els nostres més de 100 anys d'història en el sector avalen la nostra professionalitat i ens reafirmen en la feina ben feta, així com en la millora i innovació continuades.



Pesca a alta mar  
Oceà Pacífic



Dels nostres orígens hem heretat la passió i **l'especialització en productes del mar**, que comprem diàriament 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 fins a les més remotes del planeta) per garantir la millor relació qualitat/preu i oferir volums i regularitat de servei.

La nostra oferta comercial es completa amb una àmplia **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

- |  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <b>01. Mediterrani</b><br>Sardina<br>Seitó<br>Gamba<br>Llagostí<br>Lluç<br>Rap<br>Rèmol<br>Pop<br>Sípia<br>Orada<br>Llobarro<br>Pagell | <b>02. Grècia</b><br>Galera<br>Seitó<br><br><b>03. Holanda</b><br>Llenguado<br>Navalla<br>Turbot<br>Limanda<br>Palaia<br>Calamar<br><br><b>04. França</b><br>Calamar<br>Sípia | <b>05. Cantàbric</b><br>Sardina<br>Maire<br>Musclo<br>Cloïssa fina<br>Lluç<br>Rap<br>Cabra de mar<br>Llamàntol<br>Navalles<br>Ostra<br>Escamarlà<br>Nècora<br>Verat<br>Bessuc<br>Tonyina | <b>06. Escòcia/Irlanda</b><br>Escamarlà<br>Bou de mar<br>Nècora<br><br><b>07. Islàndia</b><br>Bacallà<br>Fogoner<br>Cameró<br>Escamarlà<br>Halibut | <b>08. Noruega</b><br>Salmó<br><br><b>09. Turquia</b><br>Tallarina<br>Llobarro<br>Orada |
|--|---|--|--|---|

## Àfrica

- |   |                                      |                                   |                                      |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>10. Namíbia</b><br>Rap<br>Lluç<br>Palometa | <b>11. Angola</b><br>Gamba allistada | <b>12. Llac Victòria</b><br>Perca | <b>13. Sud-àfrica</b><br>Rap<br>Lluç |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|

## Amèrica

- |   |  |   |  |                                      |
|---|--|---|--|--------------------------------------|
| <b>14. Marroc/Mauritània</b><br>Calamar<br>Sípia<br>Pop<br>Llagosta verda | <b>15. Tunísia</b><br>Llagostí<br>Sípia<br>Pop | <b>16. Argentina</b><br>Calamar patagònic<br>Gamba Argentina<br>Lluç<br>Rosada<br>Tub íllex | <b>17. Xile</b><br>Cloïssa<br>Salmó<br>Rosada<br>Musclos | <b>18. Perú</b><br>"Potón"<br>Vieira |
|---|--|---|--|--------------------------------------|

## Àsia

- |   |                            |   |  |   |  |   |
|---|----------------------------|---|--|---|--|---|
| <b>19. Canadà</b><br>Halibut<br>Llamàntol | <b>20. Alaska</b><br>Salmó | <b>21. Boston</b><br>Rap<br>Calamar<br>Vieira | <b>22. Índia</b><br>Sípia<br>Calamar<br>Popet<br>Llagostí vannamei | <b>23. Xina</b><br>Calamar<br>Rap<br>Gamba pelada<br>Tilàpia<br>Limanda<br>Peix Sant Pere | <b>24. Vietnam</b><br>Panga<br>Popet<br>Cloïssa blanca | <b>25. Austràlia / Nova Zelanda</b><br>Lluç austral<br>Rosada<br>Llagostí<br>Llenguado Nova Zelanda |
|---|----------------------------|---|--|---|--|---|

## Oceania



## Compromís amb la qualitat



Seu central  
Vic, Barcelona



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 per als 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 dels 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 rigor, i disposem del seguiment de traçabilitat i de les certificacions de qualitat més actuals.



ASC-C-02930



MSC-C-58288



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

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

## 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 i ens permeten emmagatzemar més de 4.500 referències, que gestionem tecnològicament per preparar i servir amb la màxima 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 caracteritza.



Cambra frigorífica  
Vic, Barcelona



Magatzem logístic  
Vic, Barcelona

Clients	Parc mòbil	Plantilla
+19.000	190	+500

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 ultracongelat al vaixell per preservar totes les seves propietats. Les peces venen sense cap i eviscerades prèviament, i pesen entre 1,5 i 2,5 kg.



Congelat a alta mar

4904  
Lluç  
*Merluccius australis* | Nova Zelanda | 3un 1x6kg

Altres productes

- 4906 | Lluç Argentí · *Merluccius hubbsi* | 1x25kg
- 4903 | Lluç N3 embolicat · *Merluccius hubbsi* | 800-1.200g/un

# CUA DE RAP

*Lophius comerinus*

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



Sense pell

Congelat a alta mar

## Cua de rap sense pell

- 4830 | *Lophius comerinus* | Namíbia | -3.5kg
- 4930 | *Lophius comerinus* | Namíbia | -15kg

Altres productes

- 1119 | Cua de rap gran sol | *Lophius piscatorius* | 1x27kg



1017  
Llom de tonyina   
*Tunnus albacares/obesus* | 3-5kg | 1x10kg



Congelat a alta mar

1041  
Rosada   
*Genypterus spp* | 2-3kg



Congelat a alta mar

Cuetes de rap   
*Lophius comerinus* | Namíbia  
4986 | 250-500g/un | 1x12kg  
4987 | 100-250g/un | 1x12kg  
4679 | Hig | 100-300g/un | 1x3kg  
4068 | 100-200g/un | 5x1kg



1052  
Peix espasa   
*Xiphias gladius* | 1x21kg

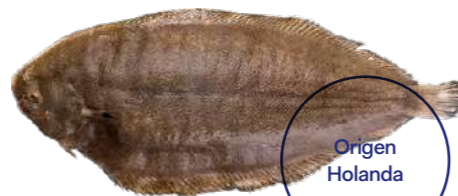


1048  
Truita   
*Oncorhynchus mykiss* | 120-170g/un | 1x5kg



## Llenguado amb pell

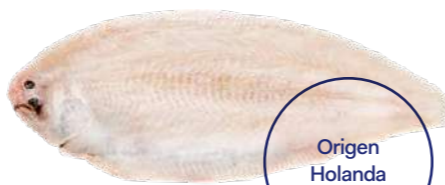
- Solea solea*
- 1216 | H2 Premium | 420-500g/un P.esc. | 1x10un
  - 1217 | H2 | 350-420g/un P.esc. | 1x12un
  - 1212 | H3 Extra | 250-300g/un P.esc. | 1x10un
  - 1220 | H3 | 200-250g/un P.esc. | 1x12un
  - 1221 | H4 | 150-200g/un P.esc. | 1x16un
  - 1222 | H5 | 100-150g/un P.esc. | 1x22un



Origen Holanda

## Llenguado sense pell

- Solea solea*
- H4 | 150-200g/un P.esc. | 1x16un



Origen Holanda

7198  
Turbot salvatge   
*Psetta maxima*  
400-500g/un | 1x5kg



7132  
Seitó   
*Engraulis encrasicolus*  
8x500g



Origen Mediterrani

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



Origen Cantàbric

# BACALLÀ

*Gadus morhua*



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

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

Primera congelació

Origen Islàndia

## Filet de bacallà

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



Altres productes

7308 | + 1000g/un | 1x11kg  
7235 | 500-1000g/un | 1x11kg



## Suprema de bacallà

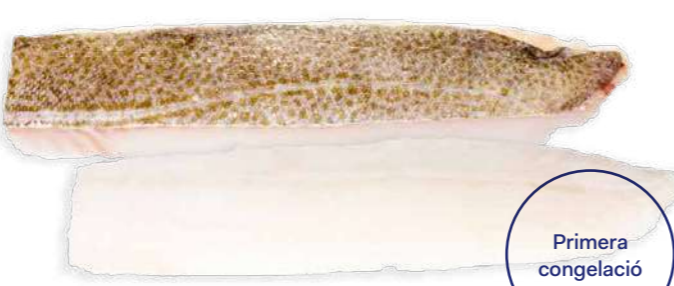
7352 | Islàndia | 300-500g/un | 6x2kg  
7002 | Islàndia | Llomets | 1x7kg



Qualitat TOP

## 7350 Bacallà jumbo

Islàndia | + 500g/un | 1x7kg



Primera congelació

## Bacallà d'Islàndia al punt de sal

4144 | Porcions | 1x4kg  
7034 | Porcions higienitzat | 1x4kg  
7351 | Filets de bacallà menú | 1x7kg | MSC



Al punt de sal

## 7337 Ventresca de bacallà

Islàndia | +100g/un | 1x7kg | MSC



## 7364 Llomet de bacallà

Islàndia | 190-230g/un | 6x2kg



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

MSC-C58288

# SALMÓ

*Salmó salar*



Actualment, la major part del consum procedeix dels salmons cultivats en granges aquícoles, principalment de Noruega, Escòcia i Xile. El salmó és un aliment molt sa pel seu alt contingut en proteïnes i àcids grassos omega-3. Per aquest motiu, es recomana el consum habitual de salmó a la població en general.

Sense espines

Qualitat TOP

## Suprema de salmó

*Salmo salar*  
1140 | Sense pell | Noruega | 125g/un | 1x5kg  
9624 | Amb pell | Noruega | 125g/un | 1x5kg  
4677 | Amb pell | Noruega | 125g/un | 1x3kg

## 4649 Rodelles de salmó

*Oncorhynchus keta* | 1x3kg



Salmó salvatge

## Filet de salmó

*Oncorhynchus keta*  
1028 | 900-1600g/un | 1x10kg | MSC



Salmó salvatge

## 7349 Esqueixada de bacallà

Islàndia | 8x500g/bossa



Descongelar i servir

## 7230 Daus de salmó

*Salmo salar* | 5x1kg



Peix blau



# LLOBARRO & ORADA

*Dicentrarchus labrax · Sparus Aurata*



Peixos semigreixosos que contenen entre un 2 i un 6% de greix, una gamma que se situa 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, així com segons si són en aigües més fredes o més càlides.

