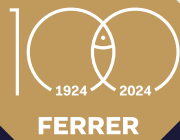


# FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

## CATÁLOGO DE HOSTALERÍA



... ¡Y seguimos  
*la Mar*  
de bien!



# Índice



... ¡Y seguimos  
*la Man*  
de bien!

Celebración del Centenario Ferrer - octubre 2024.  
MUSEO MARÍTIMO DE BARCELONA



ALMACÉN Y OFICINAS CENTRALES  
en Vic (Barcelona)

## Empresa



P03

## Catálogo de Hostelería



**Pescado congelado**

P10



**Verduras**

P50



**Pescado fresco**

P32



**Precocinados**

P57



**Carnes**

P42



**Postres y varios**

P63

## Aviso

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

# Empresa

En Ferrer somos líderes en la importación, elaboración y distribución de todo tipo de pescados frescos y alimentos congelados. Nuestros más de 100 años de historia en el sector avalan nuestra profesionalidad y nos reafirman en el trabajo bien hecho, la mejora continua e innovación.

## Origen y tradición



Pesca en alta mar  
Océano Pacífico



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

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

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

# Orígenes

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

- Pescado congelado
- Pescado fresco

## Europa

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

## África

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

## América

- 14. Marruecos/Mauritania**  
Calamar  
Gamba  
Sepia  
Pulpo  
Langosta verde
- 15. Túnez**  
Langostino  
Sepia  
Pulpo
- 16. Argentina**  
Calamar patagónico  
Gamba Argentina  
Merluza  
Rosada  
Tubo íllex
- 17. Chile**  
Almeja  
Salmón  
Rosada  
Mejillón
- 18. Perú**  
Potón  
Vieira
- 19. Canadá**  
Fletán  
Bogavante
- 20. Alaska**  
Salmón
- 21. Boston**  
Rape  
Calamar  
Vieira

## Asia

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

## Oceanía

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



## Compromiso con la calidad



Sede central  
Vic, Barcelona



Sala de elaboración del congelado  
Vic, Barcelona

## Fábrica del congelado

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



Delegación Ferrer  
Mercabarna, Barcelona



## Centrales de pescado fresco: Mercabarna y Mercamadrid

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



Mercado central del pescado  
Mercabarna, Barcelona

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



ASC-C-02930



MSC-C-58288



Sala de elaboración de pescado fresco de Ferrer  
Mercabarna, Barcelona

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

## Capacidad de almacenaje y distribución

En Ferrer disponemos de modernizadas cámaras frigoríficas de hasta -25° C que nos dotan de capacidad de hasta 10.000 palets para almacenar más de 4.500 referencias, y que gestionamos tecnológicamente para así preparar y servir con la mayor eficacia y precisión los pedidos de cada cliente.

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



Cámara frigorífica  
Vic, Barcelona



# Pescado congelado



Almacén de cargas  
Vic, Barcelona

Clientes	Parque móvil	Plantilla
+19.000	190	+500

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

# MERLUZA

*Merluccius australis*



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



Congelado en alta mar

4904

## Merluza

*Merluccius australis* | Nueva Zelanda | 3un 1x6kg

Otros productos

4906 | Merluza Argentina · *Merluccius hubbsi* | 1x25kg  
4903 | Merluza N3 envuelta · *Merluccius hubbsi* | 800-1.200g/u

# COLA DE RAPE

*Lophius comerinus*

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



Sin piel

Congelado en alta mar

## Cola de rape sin piel

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

Otros productos

1119 | Cola de rape gran sol | *Lophius piscatorius* | 1x27kg



1017

## Lomo de atún

*Tunnus albacares/obesus* | 3-5kg | 1x10kg



Congelado en alta mar

1041

## Rosada

*Genypterus spp* | 2-3kg



Congelado en alta mar

## Colitas de rape

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



1052

## Lomo de pez espada

*Xiphias gladius* | 1x21kg



1048

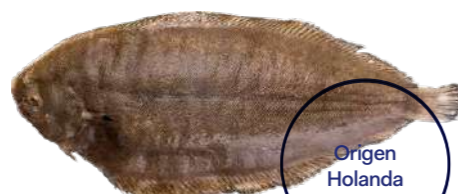
## Trucha

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



## Lenguado con piel

*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

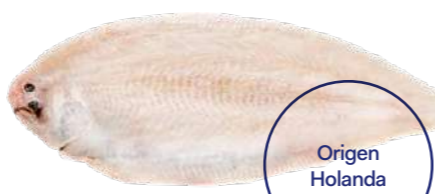


Origen Holanda

1223

## Lenguado sin piel

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



Origen Holanda

7198

## Rodaballo salvaje

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



7132

## Boquerón

*Engraulis encrasicolus* | 8x500g



Origen Mediterráneo

4090

## Sardina

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



Origen Cantábrico

# BACALAO

*Gadus morhua*



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

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

Primera congelación

Origen Islandia

## Filete de bacalao

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



Otros productos

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



# SALMÓN

*Salmo Salar*



Actualmente la mayor parte del consumo procede de los salmones cultivados en granjas acuícolas, principalmente de Noruega, Escocia y Chile. El salmón es un alimento muy sano por su alto contenido en proteínas y ácidos grasos omega-3. Por este motivo se recomienda el consumo habitual de salmón a la población en general.

Sin espinas

Calidad TOP

## Suprema de salmón

Salmo salar  
1140 | Sin piel | Noruega | 125g/un | 1x5kg  
9624 | Con piel | Noruega | 125g/un | 1x5kg  
4677 | Con piel | Noruega | 125g/un | 1x3kg

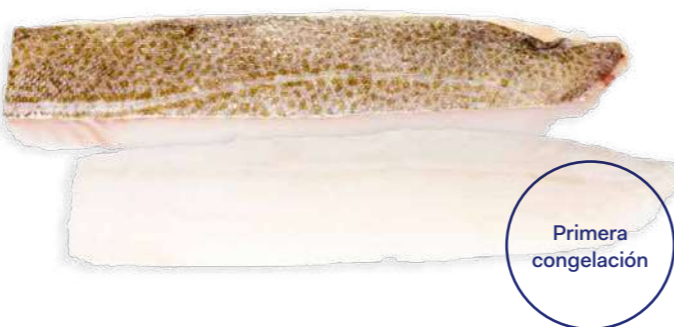
## Suprema de bacalao

7352 | Islandia | 300-500g/un | 6x2kg  
7002 | Corte lomito | 1x7kg



## Bacalao jumbo

7350 | Islandia | + 500g/un | 1x7kg



## Rodajas de salmón

4649 | *Oncorhynchus keta* | 1x3kg



## Filete de salmón

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



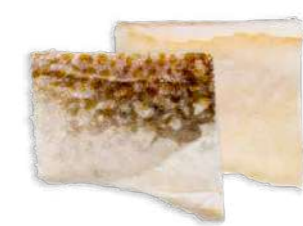
## Bacalao de Islandia al punto de sal

4144 | Porciones | 1x4kg  
7034 | Porciones Higienizado | 1x4kg  
7351 | Filetes de bacalao menú | 1x7kg | MSC



## Ventresca de bacalao

7337 | Islandia | +100g/un | 1x7kg | MSC



## Lomito de bacalao

7364 | Islandia | 190-230g/un | 6x2kg



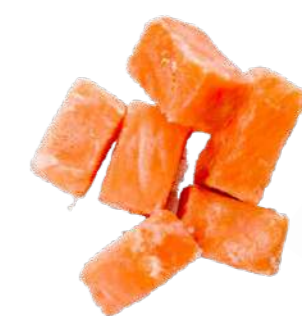
## Desmigado de bacalao

7349 | Islandia | 8x500g/bolsa



## Dados de salmón

7230 | *Salmo salar* | 5x1kg



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

MSC-C58288



# LUBINA & DORADA

*Dicentrarchus labrax · Sparus Aurata*



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

Estos filetes de pescado ya limpios y sin espinas, son de carne blanca, con piel de tonalidades grises.