Aquests filets de peix, ja nets i sense espines, tenen una carn blanca amb una pell de tonalitats grises.



7207  
Filet de llobarro  
100-140g/un | 1x5kg



7206  
Filet d'Orada  
100-140g/un | 1x5kg

# FILETS DE LLUÇ

*Merluccius capensis*



Filets sencers de lluç de Namíbia, ultracongelats a bord. Procedent d'un dels millors orígens de lluç, reconegut per la seva gran qualitat i el seu elevat volum de producció a nivell mundial.



Filet de lluç sense pell

*Merluccius capensis* | Namíbia  
4953 | 90-120g/un | 1x7kg

*Merluccius hubbsi* | Argentina  
4921 | 60-120g/un | 1x14kg

Filet de lluç amb pell

*Merluccius capensis/paradoxus* | Namíbia  
2184 | 60-115g/un | 4x5kg

2085 | 115-170g/un | 4x5kg  
4982 | 120-170g/un | 1x14kg

1086  
Filet de Gall de Sant Pere  
*Zeus faber* | 100-200g/un | 6x1kg



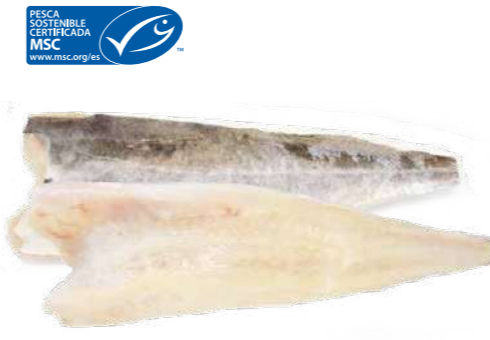
1055  
Filet de sardina   
*Sardina pilchardus* | Atlàntic  
40-60g/un | 1x5kg



Filet de peix blau   
3041 | Verat | Atlàntic | 1x5kg  
1063 | Maire | Atlàntic | 1x5kg



Fogoner al punt de sal  
*Pollachius virens*  
7166 | Filet amb pell | 500-1000g/un | 1x6kg  
7412 | Filet amb pell | 500-1000g/un | 1x11kg  
4204 | Porcions | 1x5kg



7330  
Filet d'abadejo sense pell  
*Theragra chalcogramma* | Alaska | 5x1kg



4145  
Filet de perca  
*Lates niloticus* | 1x6kg



7070  
Filet de gallineta  
*Sebastes ruberrimus*  
130-200g/un | 1x5kg



Filet d'halibut/fletan  
7040 | Higienizat  
*Reinhardtius hippoglossus* | 1x6kg  
7136 | *Atherestes stomias* | Alaska | 5x1kg



7169  
Filet de limanda  
*Limanda aspera* | 70-100g/un | 1x5kg



2294  
Filet de rap xino  
*Lophius litulon* | 150-200g/un | 6x1kg



Filet de tilapia sense pell  
*Oreochromis niloticus*  
32900974 | 140-220g/un | 6x1kg  
32900984 | 80-140g/un | 6x1kg



Filet de panga  
*Pangasius hypophthalmus*  
2507 | 170-220g/un | 1x5kg  
4221 | 120-170g/un | 1x5kg  
2517 | 120-170g/un | 5x1kg



# LLUÇ

Espècies més comunes



El lluç austral és el més valorat per la seva textura ferma i el seu sabor intens. el lluç del Cap és el més comercialitzat, gràcies a la seva resistència als anisakis i a la seva excel·lent relació qualitat-preu, i el lluç argentí és el més econòmic.

# PORCIIONS

Varis peixos

El lluç, el turbot, la tonyina i el salmó es presenten en diferents formats: porcions, daus, lloms o blocs per a tataki, pensats per facilitar una gran varietat d'elaboracions pròpies de la cuina moderna.



Producte TOP

4023  
Rodelles de lluç Austral  
Super | 1x7kg



1012  
Porcions de turbot "luxor"  
Psetta maxima | 150-200g/un | 1x3,6kg



4041  
Rodelles de lluç Argentí  
Merluccius hubbsi | Nord | 1x7kg



4006  
Rodelles de rap de Namíbia selectes  
Lophius vomerinus | 1x4kg | +100g/un

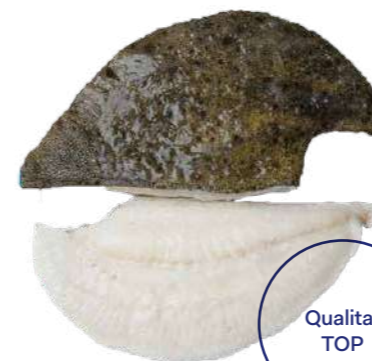


Qualitat TOP

Rodelles de rosada  
Genypterus capensis | Nueva Zelanda  
4054 | 1x7kg  
4656 | Higienitzada | 1x3kg



7095  
Filets de turbot amb pell  
Psetta Maxima | 1x3kg

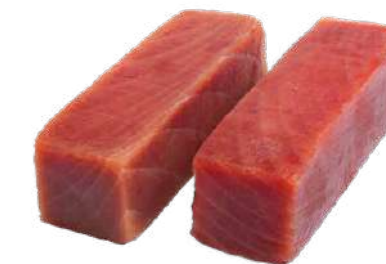


Qualitat TOP

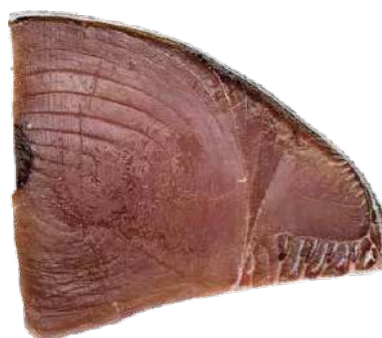
Lloms de lluç  
Merluccius capensis / paradoxus  
1056 | Amb pell | Namíbia | 80-120g/un | 4x5kg  
1051 | Sense pell | Namíbia | 95-105g/un | 4x5kg



Tataki de tonyina  
7389 | 12x185g  
32100527 | MSC | 8x1kg



4147  
Rodelles de tonyina  
Thunnus albacares | 120-250g/un | 1x6kg



4245  
Rodelles de tintorera  
Prionace glauca | 150-350g/un | 1x6kg



7128  
Rodelles de mussola  
Galeorhinus galeus | 60-200g/un | 1x7kg



1100  
Daus de lluç  
Merluccius capensis/paradoxus  
1x5kg



Daus de tonyina  
Thunnus albacares  
23041 | 1x5kg  
7408 | 16x480g



7230  
Daus de salmó  
Salmo salar | 5x1kg



# CALAMAR

*Loligo vulgaris*



Entre les espècies de calamar més apreciades, destaca per la seva carn tendra, gruixuda i de sabor exquisit. Falouka ens garanteix el millor origen, Dakhla, amb el més estricte control de qualitat i una gran regularitat en els seus productes.

S'embolica individualment per assegurar la millor conservació i facilitar-ne l'ús.



Qualitat TOP

Embolcats individualment

## Calamar embolicat individualment

*Loligo vulgaris*

- 3062 | GG | 2x10kg
- 3000 | G | 31-36cm | 2x10kg
- 3117 | M | 4x5kg
- 3072 | P | 4x5kg
- 3055 | 2P | 4x5kg
- 4165 | 3P | 4x5kg

- Origen: Dakhla Marroc
- Molt bona qualitat (potera)
- Mesures molt ben calibrades



## Calamar en bloc

- 3012 | M | França/Holanda | 500-1000g/un | 1x10kg
- 3010 | M | França/Holanda | +1000g/un | 1x4kg



## 3068 Calamar patagònic net

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



## Calamar patagònic

*Loligo gahi*

- 3045 | C4 | Malvinas | 12-15cm | 1x5kg
- 4908 | C3 | Malvinas | 16-20cm | 1x10kg
- 3209 | C | Malvinas | 10-12cm | 1xkg



# CALAMAR

*Loligo chinensis*

És l'espècie de calamar amb la millor relació qualitat-preu. A més, es presenta totalment net o trossejat, fet que el converteix en un producte molt versàtil i fàcil d'utilitzar per a qualsevol tipus de preparació: paelles, a la romana, farcits, etc.

3066 Calamar IQF  
*Loligo chinensis* | 6-10un/kg | 6x1kg

3067 Calamar IQF net  
*Loligo chinensis* | 10-20un/kg | 6x1kg

7251 Calamar trossejat  
*Loligo chinensis* | 6x1kg



3090 "Puntilla" del Marroc  
*Loligo vulgaris* | 20x500g



32900968 "Puntilla" Índia  
*Loligo duvacei* | +100un/kg | 6x1kg



3069 "Xipirons" nets  
Pacífic | 3-6cm | 6x1kg



IQF sense ploma

3043 Tub íllex  
*Illex argentinus* | 1x5kg



Anella íllex  
3044 | 5x1kg  
7014 | Extra, groixuda | 2x2,5kg



32901370 Tub gigas  
*Illex dosidicus gigas* | 1x5kg | Kloska

32901538 Anella gigas  
*Illex dosidicus gigas* 10% | 5x1kg | IQF | Kloska

"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 l'origen, per tal que només arribi el millor producte, llest per cuinar i gaudir.



## Sípia neta gran

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

# POP

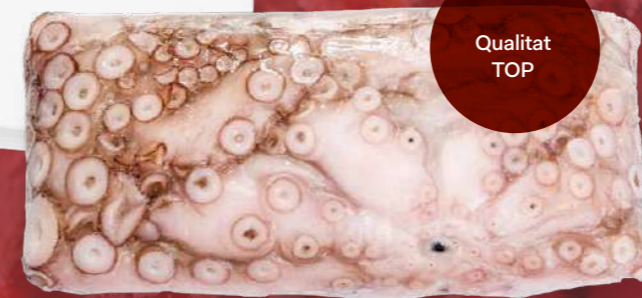
*Octopus vulgaris*



Cefalòpode molt apreciat en l'hostaleria moderna en tots els àmbits. Per als formats grans, oferim pop congelat a bord o elaborat a terra, disponible en diverses mides. A més, disposem de pops minis en bloc o IQF (congelats individualment) perquè puguis utilitzar només la quantitat necessària.

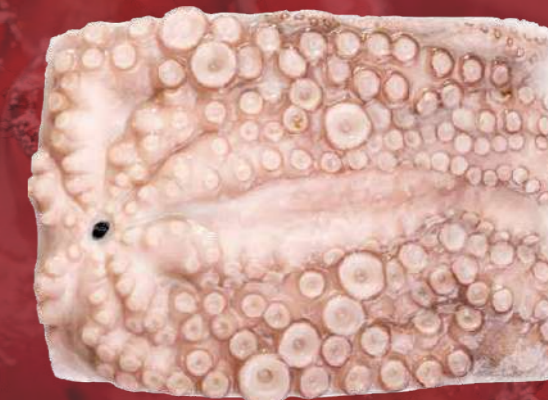


Qualitat TOP



## Pop de vaixell

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



## Pop elaborat

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

## Sípia neta mitjana

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

## Sípia neta petita

- 7285 | Sípia PP | 13-20un/kg | 6x1kg
- 7287 | Sípia PPP | 20-40un/kg | 6x1kg

## Daus de sípia

- 7331 | Sípia neta sense pell | 6x1kg
- 32900295 | Sípia neta amb pell | 6x1kg

Origen Marroc

## Pop mini

- Vietnam
- 7291 | Bloc | 20-40un/kg | 5x1kg
- 7292 | Bloc | 40-60un/kg | 5x1kg
- 7293 | Bloc | +60un/kg | 5x1kg
- 7118 | I.Q.F. | 40-60un/kg | 10x500g

## Pota de pop cuita

- 9645 | 2 potes | 200-400g/un | 1x4,5kg aprox.
- 7413 | 8potes/estoig | 180g/un | 4x1,5kg

Descongelar i servir

## Sípia sencera gran

- Marroc | *Sepia officinalis* | -1kg/un | 1x26kg

## Sípia sencera petita

- Marroc | 200-300g/un | 1x6kg

## Tires de sípia

- Marroc | 8x1kg

## Pota de pop cuita T2

- 400-600g/estoig | 2 potes

## Pota de pop cuita T3

- 300-400g/estoig | 2 potes

## Pota de pop cuita T5

- 300-400g/estoig | 4 potes

Qualitat TOP

Qualitat TOP

Qualitat TOP

Producte refrigerat



# GAMBA ARGENTINA

*Pleoticus muelleri*



2050 / 2154  
Gamba Argentina N°1  
10-20un/kg | 6x2kg

2051 / 2151  
Gamba Argentina N°2  
20-30un/kg | 6x2kg

2052 / 2152  
Gamba Argentina N°3  
30-40un/kg | 6x2kg



4958 | 4960  
Gamba de costa  
Marroc | *Aristeus antennatus* | 30-40un/kg

Gamba allistada "YEYE"  
*Aristeus varidens*  
4965 | 3 Carabelas | 45-55un/kg | 12x1kg  
7006402 | A2 | 55-65un/kg | 12x1kg

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



Carabiner  
*Aristaeomorpha foliacea* | Marroc  
2211 | NO | 6-8un/kg | 1kg  
2519 | NI | 9-11un/kg | 1kg  
2265 | 20-30un/kg | 1kg  
4911 | 20-30un/kg | 1x2kg

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

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



2222  
Cues de gamba Argentina gran pelada i desvenada  
*Pleoticus muelleri* | 6x1kg



2156  
Cues de gamba Argentina pelada gran  
*Pleoticus muelleri* | 20x500g



Desvenada

2166  
Gamba pelada cuita  
*Pandalus borealis* | 4x2,5kg



Descongela i servir

2100  
Gambeta blanca  
*Parapenaeus longirostris*  
Oceà Atlàntic | 1x3kg



Elles productes del mar que presenten aquesta ecoetiqueta provenen de la pesca sostenible certificada per MSC. [www.msc.org/es](http://www.msc.org/es)

# CUES VARIES

*Gambes i llagostins*



32901130  
Cues de llagostí Vannamei pelades  
*Penaeus vannamei* | 31-40 | 10x1kg



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



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



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



Origen Mediterrani

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



10003  
Gamba "cristal"  
*Pasiphaea sivado* | 1x2kg



# ESCAMARLÀ

*Nephrops norvegicus*



Un dels crustacis més valorats. Oferim totes les mides d'aquest marisc per adaptar-nos a les teves necessitats. És un producte apreciat i gustós, pescat a Escòcia i Irlanda i ultracongelat al moment per garantir la millor qualitat.



## Escamarlà gran

2007 | NOO | 2-4un/kg | 4x1,5kg  
2006 | NO | 4-7un/kg | 4x1,5kg

Altres productes

2000 | Escamarlà NO | 8-10un/kg | 4x1,5kg  
2001 | Escamarlà N1 | 11-15un/kg | 4x1,5kg  
2002 | Escamarlà N2 | 16-20un/kg | 4x1,5kg

## Escamarlà mitjà

2003 | Escamarlà N3 | 21-25u/kg | 4x1,5kg  
2004 | Escamarlà N4 | 26-35u/kg | 4x1,5kg  
2107 | Cigala per a paella | 41-50un/kg | 3x3kg | A bord

## Llagostí del Mediterrani

*Penaeus kerathurus*  
2129 | Llagostí AA | 10-20un/estoig | 12x800g  
2037 | Llagostí A | 20-30un/estoig | 12x800g  
2041 | Llagostí BB | 30-40un/estoig | 12x800g



## 2199 Llagostí vannamei

*Penaeus vannamei*  
30-38un/estoig | 12x800g



## 51403 Gambeta salada cuita

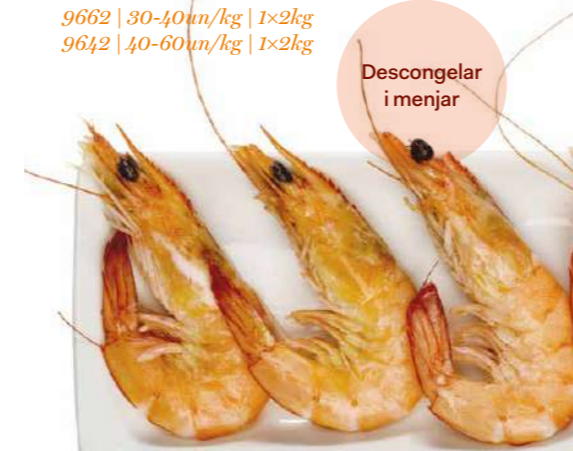
1x900g



Descongela  
i menja

## Llagostí cuit

*Penaeus vannamei*  
9662 | 30-40un/kg | 1x2kg  
9642 | 40-60un/kg | 1x2kg



Descongela  
i menja

# LLAMÀNTOL

*Homarus americanus*



"El rei del mar!" Gustós, amb carn ferma i sucosa. Pescat al Canadà (un dels millors orígens per a aquest crustaci) i congelat sencer sense glacejat, ideal per descongelar i cuinar al gust.



## Llamàntol

2504 | Cru | Canadà | 350-400g/un | 1x5kg  
4668 | Cru | Canadà | 350-400g/un | 2x4un  
2514 | Cru | Canadà | 400-450g/un | 1x5kg

## Llagosta verda

*Panulirus regius* | Mauritània  
2247 | 200-300g | 2x6kg  
4669 | 200-300g | 2x6un



## 2310 Llagosta vermella

*Anguilla anguilla*  
400x600g | 1x6kg



## 9616 Boques de cranc

*Liocarcinus arcuatus*  
N.2 | 1x4kg aprox.



Origen  
Gran Sol

## 9688 Angules

*Anguilla anguilla* | 1x100g



Autèntica  
d'Aguinaga

## 9694 Cranc blau

*Portunus pelagicus* | 8x1kg



# VIEIRA

*Placopecten magellanicus*



*Dels mol-luscs més apreciats pel gust i mida de la seva carn. De més 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 més valorada comercialment i es depura i pasteuritza per garantir la seva conservació i l'eliminació de qualsevol tipus de microorganisme i sorra.*



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



Zamburiña mitja closca  
2331 | 20-30un/kg | 4x1kg  
4531 | 10-20un/kg | 6x1kg



2274  
Tellina  
1x3kg



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



Ries gallegues

Descongela  
i servir

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



Ries gallegues

Descongela  
i servir

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



Ries gallegues

Descongela  
i servir

2276  
Cloïssa blanca del Pacífic  
60-80un/kg | 5x1kg



2215  
Cloïssa marró del Pacífic  
60-80un/kg | 5x1kg



2272  
Cloïssa fina  
*Ruditapes philippinarum*  
60-80un | 6x1kg



Navalles  
2243 | 10-14cm | 1x5kg  
32100368 | Irlanda | 6x1kg



4513  
Carn de Vieira amb corall  
70-90un/kg | 6x1kg



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](http://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% de merma i baix % de glacejat.

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

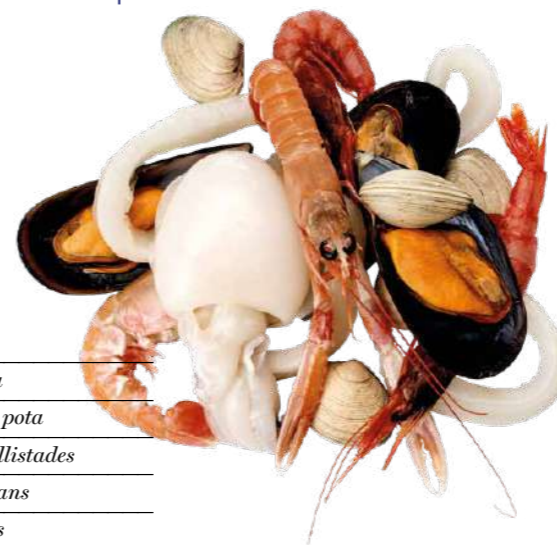
Gustós, fàcil de menjar i molt versàtil: ideal per a paelles, fideuàs, pastes i molt més.