7207  
Filete de lubina  
100-140g/un | 1x5kg



7206  
Filete de dorada  
100-140g/un | 1x5kg

# FILETES DE MERLUZA

*Merluccius capensis*



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



Filete de merluza sin piel

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

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

Filete de merluza con piel

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

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

1086  
Filete de Pez de San Pedro  
*Zeus faber* | 100-200g/un | 6x1kg



1055  
Filete de sardina  
*Sardina pilchardus* | Atlántico  
40-60g/un | 1x5kg



Filete de pescado azul  
3041 | Caballa | Atlántico | 1x5kg  
1063 | Bacaladilla | Atlántico | 1x5kg



Fogonero al punto de sal  
*Pollachius virens*  
7166 | Filete con piel | 500-1000g/un | 1x6kg  
7412 | Filete con piel | 500-1000g/un | 1x11kg  
4204 | Porciones | 1x5kg



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



4145  
Filete de perca  
*Lates niloticus* | 1x6kg



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



Filete de halibut/fletán  
7040 | Higienizado  
*Reinhardtius hippoglossus* | 1x6kg  
7136 | *Atherestes stomias* | Alaska | 5x1kg



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



2294  
Filete de rape chino  
*Lophius litulon* | 150-200g/un | 6x1kg



Filete de tilapia sin piel  
*Oreochromis niloticus*  
32900974 | 140-220g/un | 6x1kg  
32900984 | 80-140g/un | 6x1kg



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



# MERLUZA

Especies más comunes



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



Producto TOP

4023  
Rodajas de merluza Austral  
Súper | 1x7kg



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



# PORCIONES

Varios pescados

La merluza, el rodaballo, el atún o salmón. Porcionados, a dados, lomos, bloques para tataki, para facilitar variadas elaboraciones de la cocina moderna.

4041  
Rodajas de merluza Argentina  
*Merluccius hubbsi* | Norte | 1x7kg



4006  
Rodajas de rape de Namibia selectas  
*Lophius vomerinus* | 1x4kg | +100g/un



4054  
Rodajas de rosada  
*Genypterus capensis* | Nueva Zelanda  
4054 | 1x7kg  
4656 | Higienizada | 1x3kg



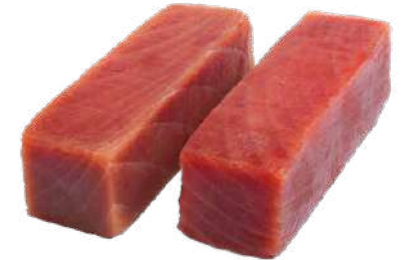
7095  
Filetes de rodaballo con piel  
*Psetta Maxima* | 1x3kg



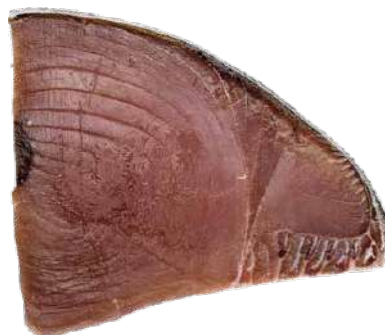
Lomos de merluza  
*Merluccius capensis/ paradoxus*  
1056 | Con piel | Namibia | 80-120g/un | 4x5kg  
1051 | Sin piel | Namibia | 95-105g/un | 4x5kg



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



4147  
Rodajas de atún  
*Thunnus albacares* | 120-250g/un | 1x6kg



4245  
Rodajas de caella  
*Prionace glauca* | 150-350g/un | 1x6kg



7128  
Rodajas de cazón  
*Galeorhinus galeus* | 60-200g/un | 1x7kg



1100  
Dados de merluza  
*Merluccius capensis/paradoxus*  
1x5kg



Dados de atún  
*Thunnus albacares*  
23041 | 1x5kg  
7408 | 16x480g



7230  
Dados de salmón  
*Salmo salar* | 5x1kg



# CALAMAR

*Loligo vulgaris*



Entre las especies de calamar más apreciadas, destaca por su carne tierna, gruesa, y sabor exquisito. Falouka nos garantiza el mejor origen, Dakhla, con el más estricto control de calidad y una gran regularidad para sus productos.

Se envuelve individualmente para asegurar la mejor conservación y facilitar su uso.



Calidad TOP

Envueltos individualmente

## Calamar envuelto individualmente

*Loligo vulgaris*

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

- Origen: Dakhla Marruecos
- Muy buena calidad (potera)
- Tamaños muy bien calibrados



## Calamar en bloque

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



# CALAMAR

*Loligo Chinensis*

Es la especie de calamar con mejor relación calidad precio, también es un producto que se presenta totalmente limpio o troceado lo que lo convierte en un producto muy versátil y fácil de utilizar para cualquier tipo de preparación, paellas, a la romana, rellenos, etc.

3066

## Calamar IQF

*Loligo chinensis* | 6-10un/kg | 6x1kg



3067

## Calamar IQF limpio

*Loligo chinensis* | 10-20un/kg | 6x1kg



7251

## Calamar troceado

*Loligo chinensis* | 6x1kg



3090

## Puntilla de Marruecos

*Loligo vulgaris* | 20x500g



32900968

## Puntilla India

*Loligo duvacei* | +100un/kg | 6x1kg



3069

## Chipirones limpios

Pacífico | 3-6cm | 6x1kg



IQF sin pluma

3068

## Calamar patagónico limpio

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



## Calamar patagónico

*Loligo gahi*

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



3043

## Tubo íllex

*Illex argentinus* | 1x5kg



32901370

## Tubo gigas

*Illex dosidicus gigas* | 1x5kg | Kloska

## Anilla íllex

- 3044 | 5x1kg
- 7014 | Extra, gruesa | 2x2,5kg

32901538

## Anilla gigas

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



## Potón

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



# SEPIA LIMPIA

*Sepia pharaonis*



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



## Sepia limpia grande

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

# PULPO

*Octopus vulgaris*



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



Calidad TOP



## Pulpo de barco

- Marruecos
- 7075 | Pulpo de barco t1 | 4-6kg/un
  - 52922 | Pulpo de barco t2 | 3-4kg/un



## Pulpo elaborado

- Marruecos
- 7042 | Pulpo elaborado 00 | 4-5kg/un
  - 7083 | Pulpo elaborado 0 | 3-4kg/un

## Sepia limpia mediana

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

## Sepia limpia pequeña

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

## Dados de sepia

- 7331 | Sepia limpia sin piel | 6x1kg
- 32900295 | Sepia limpia con piel | 6x1kg