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

4847 Preparat per paella ★★★★★

1x3kg

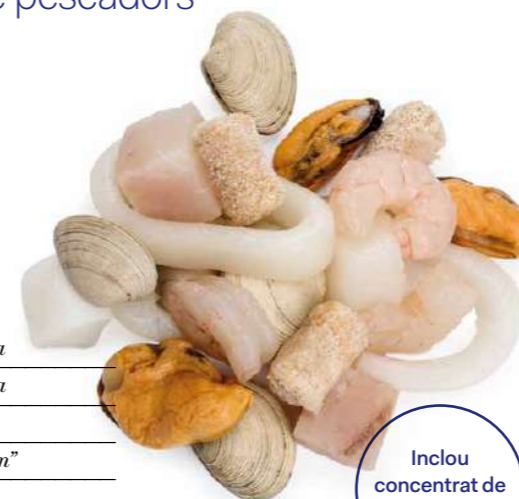


- Calamar trossejat
- Sípia neta petita
- Lluç a daus
- Sofregit casolà en cubs
- Caldo de marisc en cubs
- Gamba pelada
- Musclo sense closca

Sense closques  
Ideal per paelles, fideuàs i sopes

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 garanteixen una pesca sostenible i una cadena segura i certificada en diverses matèries i arts de pesca, ja sigui salvatge o de piscifactoria.*

*A Ferrer, oferim una àmplia gamma de productes amb l'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 una garantia de sostenibilitat i responsabilitat. Es concedeixen únicament a les pesqueres gestionades de manera sostenible i a les granges d'aquicultura explotades de forma responsable.



## 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 anualment per garantir el compliment de 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 escollir 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](http://www.msc.org/es) i [www.asc-aqua.org/es](http://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, ubicació i temperatura, una de les més valorades per la qualitat i el gust de les seves espècies.

El peix representa el 50% de la dieta mediterrània.



Producte de proximitat

142  
Llobarro de costa

*Dicentrarchus labrax*

Dorada de costa

*Sparus aurata*  
145 | 1x3kg  
428 | 1x2kg



288  
Corbina salvatge

*Argyrosomus regius* | 1x3kg



Escòrpora

*Scorpaena scrofa*  
051 | 1x1,5kg  
053 | +1,5kg



Gall de Sant Pere

*Zeus faber*  
062 | 1-2kg  
298 | +2kg



Rèmol salvatge

*Scophthalmus rhombus*  
492 | 400-600g/un  
452 | 500-1000g/un



Escamarlà

*Nephrops norvegicus*  
295 | viu "0" | 6-10 un/kg  
177 | viu "2" | 20-30 un/kg  
280 | Grill | +50 un/kg



556  
"Canyut"  
Navalla del Delta

*Solen marginatus*



Mero

*Epinephelus gigas*  
559 | 1-1,5kg/un  
143 | +2kg/un



047  
Roger

*Mullus surmuletus*



Calamar de costa

*Loligo vulgaris*  
111 | 100-300g/un  
112 | 300-500g/un  
222 | +500g/un



Pop de costa

*Octopus vulgaris*  
10457 | 2-3kg/un  
10475 | 3-4kg/un



# PEIX DE LLOTJA

Comprem diàriament a més de 25 llotges, des de l'estret de Gibraltar fins al sud de França. Això ens permet controlar la traçabilitat del producte i garantir la màxima frescor del nostre peix. Som els teus ulls al mercat. Especialistes en gamba, tant roja com blanca. De la llotja a les millors cuines.



266  
Llagosta vermella

*Palinurus elephas*



Gamba blanca

*Parapenaeus longirostris*  
10371 | Extra 35-40 peces/kg  
1037 | GG | 40-49 un/kg  
10367 | MG | 60-69un/kg  
10368 | M | 70-85un/kg  
10368 | P | 85-100un/kg



Gamba vermella

*Aristeus antennatus*  
10374- 218 | GG | 18-20un/kg  
10375- 238 | G | 24-28un/kg  
10373- 185 | MG | 32-40un/kg  
10372- 189 | M | 42-50un/kg  
10377- 160 | P | 60-69un/kg



# RIES GALLEGUES

*Gust incomparable*



*L'estructura geològica de la costa gallega, amb estuaris profunds i nombrosos, garanteix una gran riquesa i varietat de recursos, especialment de marisc.*



## Llamàntol

228 | *Homarus gammarus* | 450-550g/u  
213 | *Homarus americanus* | Canadà | 450-550g/u

## 233 Cabra de mar gallega

*Maja squinado*



## Cloïssa fina gallega

*Ruditapes decussatus*  
176 | 60-80un/kg  
175 | 40-50un/kg



## 210 Bou de mar

*Cancer pagurus*



## 236 Escopinya

*Cardium edule* | 1x1kg



# OSTRES

*Gallegues vs franceses*

*Dos grans orígens d'ostres: el galleg i el francès. L'ostra gallega acostuma a tenir una clova més plana i un sabor a mar generalment fi i més suau. L'ostra francesa, en canvi, es caracteritza per una forma més còncaua, una carn interior més gran i un sabor més intens*



## Ostres gallegues

*Ostrea edulis*  
231 | Súper King | 1x25un  
439 | Súper Especial | 1x25un  
197 | Especial | 1x25un  
801 | Especial | 1x12un  
198 | Flor | 1x25un  
802 | Flor | 1x12un



## Ostres franceses

*Crassostrea gigas*  
865 | Fine de claire N°3 | Amelie | 1x24un  
863 | Especial N°3 | Amelie | 1x24un  
862 | Especial N°2 | Amelie | 1x24un

*Crassostrea gigas*  
707 | Guillardau N°3 | 1x24un  
499 | Guillardau N°2 | 1x24un



## Navalla gallega

*Ensis arcuatus*  
204 | 1x1kg  
212 | 1x1kg



## 209 Percebe galleg

*Pollicipes pollicipes*



## Zamburinya

*Clamys varia*  
9322 | Media concha | 5-6 un | 1x250g  
165 | Fresca | 1x2kg



## Nècora

*Liocarcinus puber*  
110 | P  
201 | G



## Musclo galleg especial

*Mytilus edulis*  
167 | 1x5kg  
168 | 1x5kg  
169 | 1x7kg



## Vieira fresca

*Pecten maximus*  
080 | 26-32un/kg | 1x1kg  
081 | +30un/kg | 1x1kg  
732 | Especial | 20-24un/kg | 1x1kg



# 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 força i la temperatura de les seves aigües donen a les seves espècies un sabor singular i molt apreciat, tot un autèntic catàleg de tresors per al paladar.



Lluç de palangre

*Merluccius merluccius*  
033 | 2-3kg/un  
091 | 2-3kg/un

091 Lluç volanta

*Merluccius merluccius* | 2-3kg/un

039 Cua de rap

*Lophius piscatorius* | 2-3kg/un



Bacallà sencer

*Gadus morhua*  
069 | Bacallà sencer  
454 | Bacallà Skrei  
070 | Bacallà sense cap



Rap sencer

*Lophius spp*  
244 | 300-500g/un  
485 | 500-600g/un  
486 | 600-700g/un  
487 | 700-800g/un  
041 | 800-1000g/un



079 Cua de rap negra

*Lophius budegassa* | 2-3kg/un



Cueta de rap

*Lophius piscatorius*  
240 | 200-300g/un  
040 | 300-500g/un



Turbot salvatge

*Psetta maxima*  
294 | 1-2kg/un  
144 | 2-3kg/un  
453 | 3-4kg/un



Llenguado Holandès

*Solea solea*  
229 | 200-300g/un  
225 | 300-400g/un



448 Bruixa o Gall

*Lepidorhombus whiffiagonis*



# TONYINA

**BALFEGÓ** "la autèntica tonyina vermella". Balfegó captura la tonyina d'aleta blava, la transporta i la introdueix a les seves instal·lacions aquícoles, on s'alimenta a base de peix blau. S'espera el moment en què la quantitat de greix intramuscular sigui l'adequada per procedir al sacrifici de la manera més respectuosa per evitar que pateixi, garantint així un producte de la millor qualitat i també lliure d'anisakis.



Tonyina vermella Bluefin

*Thunnus thynnus*  
13001 | Llom | 3 kg aprox.  
13000 | Llom | 7 kg aprox.  
13007 | Punta de llom | 2 kg aprox.  
13008 | Centre de llom | 5 kg aprox.



13004 | Tira de ventresca | 2 kg aprox.  
13005 | Mitja ventresca | 8 kg aprox.  
13006 | Ventresca sencera | 15 kg aprox.



Tonyina Yellowfin

*Thunnus albacares*  
396 | Llom | 2-4kg  
521 | Llom | 1-4kg  
186 | Llom "Yellowfin o Patudo" en ATM | 2-4kg

262 | Ventresca | 0,8-1,2kg  
595 | Ventresca al buit | 2-5kg  
516 | Tartar de tonyina | 500g



084 Bonítol

*Sarda sarda*



087 Melva

*Auxis Tharazard*



008 Verat

*Scomber scombrus*



# AQUANARIA

Gran Lubina Atlàntica

Els llobarros d'Aquanaria són de cos platejat, escates brillants i aletes ben formades. Creixen en aigües de l'Oceà Atlàntic, caracteritzades per ser batudes, profundes, oxigenades i amb temperatures regulars durant tot l'any. Aquest entorn és ideal per al llobarro fet que li atorga unes característiques gastronòmiques excel·lents, úniques i molt diferents a les d'altres sistemes de cria. Un llobarro Aquanaria triga assolir un pes de 2 kg uns 4 anys.