Origen Marruecos

## Pulpo 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

## Pata de pulpo cocida

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

Descongelar y servir

## Sepia entera grande

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

## Sepia entera pequeña

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

## Tiras de sepia

- Marruecos | 8x1kg

## Pata de pulpo cocida T2

- 400-600g/estuche | 2 patas

## Pata de pulpo cocida T3

- 300-400g/estuche | 2 patas

## Pata de pulpo cocida T5

- 300-400g/estuche | 4 patas

Calidad TOP

Calidad TOP

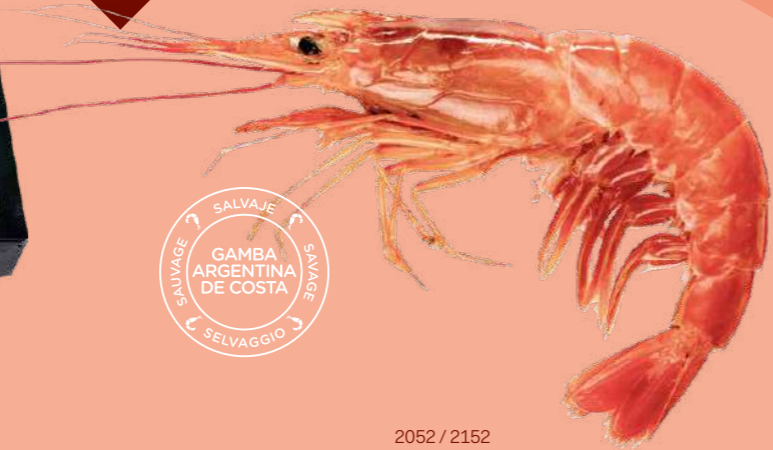
Calidad TOP

Producto refrigerado



# GAMBÓN AUSTRAL

*Pleoticus muelleri*



2050 / 2154  
Gambón Austral N°1  
10-20un/kg | 6x2kg

2051 / 2151  
Gambón Austral N°2  
20-30un/kg | 6x2kg

2052 / 2152  
Gambón Austral N°3  
30-40un/kg | 6x2kg



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

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

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



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

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

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



2222  
Colas de gambón grande pelado y desvenado  
*Pleoticus muelleri* | 6x1kg



2156  
Colas de gambón Austral pelado grande  
*Pleoticus muelleri* | 20x500g



Desvenada

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



Descongelar y servir

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



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

# COLAS VARIAS

*Gambas y langostino*



32901130  
Colas de langostino Vannamei peladas  
*Penaeus vannamei*  
31-40 | 10x1kg



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



2057  
Cola de gambón Austral  
N.1 | *Pleoticus muelleri* | 6x2kg



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



Origen Mediterráneo

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



10003  
Gamba cristal  
*Pasiphaea sivado* | 1x2kg



# CIGALAS

*Nephrops norvegicus*



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



## Cigala grande

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

Otros productos  
2000 | Cigala N0 | 8-10un/kg | 4x1,5kg  
2001 | Cigala N1 | 11-15un/kg | 4x1,5kg  
2002 | Cigala N2 | 16-20un/kg | 4x1,5kg

## Cigala mediana

2003 | N3 | 21-25un/kg | 4x1,5kg  
2004 | N4 | 26-35un/kg | 4x1,5kg  
2107 | Cigala para paella | 41-50un/kg | 3x3kg | Bordo

## Langostino del Mediterráneo

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



## Langostino vannamei

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



## Gambita salada cocida

1x900g



Descongelar y servir

## Langostino cocido

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



Descongelar y servir

# BOGAVANTE

*Homarus americanus*



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



## Bogavante

2504 | Crudo | Canadá | 350-400g/un | 1x5kg  
4668 | Crudo | Canadá | 350-400g/un | 2x4un  
2514 | Crudo | Canadá | 400-450g/un | 1x5kg

## Langosta verde

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



## Langosta roja

2310  
*Anguilla anguilla*  
400x600g | 1x6kg



## Langostino vannamei

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



## Bocas de cangrejo

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



Origen Gran Sol

## Angulas

*Anguilla anguilla* | 1x100g



Auténtica d'Aguinaga

## Cangrejo azul

*Portunus pelagicus* | 8x1kg



# VIEIRA

*Placopecten magellanicus*



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

9695

Carne de vieira americana

20-40un/kg | 10x1kg

Zamburiña media concha

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



# TELLINA COQUINA

*Donax trunculus*



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

2274

Tellina coquina

1x3kg



7290

Mejillón cocido entero

30-40un/kg | 10x1kg



Rías gallegas

Descongelar y servir

Mejillón cocido media concha

7035 | 60-80un/kg | 1x6kg  
7289 | 60-80un/kg | 8x1kg



Rías gallegas

Descongelar y servir

Mejillón cocido sin concha

7138 | 200-300un/kg | 1x8kg  
7288 | 200-300un/kg | 8x1kg



Rías gallegas

Descongelar y servir

2276

Almeja del Pacífico blanca

60-80un/kg | 5x1kg



2215

Almeja del Pacífico marrón

60-80un/kg | 5x1kg



2272

Almeja fina

*Ruditapes philippinarum*  
60-80un/kg | 6x1kg



Navajas

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



4513

Carne de Vieira con coral

70-90un/kg | 6x1kg



51105

Caracol común

*Helix aspersa* | 8x1kg

Limpios y escaldados



53105

Caracol cabrilla

*Otala punctata* | 10x1kg

Limpios y escaldados



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

MSC-C58288

# COMBINADOS FERRER

Calidad superior

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

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

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

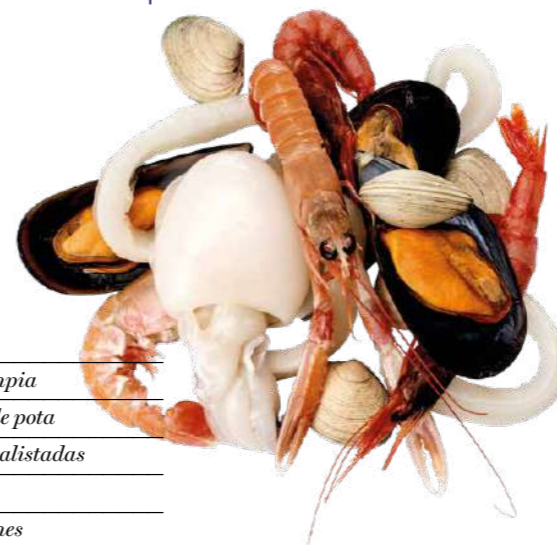
Sabroso, fácil de comer y muy versátil: paellas, fideuás, pastas...

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



4077  
Preparado de paella

1x4kg



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



4867  
Frutos del mar

1x3kg



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

Sin conchas

4847  
Preparado de paella ★★★★★

1x3kg



- Calamar troceado
- Sepia limpia pequeña
- Sofrito casero en cubos
- Caldo de marisco en cubos
- Gamba pelada
- Mejillón sin concha

Sin conchas  
Ideal para  
paellas, fideuás  
i sopes

4868  
Sopa de pescadores

1x3kg



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

Incluye  
concentrado  
de caldo  
de pescado

4849  
Fritura de mar

1x3kg



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





# PESCA SOSTENIBLE

Certificado MSC y ASC

## Apostamos por la sostenibilidad

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

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



ASC-C-02930



MSC-C-58288

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

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



## las garantías del sello azul:

01

### POBLACIONES SOSTENIBLES

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

02

### IMPACTO AMBIENTAL

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

03

### GESTIÓN

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

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

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

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

# Pescado fresco



# MEDITERRÁNEO

Mare nostrum



La biodiversidad del mar Mediterráneo es una de las más ricas de los océanos y gracias a su geografía, emplazamiento y temperatura, una de las más valoradas por la calidad y gusto de sus especies.

El pez representa el 50% de la dieta mediterránea.



Producto de proximidad

142  
Lubina salvaje

*Dicentrarchus labrax*

Dorada salvaje

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



288  
Corvina salvaje

*Argyrosomus regius* | 1x3kg



Cabracho

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



Pez de San Pedro

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



Rodaballo salvaje

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



Cigala

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



047  
Salmonete

*Mullus surmuletus*



556  
Navaja del Delta "Canyut"

*Solen marginatus*



Calamar de costa

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



Mero

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



Pulpo de costa

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



# PESCADO DE LONJA

Compramos a diario a más de 25 lonjas, desde el estrecho de Gibraltar hasta el sur de Francia. Esto nos permite controlar la trazabilidad del producto y garantizar la máxima frescura de nuestro pescado. Especialistas en gamba, tanto roja como blanca. De la lonja a las mejores cocinas.



266  
Langosta roja

*Palinurus elephas*



Gamba blanca

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



Gamba roja

*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



# RÍAS GALLEGAS

Sabor incomparable



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



## Bogavante

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

## 233 Centollo gallego

*Maja squinado*



## Almeja fina gallega

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



## 210 Buey de mar

*Cancer pagurus*



## 236 Berberecho

*Cardium edule* | 1x1kg



# OSTRAS

Gallegas vs Francesa

Dos grandes orígenes de ostras: el gallego y el francés.  
La ostra gallega suele tener una concha más plana y un sabor a mar generalmente fino y más suave. La ostra francesa, en cambio, se caracteriza por una forma más cóncava, una carne interior más grande y un sabor más intenso.