## Llobarro Aquanaria

*Dicentrarchus labrax*  
 648 | 800-1000g  
 649 | 1-1,5kg  
 650 | 1,5-2kg  
 651 | 2-2,8kg  
 653 | 2,8 -3,7kg  
 655 | 3,7 +/-



## Salmó Noruec



*Salmo salar*  
 267 | 2-3kg/un  
 110 | 3-4kg/un  
 102 | 4-5kg/un  
 135 | 5-6kg/un  
 127 | 6-7kg/un  
 519 | 7-8kg/un  
 293 | 8-10kg/un  
 136 | Filet

## Turbot

*Psetta maxima*  
 153 | 1-1,5kg/un  
 149 | 2-2,5kg/un  
 164 | 2,5-3kg/un  
 154 | 3-4kg/un



## Orada

*Sparus aurata*  
 251 | 200-300g/un | 1x6kg  
 248 | 300-400g/un | 1x6kg  
 147 | 400-600g/un | 1x6kg  
 249 | 600-800g/un | 1x6kg  
 660 | Filetes de dorada | 1x2kg



## Llobarro

*Dicentrarchus labrax*  
 109 | 200-300g/un | 1x6kg  
 107 | 300-400g/un | 1x6kg  
 103 | 400-600g/un | 1x6kg  
 108 | 600-800g/un | 1x6kg  
 661 | Filetes de lubina | 1x2kg



395  
 Glaçons de gel  
 5 bosses de 2kg



305  
 Gel de còctel/mojitos  
 5 bosses de 2kg

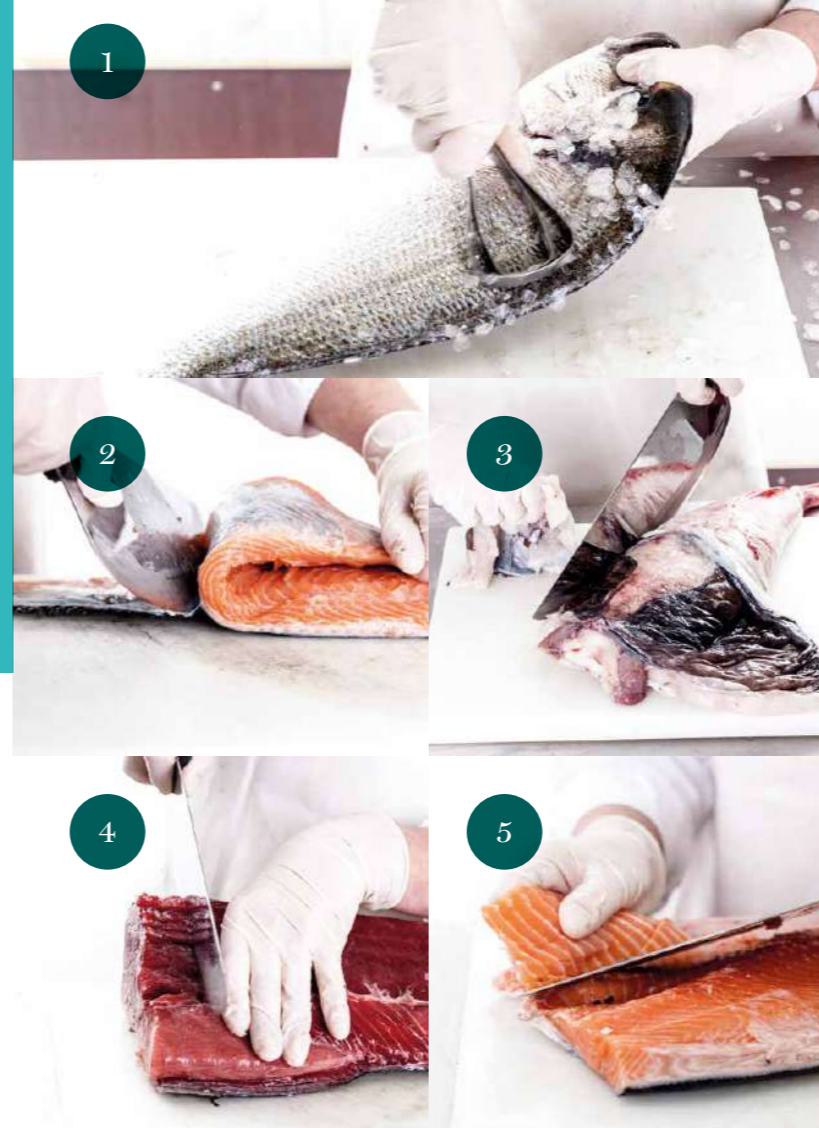


301  
 Gel en escames  
 1x20kg/aproximat



Producte congelat

Peix blau



# QUARTA GAMMA

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

Els nostres professionals el processen, a petició dels nostres clients, amb la precisió i l'habilitat que aquesta tasca exigeix.

1/ escatat

2/ pelat

3/ eviscerat

4/ tallat a rodelles

5/ filetejat

# PRINCIPALS ELABORACIONS

307  
 Escatar, eviscerar i filetejar



313  
 Escatar i tallar



308  
 Pelar



312  
 Pelar i tallar



336  
 Papallona panxa



334  
 Papallona esquena



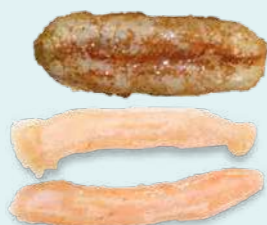
# ESPECIALITATS

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!*

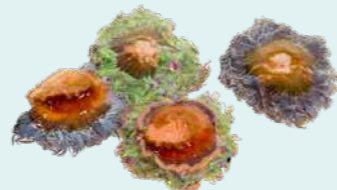
674/152  
Espardenyes  
de mar

*Parastichopus regalis regalis | 1x1kg*



075  
Ortigues de mar

*Anemonia sulcata | 1x500g/estoig*



157/155  
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  
Carn d'eriçó  
de mar o garota

*Stichopus regalis | 1x100g*



# SEMICONSERVES

de cefalopodes

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

Sípia neta

*126 | India M 250-500 g/un | 1x3kg  
619 | Marroc M 250-500 g/un | 1x3kg*



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*



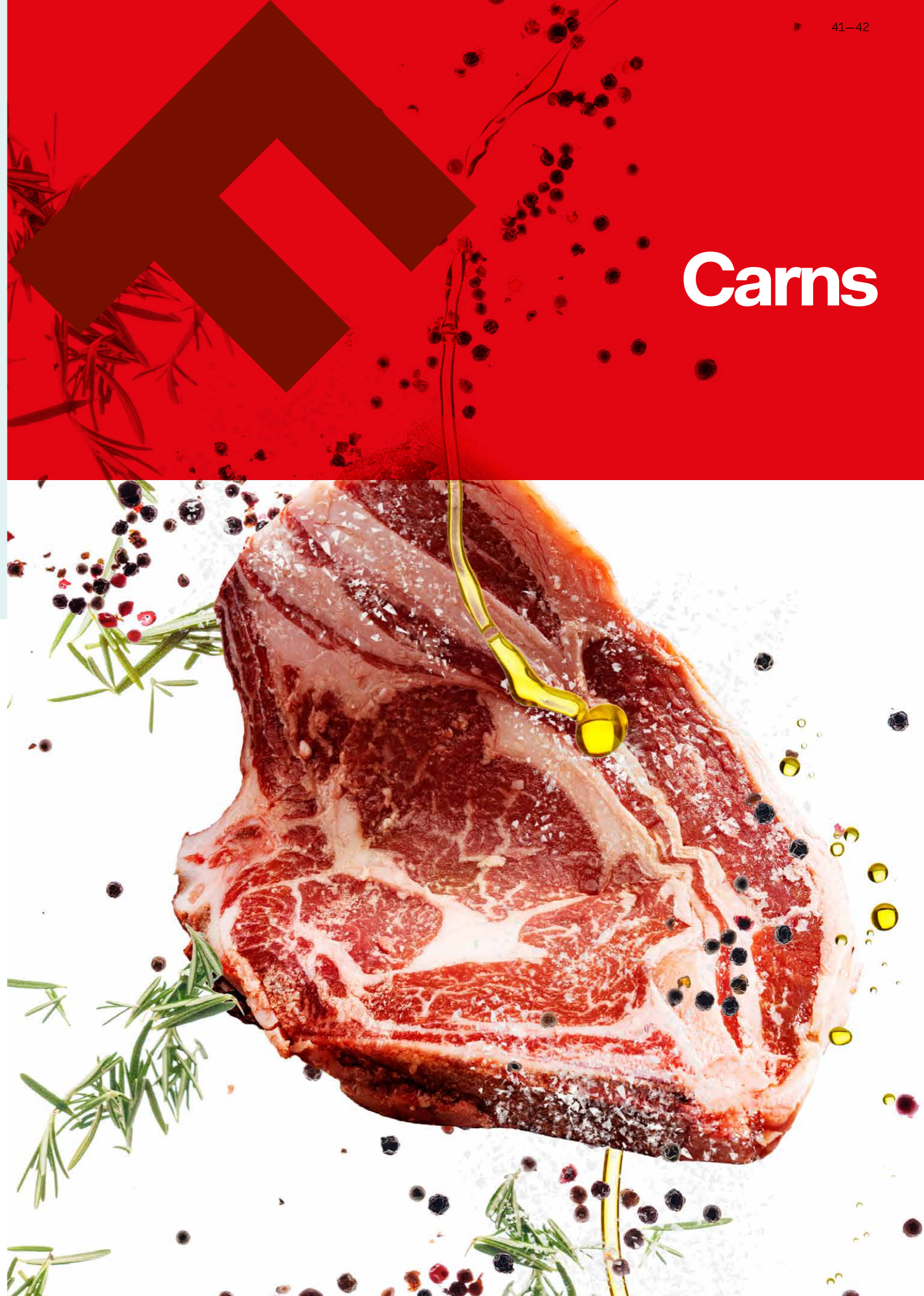
688  
Popets

*20-40 un/kg | 1x3kg*



 Producte congelat

# Carns



# CARNS DE BOVÍ

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 i amb carn reposada.

53097  
Filet de vedella  
2,2kg/un

53096  
Llom alt  
+ 3kg/un | 1x1 un

Qualitat  
TOP



54019  
Filet de vedella 200g  
400g/estuche | 20x200 unidades

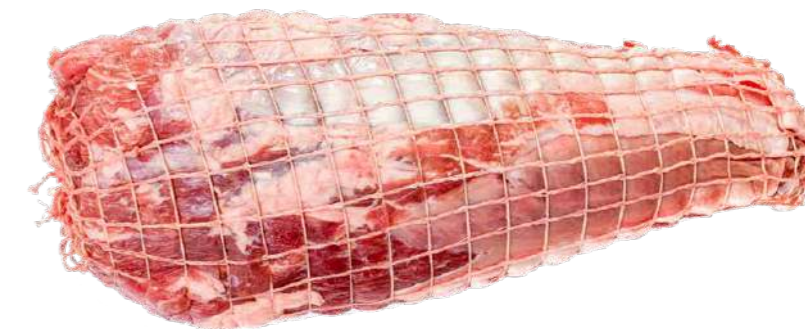
Envasat  
al buit  
2x200g

55040  
Entrecot sense os  
250g/un | 1x15un

55018  
Bistec de vedella  
120g/un | 1x44un

Entrecot amb os  
55023 | 400g/un | 1x10un  
55045 | 325g/un | 1x10un

52145  
Rodó de vedella lligat  
1x4,7kg aprox.



55031  
Xurrasco davanter  
15mm/tall | 1x4kg

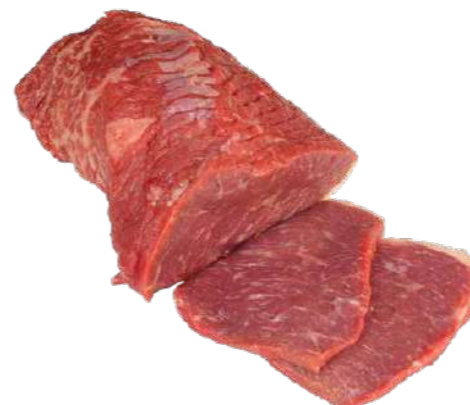
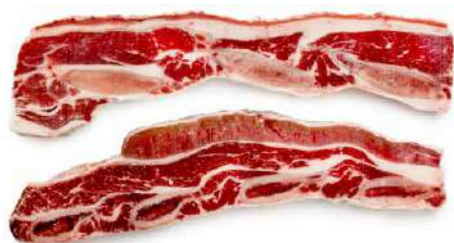
53144  
Cua de bou tallada  
1x3kg

55061  
Tacs per estofar  
1x4kg

55060  
Fricandó de vedella  
7mm/tall | 1x4kg

54005  
Galtes de vedella  
1x2,7kg

52036  
"Callos" de vedella  
1x5kg



# CARNS DE PORCÍ

Productes criats a Espanya, de 4-5 mesos, elaborats en fresc i posteriorment congelats. Producte amb un 0% de merma, sempre obtingut de la mateixa part de l'animal, amb el mateix gruix, el mateix tall i la mateixa qualitat.



## Filet de porc

53149 | Bàsic | 1x6kg  
53148 | Sense cordó | 400-500g/un | 1x5kg



## Secret de porc ibèric

55099 | 500g/un | 1x6kg aprox.



## Tira de costella retallada

1x10kg

## Braons de porc partits

1x6kg aprox.



## Llom tallat

55054 | 5mm/tall | 1x4kg  
55084 | Menu | 1cm/tall | 1x4kg  
54001 | Cap de llom sencer | 1x9kg  
55076 | Llonza de porc tallada | 1x3,5kg



## Galta de porc

52090 | Amb os | 1x5kg  
56012 | Sense os | 1x10kg



## Panxeta de porc tallada amb pell

1x3,5kg



## Peus de porc

52115 | Partits | 1x4kg  
55088 | Partits cuits | 1x3kg



## Tacs de porc per a estofar

55056 | Tacs de costella | 1x4kg  
55066 | Cap de llom de porc | 1x4kg



# ELABORATS

Tots els productes elaborats que oferim tenen garantia de qualitat, els processos i orígens de la carn són 100% garantits. Ideals per a les millors tapes, arrebossats, plats combinats, etc. i per a tots els públics.

## Botifarra de porc

55020 | 130g/un | 1x36un  
54018 | Botifarra de pagès | 150g/un | 1x40un  
55028 | Salsitxa de porc | 36g/un | 1x110un



## Burger meat mixta

80g/un | 1x60un



Qualitat TOP



## Burguer dry aged

150g/un | 1x30un

## Carn picada mixta

55058 | Carn picada de vedella | 1x4kg  
55062 | Carn picada mixta | 1x4kg



## Tires de pollastre rostit

4x2,5kg



Descongelar il·lestos

## Mandonguilles mixtes amb all i julivert

30g/un | 1x100un



## Aletes de pollastre marinades

5x1kg



Sense gluten

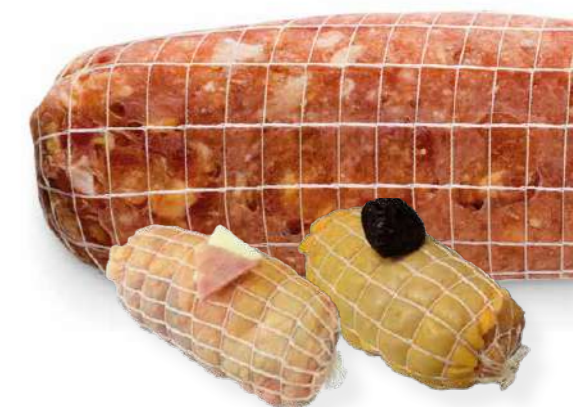
## Mini mandonguilles mixtes amb all i julivert

6g/un | 1x3kg



## Rodó lligat

52143 | Gall d'indi | 5x2kg  
52143 | Pollastre, pernil-formatge | 200g 1x6  
52139 | Pollastre, pruna-pinyons | 200g 1x6





# SOLUCIONS PER AL PROFESSIONAL

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



6539  
Flors de carxofa confitada  
4x20un



Qualitat TOP

Confitada en oli d'oliva verge

# GOURMET

Elaborats de l'ànec

Productes molt versàtils, ideals per a l'hostaleria moderna i pensats per satisfer els paladars més exigents.

Bloc de Foie mi-cuit amb trossos

9682 | 1kg  
9684 | 40g | 6x1 kg



30% trossos de foie

Cuixa i braó d'ànec confitats

52165 | Cuixa confitada d'ànec | 10un/llauna  
52167 | Braó confitat d'ànec | 24un/llauna



53092  
Galta de porc confitada

400g/un aprox. | 1x10un



53045  
Costella de porc Ribs confitada

400g/un | 1x5kg



53044  
Garró de porc confitat

400g/un aprox. | 1x8un



55079  
Fetge d'ànec sencer (Foie)

650-700g/un



55080  
Escalopes de fetge d'ànec (Foie)

40g/un | 5x1kg



9052  
Fetge d'ànec "puntes" (Foie)

5x1kg



Arrossos i fideuàs amb sofregit d'alta qualitat ja preparat; només cal afegir aigua i el marisc o la carn que es vulgui.  
Fàcil elaboració: en només 10 minuts, obtindràs un resultat professional!

5350  
Paella marinera

2-3 racions/un | 10x360g



5351  
Arròs negre

2-3 racions/un | 10x360g



5352  
Fideuà

2-3 racions/un | 10x360g



63088  
Steak tartar

180g de carn  
+ 35g de salsa 16x215g



Tallat amb ganivet

Descongelar i servir

Producte refrigerat Sense gluten

52818  
Carpaccio de gamba de la costa

50g/sobre | 1x12 sobres



Descongelar i servir

9006  
Carpaccio de bacallà en oli

1x1kg



# CARN AVÍCOLA

## Gall d'indi

54023 | Pernilets de gall d'indi | 1x5kg



## Pollastre

52215 | Quarter de cuixa de pollastre | 1x5kg  
 54101 | Cuixes de pollastre | 1x5kg  
 52223 | Pernilets de pollastre | 1x5kg  
 55083 | Ales senceres de pollastre | 1x5kg  
 54102 | Sobrecoixa de pollastre sense os i sense pell | 1x5kg  
 55075 | Pollastre trossejat | 1x5kg



## Pit de pollastre

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



52031

## Blanqueta de gall dindi

1x5kg



55078

## Magret d'ànec

250-300g/un

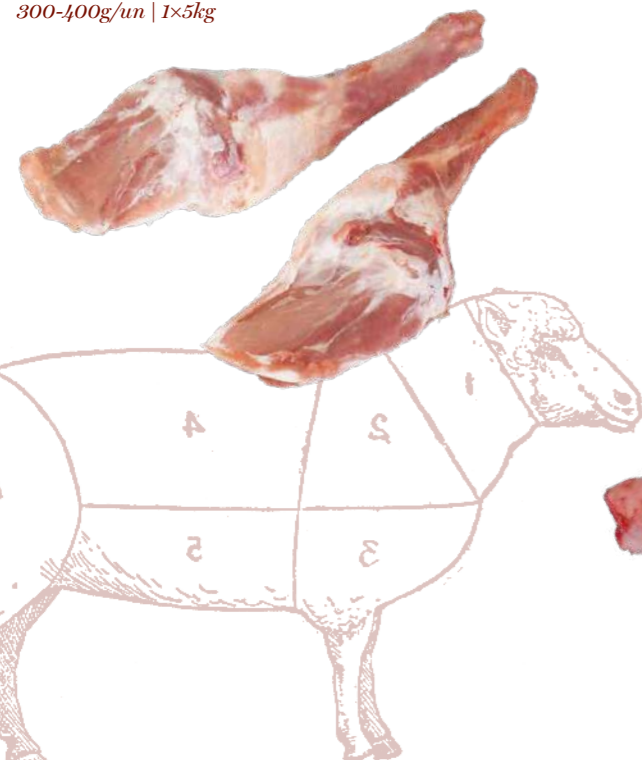


# CARNS D'OVÍ

52113

## Espatlla de cabrit

300-400g/un | 1x5kg



55046

## Costelles de cabrit

1x2kg



52285

## Espatlla de xai nacional

1-1,2kg/un | 1x4,5kg aprox



# Verdures



# VERDURES

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

A més, garantim que entre la seva recol·lecció i l'ultracongelació no transcorren més de 3 hores, cosa que permet conservar tot el seu sabor, propietats i textura després de la descongelació.