## Ostras gallegas

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



## Ostras francesas

*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 | Guillaudeau N°3 | 1x24un  
499 | Guillaudeau N°2 | 1x24un



## Navaja gallega

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



## 209 Percebe gallego

*Pollicipes pollicipes*



## Zamburiña

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



## Nécora

*Liocarcinus puber*  
110 | P  
201 | G



## Mejillón gallego 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



# ATLÁNTICO & CANTÁBRICO

Entre el viejo y el nuevo mundo

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



Merluza de palangre "pincho"

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

091 Merluza volanta

*Merluccius merluccius* | 2-3kg/un

039 Cola de rape

*Lophius piscatorius* | 2-3kg/un



079 Cola de rape negro

*Lophius budegassa* | 2-3kg/un



Bacalao entero

*Gadus morhua*  
069 | Bacalao entero  
454 | Bacalao Skrei  
070 | Bacalao sin cabeza



Rape entero

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



Colita de rape

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



Rodaballo salvaje

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



Lenguado Holandés

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



448 Gallo

*Lepidorhombus whiffiagonis*



# ATÚN

**BALFEGÓ**, "el auténtico atún rojo", captura atún de aleta azul, lo transporta a sus instalaciones acuícolas, donde se alimenta a base de pescado azul. Allí, se espera el momento en que la cantidad de grasa intramuscular sea la adecuada para proceder a su sacrificio de manera que no sufra, garantizando así un producto de la mejor calidad y libre de anisakis.



Atún rojo Bluefin

*Thunnus thynnus*  
13001 | Lomo | 3 kg aprox.  
13000 | Lomo | 7 kg aprox.  
13007 | Punta de lomo | 2 kg aprox.  
13008 | Centro de lomo | 5 kg aprox.

13004 | Tira de ventresca | 2 kg aprox.  
13005 | Media ventresca | 8 kg aprox.  
13006 | Ventresca entera | 15 kg aprox.



Atún Yellowfin

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

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



084 Bonito  
*Sarda sarda*



087 Melva  
*Auxis Thazard*



008 Caballa  
*Scomber scombrus*



# AQUANARIA

Gran Lubina Atlántica

Las Lubinas de Aquanaria son de cuerpo plateado, escamas brillantes y aletas bien formadas. Crecen en aguas del Océano Atlántico, aguas batidas, profundas, oxigenadas y de temperaturas regulares todo el año. Este entorno es ideal para la lubina, lo que le otorga unas características gastronómicas excelentes, únicas y muy diferentes a las de otros sistemas de cría. Una lubina Aquanaria tarda en alcanzar un peso de 2 kg unos 4 años.



## Lubina Aquanaria

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



## Salmón Noruego

*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 | Filete

## Rodaballo

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



## Dorada

*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



## Lubina

*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 Hielo en cubitos  
 5 bolsas de 2kg



305 Hielo "cóctel/mojitos"  
 5 bolsas de 2kg



301 Hielo en escamas  
 1x20kg/aproximado



Producto congelado

Pescado azul

# CUARTA GAMA

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

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

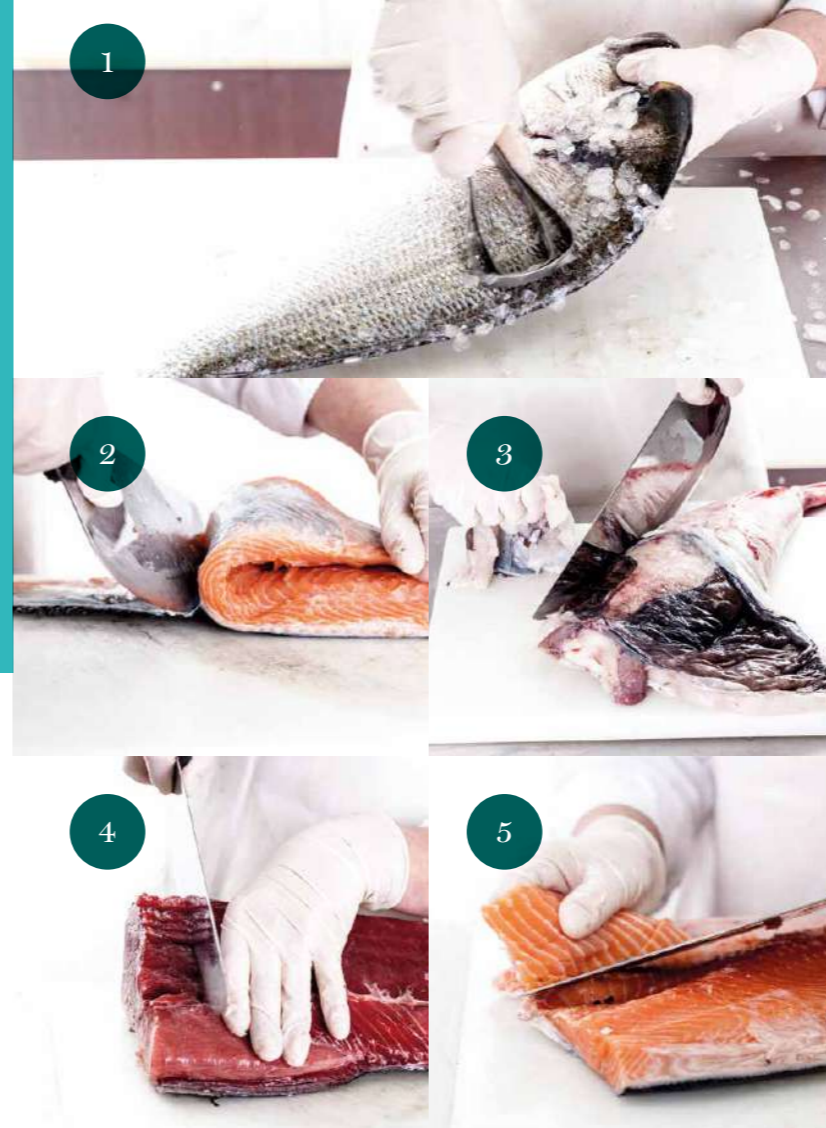
1/ descamado

2/ pelado

3/ eviscerado

4/ cortado en rodajas

5/ fileteado



# PRINCIPALES ELABORACIONES

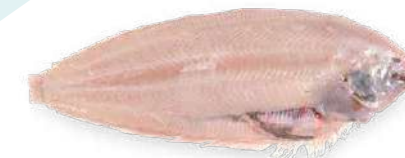
307 Desescamar, eviscerar y filetear



313 Desescamar y cortar



308 Pelar



312 Pelar y cortar



336 Mariposa barriga



334 Mariposa espalda

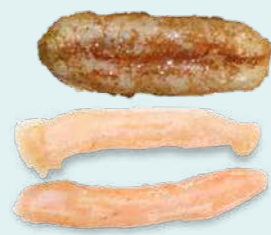


# ESPECIALIDADES

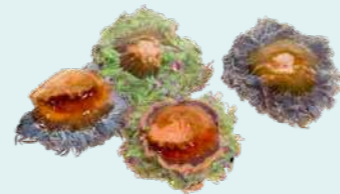
del mar

Cada vez son más las especies minoritarias en consumo, pero muy apreciadas en la alta gastronomía: equinodermos, algas, piel de bacalao, etc. ¡Pregúntanos por ellas!