*Millor, fins i tot, que molts productes frescos!*



6898  
**Ceps tallats**  
*Boletus edulis*  
4x1kg

6371  
**Edamame**  
3x1kg



6370  
**Mukimame**  
3x1kg



6862  
**Barreja de bolets silvestres**  
3x2kg



**Bolets**  
3925 | *Xampinyó laminat* | 4x2,5kg  
6780 | *Variat de bolets* | 5x1kg



**Espàrrec**  
6834 | *Gruixut* | 16-22cm | 5x1kg  
6835 | *Mitjà* | 10-16cm | 5x1kg  
6341 | *Trossejat* | 1x10kg



**Pèsol**  
6951 | *Pèsol molt dolç* | 6x1kg  
6744 | *Pèsol fi* | 2x2,5kg  
6950 | *Pèsol tendre* | 2x2,5kg



**Mongeta perona**  
6750 | *Perona* | 2x2,5kg  
6810 | *Tallada* | 2x2,5kg



6843  
**Mongeta extrafina**  
2x2,5kg



6811  
**Col de Brussel·les**  
4x2,5kg



6846  
**Card**  
10x1kg



6813  
**Favetes "baby"**  
2x2,5kg



**Carxofa**  
6927 | *Cors baby* | 5x1kg  
6807 | *Carxofa tallada* | 2x2,5kg  
6539 | *Flor confitada* | 4x20un



**Espinacs i bledes**  
6826 | *Espinacs* | 10x1kg  
6883 | *Bledes* | 10x1kg



6770  
**Cigrons**  
2x2,5kg



6831  
**Blat de moro**  
2x2,5kg



6906  
**Bròquil**  
2x2,5kg



6805  
**Coliflor**  
2x2,5kg



# MIX DE VERDURES

## 6745 Ensaladilla

2x2,5kg  
Pastanaga, patata, pèsol i mongeta



## 6850 Saltejat tradicional

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



## 6947 Saltejat campestre

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



## Mix de verdures

6783 | Per sofregit 10x1kg  
Pebrot verd, vermell, ceba, tomàquet i all  
6948 | Per sopa | 2x2,5kg  
Coliflor, patata, pastanaga, porro, api, mongeta tendra, pebrot i ceba.



## 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



## Minestres

6743 | Imperial | Coliflor, 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



## Pastanaga

6935 | Rodelles | 2x2,5kg  
6806 | Daus | 2x2,5kg  
6932 | Baby | 2x2,5kg



## 6753 Carbassa a daus

1x10kg



## 6752 Pebrot vermell

2x2,5kg



## 6751 Pebrot verd

2x2,5kg

## 6726 Tires tricolor

Pebrot verd, vermell i groc | 4x2,5kg

## 6933 Patates a daus

2x2,5kg



## Ceba

6808 | Trosdejada | 2x2,5kg  
6984 | Juliana | 4x2,5kg  
6852 | Perla | 4x2,5kg  
6754 | Porro | 1x10kg



## 6970 Daus d'alvocat

5x1kg



0% Merma descongelar i servir

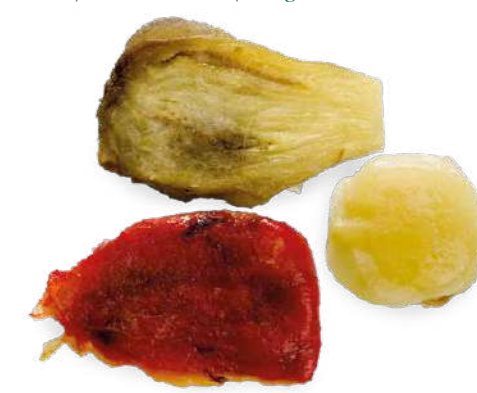
## Carbassó

6740 | Daus | 4x2,5kg  
6362 | Rodanxes | 4x2,5kg



## Escalivada

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



# AMANIDES FERRER

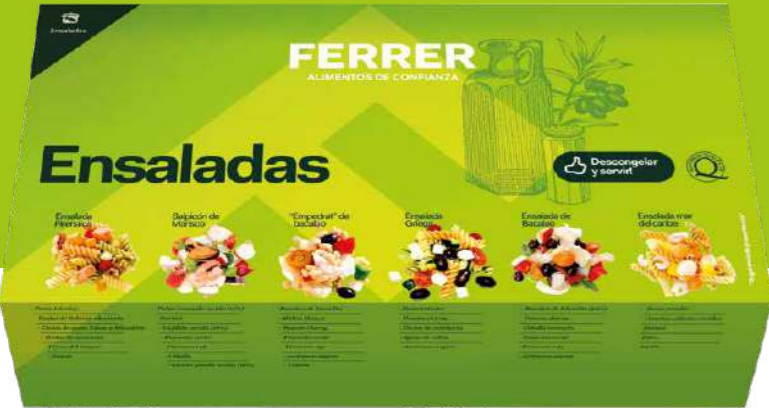
Qualitat superior



Tota la nostra gamma d'amanides és de producció pròpia i amb els millors ingredients. Solucions per al professional, 0% merma. Només caldrà descongelar, amanir al gust i menjar.

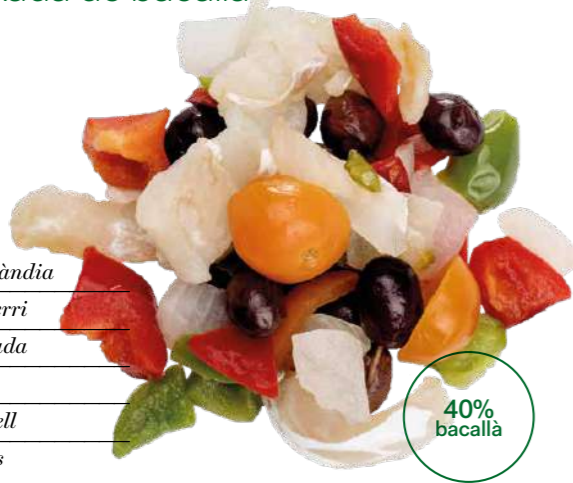
Varietats molt mediterrànies i equilibrades, fàcils de preparar, de menjar i molt versàtils: com a plat principal, tant fredes com calentes, o com acompanyament, entre altres opcions.

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



40%  
bacallà

4861  
Salpicó de marisc  
1x3kg

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



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 cogombre
- 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 i un sabor més intens.



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



6787  
Verdures per a sopa  
15x600g

6532  
Pèsols  
1x10kg



6530  
Mongeta plana  
2x2,5kg



6534  
Daus de carbassó  
2x2,5kg



6533  
Daus de carbassa  
2x2,5kg



6789  
Espinacs porcions  
15x600g



# Precuinats



## Croquetes qualitat superior

- 8318 | Rostit | 4x1kg
- 8317 | Pernil ibèric | 4x1kg
- 8319 | Bolets | 4x1kg
- 8321 | Brandada de bacallà | 4x1kg
- 8324 | Espinacs amb formatge de cabra | 3x1kg
- 8325 | Xipirons amb la seva tinta | 3x1kg

## Croquetes casolanes

- 4036 | Pernil | 4x1kg
- 4030 | Bacallà | 4x1kg
- 4031 | Pollastre | 4x1kg

## Mini Croquetes

- 4611 | Pernil | 8x500g



## Canelons Superiors

- 5150 | De carn | 1x50un
- 5151 | De bolets | 1x50un
- 5152 | D'ànec i foie | 1x50un
- 5153 | De marisc | 1x50un
- 5197 | De calçots | 1x50un | Només temporada

- 8026 | D'espinaques | 1x100un
- 6723 | De tonyina | 1x100un

60g/un  
11cm/aprox.

Elaborats  
amb pasta  
a l'ou



## Caneló XXL

- 5188 | De magret d'ànec i foie | 6x7un
- 5195 | De pollastre, foie i trufa | 6x7un
- 5198 | De llamàntol | 1x30un

120g/un  
20 cm/aprox.

## 8172 Camembert empanat

- 35-45 un/kg | 6x1kg



## 8171 Fingers de mozzarella

- 35-40 un/kg | 6x1kg



## Truites variades

- 51114 | Truita de patata i ceba | 12x600g
- 51117 | Truita de patata sense ceba | 12x600g
- 51122 | Truita d'espinaques | 14x500g
- 51121 | Truita de carbassó | 14x500g
- 51118 | Planxa de patata i ceba | 12x750g



# PRECUINATS



33% autèntica gamba vermella

8919 Delícies de gamba vermella 30g/un aprox. | 1x100un



51323 "Ortiguilles" de mar arrebossades | 8x500g



10007 "Tortillitas de camarón" 10un/es | 12x300g



8314 Cruixent de llagostí amb patata 12x240g



8316 "Torpedo" de llagostins 12x200g



2092 Gamba Gabardina 2x1kg



4263 Anelles a la romana 4x1kg



8060 Calamars farcits de carn 2x3kg

52588 Bunyols de bacallà 4x1kg



Casolans

"Peskitos" empanats

8184 | Peskitos | 4x1kg  
34345 | Peix arrebossat a l'andalusa | 4x1kg  
52706 | Varettes de peix | 6x1kg



Lluç empanat

8154 | 8x625g  
8074 | Rodelles de lluç a la romana | 4x1kg



8020 Crestes de tonyina 4x1kg



Patates d'Olot

701146 | Farcides de carn | 1x50un  
8037 | Farcides de brandada de bacallà | 1x50un  
8033 | Farcides de formatge de cabra i ceba caramel·litzada | 1x50un