674/152  
Pepino de mar  
*Parastichopus regalis* | 1x1kg



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



157/155  
Cocochas de merluza  
*Anemonia sulcata* | 1x1kg



Piel y tripa de bacalao  
548 | Piel | 1x1kg aprox.  
059 | Tripa | 1x1kg/bandeja



592  
Algas de mar variadas  
1x500g/estuche



7269  
Carne de erizo de mar  
*Stichopus regalis* | 1x100g



# SEMICONSERVAS

de cefalópodos

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



Sepia limpia  
126 | India M 250-500 g/un | 1x3kg  
619 | Marruecos M 250-500 g/un | 1x3kg



131  
Calamar M  
1x4kg



620  
Anillas de potón  
20-25g/un | 1x3kg



629  
Tiras de potón  
150-350 g/un | 1x3kg



621  
Rejos de potón  
500-2000g/un | 1x3kg



688  
Pulпитos  
20-40 un/kg | 1x3kg



 Producto congelado

# Carnes



# CARNES DE VACUNO

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

53097  
Solomillo de vacuno  
3,5kg/un

53096  
Lomo alto  
+ 3kg/un | 1x1 un

Calidad  
TOP



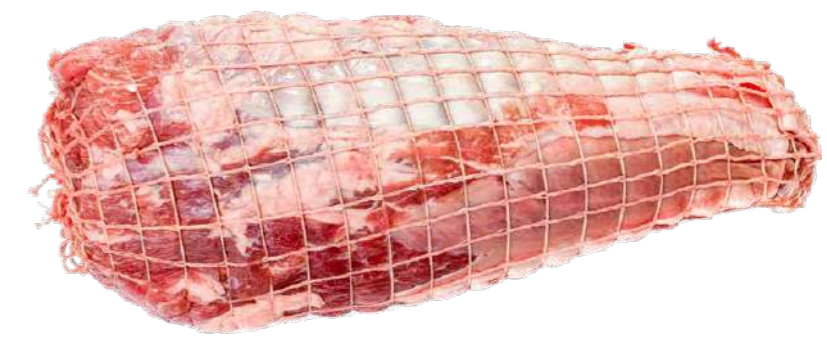
54019  
Solomillo de vacuno 200g  
400g/estuche | 20x200 unidades

55040  
Entrecot sin hueso  
250g/un | 1x15 unidades

55018  
Bistec de ternera  
120g/un | 1x44 unidades

Chuletón con hueso  
55023 | 400g/un | 1x10 unidades  
55045 | 325g/un | 1x10 unidades

52145  
Redondo de ternera atado  
1x4,7kg aprox.



55031  
Churrasco delantero  
15mm/corte | 1x4kg

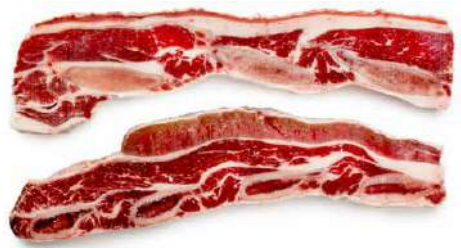
53144  
Rabo vacuno cortado  
1x3kg

55061  
Tacos para estofar  
1x4kg

55060  
Escalopines de vacuno  
7mm/corte | 1x4kg

54005  
Carrillera de ternera  
1x2,7kg

52036  
Callos de ternera troceados  
1x5kg



# CARNES DE PORCINO

Productos criados en España, de 4-5 meses, elaborados en fresco y posteriormente congelados.  
Producto con 0% de merma, siempre obtenido de la misma parte del animal,  
con el mismo grosor, el mismo corte y la misma calidad.



Solomillo de cerdo

53149 | Básico | 1x6kg  
53148 | Sin cordón | 400-500g/un | 1x5kg



55099  
Secreto de cerdo ibérico

500g/un | 1x6kg aprox.



52067  
Tira de costilla recortada

1x10kg

52043  
Codillos de cerdo  
partidos

1x6kg aprox.



Carrilleras de cerdo

52090 | Con hueso | 1x5kg  
56012 | Sin hueso | 1x10kg



Pies de cerdo

52115 | Partidos | 1x4kg  
55088 | Partidos y cocidos | 1x3kg



Caña de lomo cortada

55054 | 5mm/corte | 1x4kg  
55084 | Menú | 1cm/corte | 1x4kg  
54001 | Cabeza de lomo | 1x9kg  
55076 | Chuleta de cerdo cortada | 1x3,5kg



52116  
Panceta de cerdo  
cortada con piel

1x3,5kg



Tacos de cerdo  
para estofado

55056 | Tacos de costilla | 1x4kg  
55084 | Cabeza de lomo | 1x4kg



# ELABORADOS

Todos los productos elaborados que ofrecemos cuentan con garantía de calidad; los procesos y el origen de la carne están 100% asegurados.  
Ideales para las mejores tapas, rebozados,  
platos combinados, etc. y para todos los públicos.

Butifarra

55020 | 130g/un | 1x36un  
54018 | Butifarra de payés | 150g/un | 1x40un  
55028 | Salchicha de cerdo | 36g/un | 1x110un



55000  
Burger meat mixto

80g/un | 1x60un



54013  
Burguer dry aged

150g/un | 1x30un



Carne picada mixta

55058 | Carne picada de ternera | 1x4kg  
55062 | Carne picada mixta | 1x4kg



55095  
Albóndigas mixtas  
con ajo y perejil

30g/un | 1x100un



55130  
Mini albóndigas  
mixtas con ajo y perejil

6g/un | 1x1kg



55105  
Tiras de pollo asado

4x2,5kg



Descongelar  
y listo

55033  
Alitas de pollo marinadas

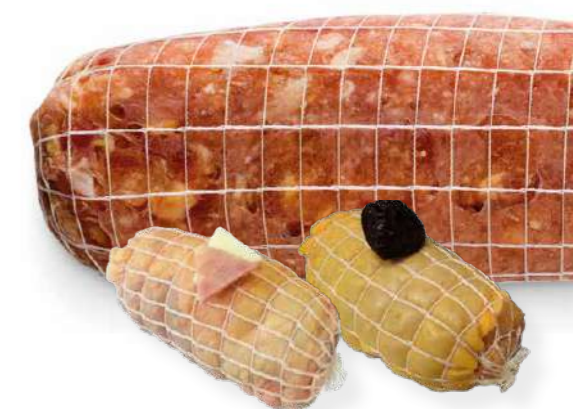
5x1kg



Sin gluten

Redondo atadado

52138 Pavo | 5x2kg  
52143 Pollo, jamón- queso | 200g 1x6  
52139 Pollo, ciruela-piñones | 200g 1x6





# SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL

Productos muy fáciles de regenerar, ya sea al baño maría, en microondas o en horno.  
¡Añade tu toque personal para lograr un excelente resultado y sabor!



6539  
Flores de alcachofa confitada  
4x20un



Calidad TOP

Confitada en aceite de oliva

53092  
Carrillera de cerdo confitada  
400g/un aprox. | 1x10un



53045  
Costilla de cerdo Ribs confitada  
400g/un | 1x5kg



53044  
Codillo de cerdo confitado  
400g/un aprox. | 1x8un



Arroces y fideuá con sofrito de alta calidad ya preparado; solo es necesario añadir agua y el marisco o la carne que se prefiera.  
¡Fácil elaboración: en solo 10 minutos, obtendrás un acabado profesional!

5350  
Paella marinera  
2-3 raciones/un | 10x360g



5351  
Arroz negro  
2-3 raciones/un | 10x360g



5352  
Fideuá  
2-3 raciones/un | 10x360g



Solo añadir agua

Bloque de Foie mi-cuit con trozos  
9682 | 1kg  
9684 | 40g | 6x1kg

30% trozos de foie



# GOURMET

Elaborados del pato

Productos muy versátiles, ideales para la hostelería moderna, para satisfacer a los paladares más exigentes.

Muslo y codillo de pato en confit

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



55079  
Hígado de pato entero (Foie)  
650-700g/un



55080  
Escalopos de hígado de pato (Foie)  
40g/un | 5x1kg



9052  
Hígado de pato "puntas" (Foie)  
5x1kg



63088  
Steak tartar  
180g de carne + 35g de salsa 16x215g



Cortado a cuchillo

Descongelar y servir

Producto refrigerado

Sin gluten

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



Descongelar y servir

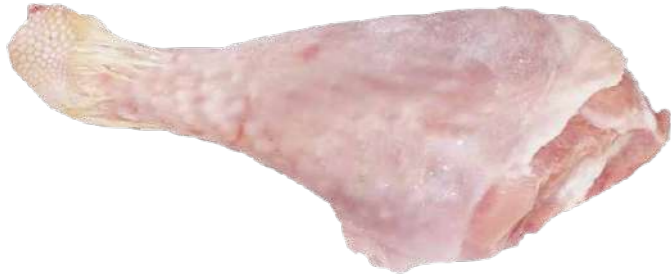
9006  
Carpaccio de bacalao en aceite  
1x1kg



# CARNE AVÍCOLA

## Pavo

54023 | *Jamoncito de pavo* | 1x5kg



## Pollo

52215 | *Cuarto de muslo de pollo* | 1x5kg  
54101 | *Muslo de pollo* | 1x5kg  
52223 | *Jamoncitos de pollo* | 1x5kg  
55083 | *Alas enteras de pollo* | 1x5kg  
55075 | *Pollo troceado* | 1x5kg  
54102 | *Contramuslo de pollo sin piel y sin hueso* | 1x5kg



## Pechuga de pollo

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



## 52031 Blanqueta de pavo

1x5kg



## 55078 Magret de pato

250-300g/un



# CARNES DE OVINO

## 52113 Paletilla de cabrito

300-400g/un | 1x5kg



## 55046 Costillas de cabrito

1x2kg



## 52285 Paletilla de cordero nacional

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



# Verduras



# VERDURAS

Todas nuestras verduras son de las mejores procedencias y han sido cultivadas y cortadas en su punto óptimo de maduración.