Artesanes

52675 "Nuggets" de pollastre 5x1kg



"Fritura" de mar

4849 | Fritura | 1x3kg  
8113 | Calamarsons enfarinats | 4x1kg  
701196 | "Puntilla" enfarinada | 1x2kg



7025 "Raves" arrebossades de "potón"

5x1kg



8051 "Muslitos" de mar

6x1kg



52650 Fingers de pollastre estil Kentucky

5x1kg



8089 Pit de pollastre arrebossat

90-150g/un | 4x1kg



Arrebossats de pernil i formatge

52697 | "San Jacobos" 1x4kg  
8081 | "Flamenquins" 2x2kg



# PATATES



6953  
Patates teula  
6x2kg



6821  
Patates rústiques  
5x2,5kg



Patates 10mm  
6925 | 5x2,5kg  
6836 | 12x1kg



331882  
Nuggets de bròquil  
6x1kg



Hamburguesa

331883 | Vegetal | 100g/un | 10x1kg  
331885 | De coliflor amb formatge | 75g/un | 10x1kg  
331886 | Kale i quinoa | 75g/un | 6x1,2kg



8014  
Albergínia  
4x1kg

8015  
Carbassó  
4x1kg

6830  
Patates juliana  
7mm | 5x2,5kg



6848  
Patates braves  
12x1kg



6833  
Patates  
6833 | Dòlar | 12x1kg  
6823 | Parisenques | 4x2,5kg



5006  
Falafel  
10x500g



6849  
Anelles de ceba  
6x1kg



8019  
Carxofa  
3x2kg



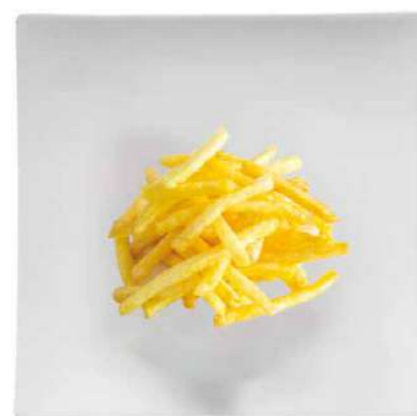
6374  
Moniato chips  
5x2kg



Grills  
6902 | Amb pell | 4x2,5kg  
6926 | Picants | 10x1kg



6757  
Patates "paja"  
5x1,5kg



6742  
Tempura de verdure  
4x1kg



6923  
Coliflor  
3x2kg



Varetes i rotllets  
39405 | Varetes de verdure | 1x5kg  
8252 | Rotllets de primavera | 1x60un





# Postres i varis

## PLANXES PRETALLADES

NOVA  
RECEPTA!



5305  
Planxa Sant Marc  
30 racions | 1x2kg



5308  
Planxa de llimona  
30 racions | 1x2kg



5306  
Planxa de formatge  
i gerds  
30 racions | 1x2kg



5313  
Planxa tres xocolates  
30 racions | 1x2kg



5311  
Planxa de whisky  
30 racions | 1x2kg



5309  
Planxa selva negra  
30 racions | 1x2kg



5310  
Planxa tiramisú  
30 racions | 1x1,8kg



5312  
Planxa de crema  
catalana  
30 racions | 1x2kg



# POSTRES INDIVIDUALS

NOVA GAMMA



Ingredients naturals

5319  
Pastís de formatge curat artesà  
1x16un | 110g/un



5320  
Tiramisú savoiardi tradicional  
1x14un | 130g/un

5318  
Mousse tres xocolates  
1x12un | 100g/un



Ingredients naturals

158842  
Brownie amb nous  
Pretallat | 1700g/un | 70g/un | 24 porcions



5317  
Tarta tatin casolana  
1x16un | 110g/un



162923  
Mini pastís de formatge a l'estil basc  
1x12un | 100g/un



158843  
Coulant de xocolata  
1x15un | 85g/un



158850  
Trufes de xocolata  
1x50un | 15g/un



42% Poma ingredients naturals

5316  
Pastís de poma casolà  
850g/un | 10 racions

5307  
Pastís de Santiago  
700g/un | 10 racions



160778  
Tiramisú  
1x1250ml | 12 racions



# PASTISSOS ARTESANS



70% Xocolata negra

5315  
Mousse de xocolata  
970g/un | 12 racions

162899  
Pastís sacher  
1x960g | 12 racions



158835  
Mort per xocolata  
1x2kg | 16 racions



100% Suc de llimona natural

5314  
Mousse de llimona  
820g/un | 10 racions

161948  
Pastís de formatge a l'estil basc  
1600g/un | 14 racions



162900  
Pastís de formatge i nabius  
1x1kg | 12 racions



## GELATS A GRANEL



**CARTE D'OR**

Cubeta | 5,5L

181588 | Maduixa  
181578 | Vainilla de Madagascar  
182974 | Nata  
136918 | Xocolata negra amb cacao d'Equador  
183485 | Sorbet de gerds  
183470 | Sorbet de mandarina  
156421 | Sorbet de mango  
183468 | Sorbet de llimona siciliana  
183978 | Cafè  
187021 | Turró  
153291 | Baileys  
181586 | Iogurt amb fruites del bosc  
180807 | Stracciatela  
183358 | Menta Choc  
181599 | Rom i panses  
181590 | Nous

**CARTE D'OR**

Cubeta | 2,4L

147401 | Vainilla de Madagascar  
197613 | Xocolata blanca  
146694 | Caramel salat  
197694 | Praliné  
171710 | Galeta spéculoos  
146692 | Xocolata negra amb cacao d'Equador  
197563 | Canyella amb cruixents de caramel  
159632 | Sorbet de mango  
159641 | Sorbet de gerds  
147782 | Sorbet de coco  
139807 | Sorbet de llimona  
159693 | Sorbet de pinya tropical  
159597 | Sorbet de cirera



**Krea**

Gelats KREA | 2,5L

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 negra  
100148 | Gíngebre confitat i llimona  
100149 | Formatge  
100151 | Nata amb pinyons  
100152 | Poma Granny Smith  
100153 | Mojito  
100154 | Violeta  
100155 | Creme brulée

## SOLUCIONS PER AL PROFESSIONAL

Profiterols

109994 | 8x500g  
158851 | 7x500g



Xurros i "porras"

3926 | Xurros llaç | 8x500g  
63021 | "Porras" prefredides | 8x320g



Creps i gofres

5154 | Creps naturals | 10x500g  
158852 | Gofres | 1x30un



52810

Nata muntada en spray

700ml/un | 6x1



Nocilla

150011 | Nocilla cap per avall | 750g  
150042 | Nocilla cubell | 2kg  
150043 | Nocilla avellanes cubell W | 2kg  
150044 | Nocilla pot | 3kg

**CARTE D'OR**



"Siropes" | 1kg

11806001 | Caramel  
164304093 | Caramel salat  
11806801 | Maduixa  
11806502 | Fruites del bosc  
64307114 | Xocolata  
64307986 | Cruixent de xocolata negra | 900g  
64307907 | Cruixent de xocolata blanca | 900g



Fruites

6867 | Maduixes | 4x2,5kg  
6973 | Fruites del bosc | 4x2,5kg



38725

Fruites del bosc

3x1,7kg

**SPEAKEASY**

READY TO DRINK

Les receptes mestres de Javier de las Muelas,  
en pràctics sobres individuals

- ✓ Còctels congelats a -26°C per mantenir-ne totes les propietats
- ✓ Sense conservants, colorants ni additius
- ✓ Productes i licors premium i fruita fresca
- ✓ Fórmula sempre perfecta! 0% de minva



Producte congelat



5614 Mojito classic 1x20un  
5612 Virgin mojito classic 1x30un (no alcohol)  
5603 Sex on the beach 1x20un  
5603 Strawberry fields 1x20un  
5605 Pinya colada 1x20un  
5606 Negroni 1x30un  
5607 Tommy's margarita 1x30un  
5601 Espresso martini 1x30un  
5600 Fruit passion martini 1x20un  
5609 Sharon stone 1x20un  
5602 Moscow mule 1x30un  
5611 Ginger passion caipirinha 1x30un

\* Consultar àrees de distribució al teu comercial.

# 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

Qualitat Top

9010 **Arengada Extra**  
 1x44un



Arengades de la Escala

9005 **Cubell d'anxoves**  
 1x150un



Anxoves de l'Escala

52813 **Brandada de bacallà**  
 Mànega | 6x500g



40004 **Fumet de peix**  
 Peix de roca | 6x1kg



Ingredients naturals

**Concentrat de peix de roca**

- 52395 | Peix de roca | 8x1kg
- 40008 | Peix de roca | 6x500g



9014 **Esqueixada salada**  
 10x1kg



8715 **Coca de Folgueroles**  
 5x500g/un



Qualitat Top

9633 **Tinta de sípia**  
 15x500g



193 **Gamba pelada**  
 1kg



Cuita

9638 **Gules**  
 20x300g



8078 **Palets de mar**  
 5x1kg



Qualitat Top

## Vic. Central

Mas de Bigas 2  
08500 Vic  
Barcelona  
93 886 25 00

## Mercabarna

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

## Figueres

Avenida Europa 8  
17469 Vilamallà  
Girona  
972 52 55 62

## Ferrer Madrid

Julio Palacios, 16  
28914, Leganés  
Madrid  
918169040

## Mercamadrid

Puesto 110  
Mercamadrid  
Madrid  
918169040

## Lleida

P.I. Camí dels Freres  
Calle F Parcela 54  
25190 Lleida  
973 23 70 35

## València

Ciudad de Gibraltar 6  
Pol. Ind. Fuente del Jarro  
46988 Paterna  
Valencia  
961.345.430

Teléfono: 93 886 25 00 | Whatsapp 639 39 39 03 | E-mail: [comanda@fferrer.com](mailto:comanda@fferrer.com)

Botiga online: [www.fferrer.com/compraonline](http://www.fferrer.com/compraonline)



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