Además, garantizamos que entre su recogida y la ultracongelación no transcurren más de 3 horas, lo que permite conservar todo su sabor, propiedades y textura tras la descongelación.

*¡Incluso mejores que muchos otros productos frescos!*



6898  
Boletus cortados  
"Ceps"

*Boletus edulis*  
4x1kg



6371  
Edamame  
3x1kg



6370  
Mukimame  
3x1kg



6862  
Mezcla de setas  
silvestres  
3x2kg



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



## Espárrago

6834 | Grueso | 16-22cm | 5x1kg  
6835 | Mediano | 10-16cm | 5x1kg  
6341 | Troceado | 1x10kg



## Guisante

6951 | Guisante muy dulce | 6x1kg  
6744 | Guisante fino | 2x2,5kg  
6950 | Gusante tierno | 2x2,5kg



## Judía

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



## Judía extrafina

2x2,5kg



## Col de Bruselas

4x2,5kg



## Cardo

10x1kg



## Habas baby

2x2,5kg



## Alcachofa

6927 | Corazones baby | 5x1kg  
6807 | Troceada | 2x2,5kg  
6539 | Flor confitada | 4x20un



## Espinacas y acelgas

6826 | Espinacas | 10x1kg  
6883 | Acelgas | 10x1kg



## Garbanzos

2x2,5kg



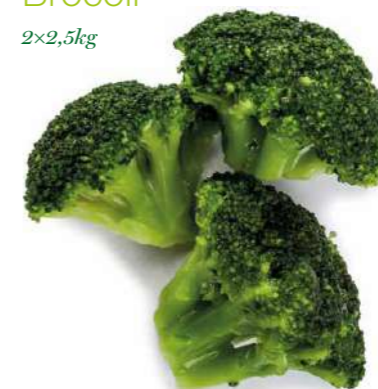
## Maíz

2x2,5kg



## Brócoli

2x2,5kg



## Coliflor

2x2,5kg



# MIX DE VERDURAS

## 6745 Ensaladilla

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



## 6850 Salto tradicional

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



## 6947 Salto campestre

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



## Mix de verduras

6783 | Para sofrito | 10x1kg  
Pimiento verde, rojo, cebolla, tomate y ajo  
6948 | Para sopa | 2x2,5kg  
Coliflor, patata, zanahoria, puerro, apio, judía verde, pimiento y cebolla.



## 6949 Parrillada de verduras

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



## Menestras

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



## 6792 Arroz tres delicias

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



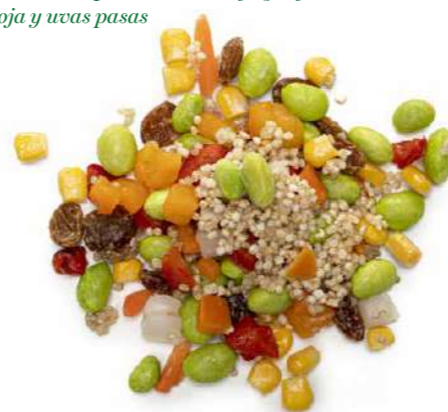
## 6802 Pisto de verduras

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



## 30968 Quinoa con verduras

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



## Zanahoria

6935 | Rodajas | 2x2,5kg  
6806 | Dados | 2x2,5kg  
6932 | Baby | 2x2,5kg



## 6753 Calabaza a dados

1x10kg



## 6752 Pimiento rojo

2x2,5kg



## 6751 Pimiento verde

2x2,5kg

## 6726 Tiras tricolor

Pimiento verde, rojo y amarillo | 4x2,5kg

## 6933 Patata a dados

2x2,5kg



## Cebolla

6808 | Troceada | 2x2,5kg  
6984 | Juliana | 4x2,5kg  
6852 | Perla | 4x2,5kg  
6754 | Puerro | 1x10kg



## 6970 Dados de aguacate

5x1kg



0% Merma descongelar y servir

## 6994 Bresa de verduras

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



## Dados de Calabacín

6740 | Dados | 4x2,5kg  
6362 | Rodajas | 4x2,5kg



## "Escalivada"

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



Descongelar y servir

# ENSALADAS FERRER

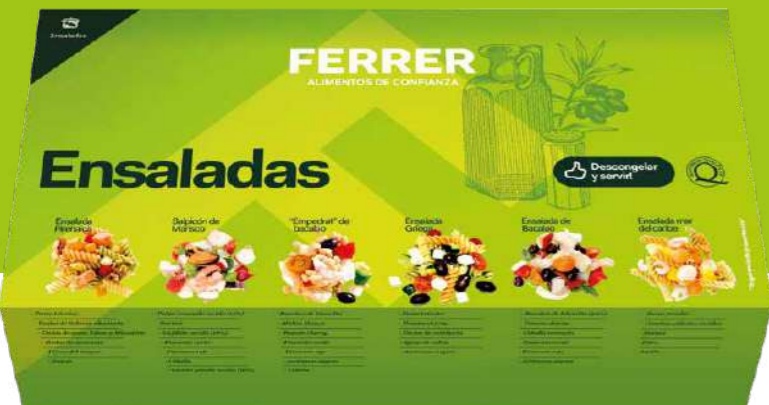
Calidad superior



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

Variedades muy mediterráneas y equilibradas, fáciles de preparar, comer y muy versátiles: como plato principal, tanto en frío como en caliente, o como acompañamiento, entre otras opciones.

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



4862  
Ensalada de bacalao  
1x3kg



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

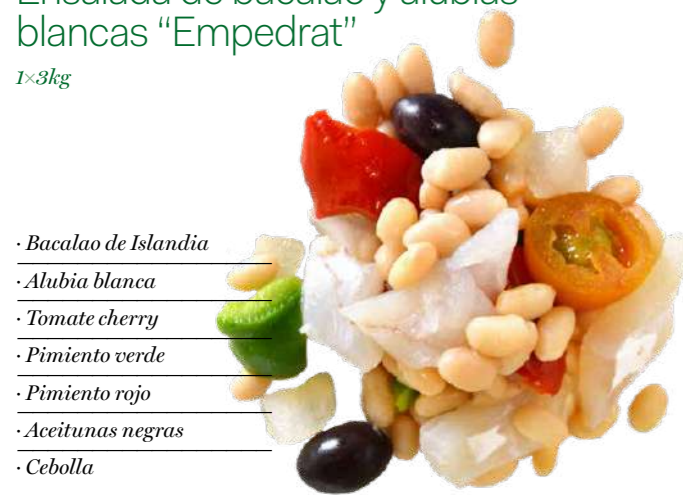
40%  
bacalao

4861  
Salpicón de marisco  
1x3kg



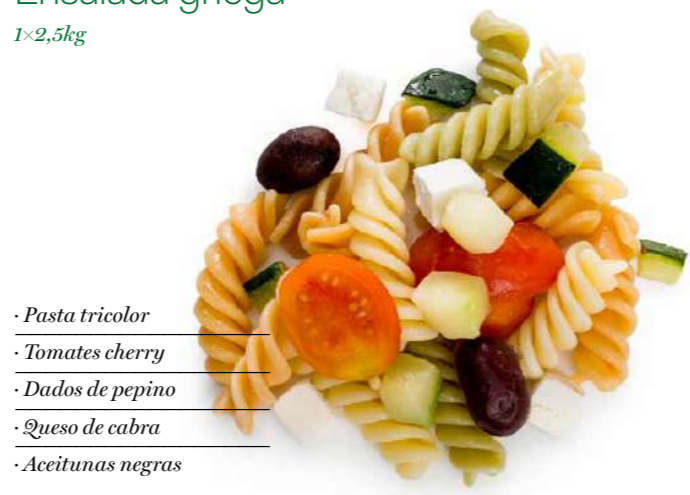
- Pulpo troceado
- Surimi
- Mejillones
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Gambita cocida

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



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

4865  
Ensalada griega  
1x2,5kg



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

# VERDURAS ECOLÓGICAS

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

Mayor concentración de nutrientes y un sabor más intenso.



Reglamento europeo de agricultura ecológica (CE) n°834/2007



6787  
Verduras para sopa  
15x600g

6532  
Guisantes  
1x10kg



6530  
Judía plana  
2x2,5kg



6534  
Dados de calabacín  
2x2,5kg



6533  
Dados de calabaza  
2x2,5kg



6789  
Espinacas porciones  
15x600g



# Precocinados



## Croquetas calidad superior

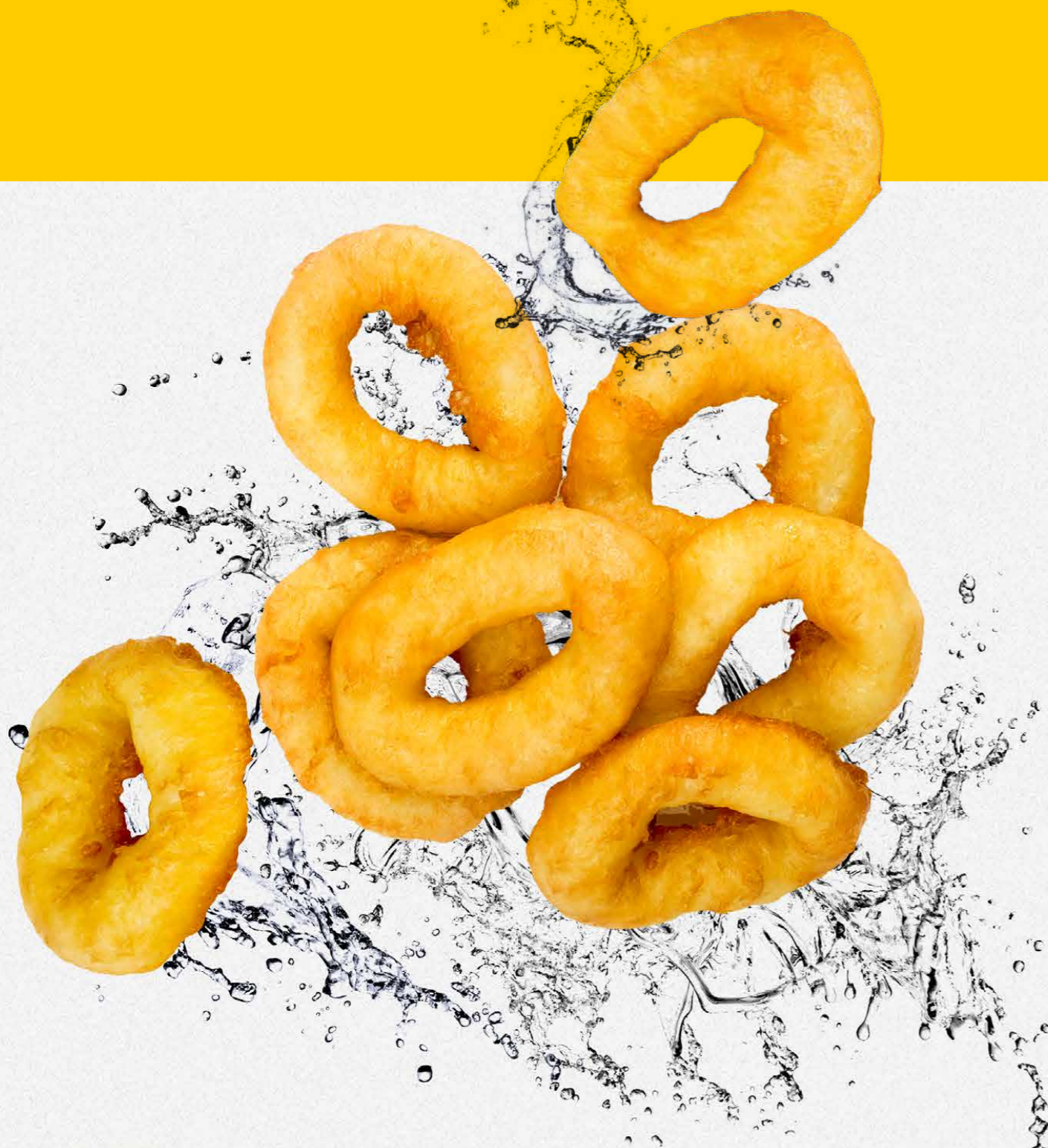
8318 | De cocido | 4x1kg  
 8317 | De jamón ibérico | 4x1kg  
 8319 | De setas | 4x1kg  
 8321 | De brandada de bacalao | 4x1kg  
 8324 | De espinacas con queso de cabra | 3x1kg  
 8325 | De chipirones en su tinta | 3x1kg

## Croquetas caseras

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

## Mini Croquetas

4611 | De jamón | 8x500g



## Canelones Superiores

5150 | De carne | 1x50un  
 5151 | De setas | 1x50un  
 5152 | De pato y foie | 1x50un  
 5153 | De marisco | 1x50un  
 5197 | De calçots | 1x50un | Sólo temporada

8026 | De espinacas | 1x100un  
 6723 | De atún | 1x100un

60g/un  
 11cm/aprox.

Elaborados  
 con pasta al  
 huevo



## Canelón XXL

5188 | De magret de pato y foie | 6x7un  
 5195 | De pollo, foie y trufa | 6x7un  
 5198 | De bogavante | 1x30un

120g/un  
 20 cm/aprox.

## 8172 Camembert empanado

35-45 un/kg | 6x1kg



## 8171 Fingers de mozzarella

35-40 un/kg | 6x1kg



## Tortillas variadas

51114 | Tortilla de patata y cebolla | 12x600g  
 51117 | Tortilla de patata sin cebolla | 12x600g  
 51122 | Tortilla de espinacas | 14x500g  
 51121 | Tortilla de calabacín | 14x500g  
 51118 | Plancha de patata y cebolla | 12x750g



# PRECOCINADOS



33% auténtica gamba roja

8919 Delicias de gamba roja  
30g/un aprox. | 1x100un



51323 Ortiguillas de mar rebozadas | 8x500g



10007 Tortillitas de camarón  
10un/es | 12x300g



8314 Crujiente de langostino con patata 12x240g



8316 Torpedo de langostino  
12x200g



2092 Gamba Gabardina  
2x1kg



4263 Anillas a la romana  
4x1kg



8060 Calamares rellenos de carne  
2x3kg

52588 Buñuelos de bacalao  
4x1kg



Caseros

## "Peskitos" empanados

8184 | *Peskitos* | 4x1kg  
34345 | *Pescado rebozado a la andalusa* | 4x1kg  
52706 | *Barritas de pescado* | 6x1kg



## Merluza empanada

8154 | *Filetes de merluza* | 8x625g  
8074 | *Rodajas de merluza a la romana* | 4x1kg



8020 Empanadillas de atún  
4x1kg



## Patatas de Olot

701146 | *Rellenas de carne* | 1x50un  
8037 | *Rellenas de brandada de bacalao* 1x50un  
8033 | *Rellenas de queso de cabra y cebolla caramelizada* | 1x50un



Artesanas

52675 "Nuggets" de pollo  
5x1kg



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



7025 "Ravas" rebozadas de potón  
5x1kg



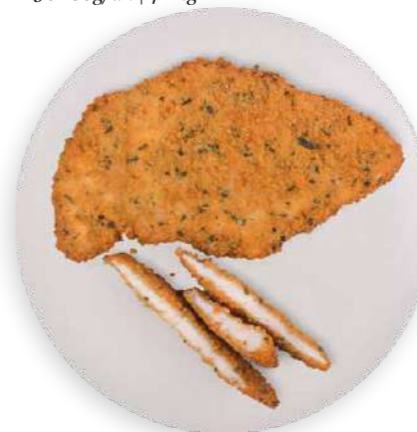
8051 Muslitos de mar  
6x1kg



52650 Fingers de pollo estilo Kentucky  
5x1kg



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



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



# PATATAS

# PRECOCINADOS DE VERDURAS



6953 Patata teja  
6x2kg



6821 Patatas rústicas  
5x2,5kg



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



331882 Nuggets de brócoli  
6x1kg



Hamburguesa  
331883 | Vegetal | 100g/un | 10x1kg  
331885 | De coliflor con queso | 75g/un | 10x1kg  
331886 | Kale y quinoa | 75g/un | 6x1,2kg



8014 Berenjena  
4x1kg

8015 Calabacín  
4x1kg

6830 Patatas juliana  
7mm | 5x2,5kg



6848 Patatas bravas  
12x1kg



Patatas  
6833 | Dólar | 12x1kg  
6823 | Parisinas | 4x2,5kg



5006 Falafel  
10x500g



6849 Aros de cebolla  
6x1kg



8019 Alcachofa  
3x2kg



6374 Boniato chips  
5x2kg



Gajos  
6902 | Con piel | 4x2,5kg  
6926 | Picantes | 10x1kg



6757 Patatas paja  
5x1,5kg



6742 Tempura de verduras  
4x1kg



6923 Coliflor  
3x2kg



Varitas y rollitos  
39405 | Varitas de verduras | 1x5kg  
8252 | Rollitos de primavera | 1x60un







# Postres y varios

## PLANCHAS PRECORTADAS

¡NUEVA RECETA!



5305  
Plancha de San Marcos  
30 raciones | 1x2kg



5308  
Plancha de limón  
30 raciones | 1x2kg



5306  
Plancha de queso y arándanos  
30 raciones | 1x2kg



5313  
Plancha tres chocolates  
30 raciones | 1x2kg



5311  
Plancha de whisky  
30 raciones | 1x2kg



5309  
Plancha selva negra  
30 raciones | 1x2kg



5310  
Plancha tiramisú  
30 raciones | 1x1,8kg



5312  
Plancha de crema catalana  
30 raciones 1x2kg



# POSTRES INDIVIDUALES

NUEVA GAMA



Ingredientes naturales

5319  
Tarta de queso curado artesana  
1x16un | 110g/un



5320  
Tiramisú savoiardi tradicional  
1x14un | 130g/un

5318  
Mousse tres chocolates  
1x12un | 100g/un



Ingredientes naturales

5317  
Tarta tatin casera  
1x16un | 110g/un



158843  
Coulant de chocolate  
1x15un | 85g/un



158842  
Brownie con nueces  
Precortado | 1700g/un | 70g/un | 24 porciones



162923  
Mini tarta de queso estilo vasco  
1x12un | 100g/un



158850  
Trufas de chocolate  
1x50un | 15g/un



5307  
Tarta de Santiago  
700g/un | 10 raciones



160778  
Tiramisú  
1x1250ml | 12 raciones



# TARTAS ARTESANAS



42% Manzana ingredientes naturales

5316  
Tarta de manzana casera  
850g/un | 10 raciones



70% Xocolate negro

5315  
Mousse de chocolate  
970g/un | 10 raciones



100% Zumo de limon natural

5314  
Mousse de limón  
820g/un | 10 raciones

162899  
Tarta sacher  
1x960g | 12 raciones



5315  
Tarta de queso estilo vasca  
1600g/un | 14 raciones



158835  
Muerte por chocolate  
1x2kg | 16 raciones



162900  
Tarta de queso y arándanos  
1x1kg | 12 raciones



## HELADOS A GRANEL



**CARTE D'OR**

Cubeta | 5,5L

181588 | Fresa  
181578 | Vainilla de Madagascar  
182974 | Nata  
136918 | Chocolate negro con cacao de Ecuador  
183485 | Sorbete de frambuesa  
183470 | Sorbete de mandarina  
156421 | Sorbete de mango  
183468 | Sorbete de limón siciliano  
183978 | Café  
187021 | Turrón  
153291 | Baileys  
181586 | Yogur con frutas del bosque  
180807 | Stracciatella  
183358 | Menta Choc  
181599 | Ron y pasas  
181590 | Nueces

**CARTE D'OR**

Cubeta | 2,4L

147401 | Vainilla de Madagascar  
197613 | Chocolate blanco  
146694 | Caramelo salado  
197694 | Praliné  
171710 | Galleta spéculoos  
146692 | Chocolate negro con cacao del Ecuador  
197563 | Canela con crujientes de caramelo  
159632 | Sorbete de mango  
159641 | Sorbete de frambuesa  
147782 | Sorbete de coco  
139807 | Sorbete de limón  
159693 | Sorbete de piña tropical  
159597 | Sorbete de cereza



**Krea**

Helados KREA | 2,5L

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

## SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL

Profiteroles

109994 | 8x500g  
158851 | 7x500g



Churros y porras

3926 | Churros lazo | 8x500g  
63021 | Porras prefritas | 8x320g



Creppes y gofres

5154 | Creppes naturales | 10x500g  
158852 | Gofres | 1x30un



52810  
Nata montada  
en spray  
700ml/un | 6x1



**CARTE D'OR**



Nocilla

150011 | Nocilla bocabajo | 750g  
150042 | Nocilla cubo | 2kg  
150043 | Nocilla avellanes cubo | 2kg  
150044 | Nocilla lata | 3kg



Siropes | 1kg

11806001 | Caramelo  
164304093 | Caramelo salado  
11806801 | Fresa  
11806502 | Frutos del bosque  
64307114 | Chocolate  
64307986 | Crujiente de chocolate negro | 900g  
64307907 | Crujiente de chocolate blanco | 900g



Frutas

6867 | Fresas | 4x2,5kg  
6973 | Frutos del bosque | 4x2,5kg

38725  
Frutas del bosque  
3x1,7kg



**SPEAKEASY**

READY TO DRINK

Las recetas maestras de Javier de las Muelas,  
en prácticos sobres individuales

- ✓ Cócteles congelados a -26°C para mantener todas sus propiedades
- ✓ Sin conservantes, colorantes ni aditivos
- ✓ Productos y licores premium y fruta fresca
- ✓ ¡Fórmula siempre perfecta!
- ✓ 0% de merma

Producto congelado



5614 | Mojito classic 1x20un  
5612 | Virgin mojito classic 1x30un (no alcohol)  
5603 | Sex on the beach 1x20un  
5603 | Strawberry fields 1x20un  
5605 | Piña 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 áreas de distribución a tu comercial

# ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

*Engraulis encrasicolus*



**Anchoas del Cantábrico**

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



# SALMÓN AHUMADO



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

Calidad Top

9010 **Arenques Extra**  
 1x4un



Arenques de la Escala

9005 **Cubo de anchoas**  
 1x150un



Anchoas de la Escala

52813 **Brandada de bacalao**  
 Manga | 6x500g



193 **Gamba pelada**  
 1kg



Cocida

40004 **Fumet de pescado**  
 Pescado de roca | 6x1kg



Ingredientes naturales

9638 **Gula del Norte**  
 20x300g



**Concentrado de pescado de roca**

52395 | Pescado de roca | 8x1kg  
 40008 | Pescado de roca | 6x500g



9014 **Bacalao desmigado salado**  
 10x1kg



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



9633 **Tinta de sepia**  
 15x500g



Producto congelado    Producto refrigerado

Calidad Top



8078 **Palitos de mar**  
 5x1kg

## 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  
91816 90 40

## Mercamadrid

Puesto 110  
Mercamadrid  
Madrid  
91816 90 40

## Lleida

Pl. Camí dels Frares  
Calle F Parcela 54  
25190 Lleida  
973 23 70 35

## Valencia

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