

PESCADO FRESCO

FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

EDICIÓN 02

CATÁLOGO DE PESCADO FRESCO
PARA PROFESIONALES



TIPOLOGÍAS DE PESCADO



PESCADO AZUL

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



PESCADO SEMIGRASO

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



PESCADO BLANCO

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



¿CÓMO SON?

COLOR: Tono azulado y tornasolado en la piel.

Pueden ser blancos de carne o azulados de piel.

Piel plateada y carne blanca.

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

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

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

% DE GRASA SALUDABLE (Omega 3)

5~10%

2~5%

< 2%

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

Nivel intermedio de grasa saludable (omega 3)

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

PROPIEDADES

✓ Ideal para dietas nutritivas.

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

✓ Ideales para dietas bajas en grasas.

✓ Contra enfermedades cardiovasculares o de riñón.

✓ Aportación energética baja.

✓ De fácil digestión.

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

✓ Fuerte presencia de Vitamina B.

PRINCIPALES ESPECIES

Atún
Salmón
Sardina
Boquerón
Bonito
Caballa
Pez espada

Lubina
Dorada
Mero
Besugo
Salmonete
Pagel
Dentón
Sargo

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

TIPOLOGÍAS DE MARISCO



CRUSTÁCEOS

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



CEFALÓPODOS MOLUSCOS

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



BIVALVOS MOLUSCOS

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



EQUINODERMOS

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



CURIOSIDADES

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

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

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

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

PROPIEDADES

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

✓ Favorece el sistema inmunológico.

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

✓ Muy apreciados en la gastronomía.

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

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

✓ Bajos en calorías y ricos en proteínas.

✓ Sabor a mar intenso.

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

✓ Regula los niveles de colesterol.

✓ Adecuados para dietas bajas en grasas.

✓ Textura delicada.

PRINCIPALES ESPECIES

Langosta
Gambas
Langostinos
Bogavante
Cangrejo
Nécora
Centollo

Pulpo
Calamar
Sepia
Pota

Ostras
Mejillones
Berechos
Vieiras
Almejas
Navajas

Estrella de mar
Erizo de mar
Pepino de mar

PESCADO AZUL

Salmón
Salmo salar



hay diferentes especies, pero la más común es la "salmo salar". la mayoría de salmones que se comercializan son de piscifactoría, pero también existen de salvajes.

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

636. Filete de salmón sin piel/ sin espinas

 472. Salmón salvaje de Alaska

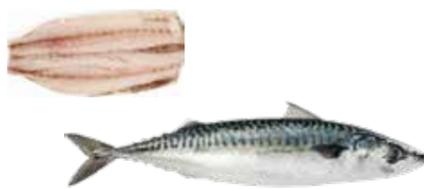
Sardina
Sardina pilchardus



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

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

Caballa
Scomber scombrus



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

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

Jurel
Trachurus trachurus



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

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

Boquerón
Engraulis encrasicolus



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

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

Sonso
Gymnammodytes cicerelus



- 010. Sonso
- 404. Sonso P

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

Angula
Anguilla anguilla



- 151. Angula

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

Principales características que evidencian la frescura del pescado:

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



Trucha
Oncorhynchus mykiss



- 048. Trucha 1x3 kg
- 550. Truccha "G"

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

Melva
Auxis rochei i *Auxis thazard*



- 087. Melva

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

Pez espada
Xiphias gladius



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

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

Bonito
Sarda sarda



- 084. Bonito

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

Bacoreta
Euthynnus alletteratus

- 037. Bacoreta

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



 Producto congelado

PESCADO AZUL

El atún

El atún es uno de los "Pescados azules" más apreciados y consumidos en todo el mundo. Este tipo de pescado realiza a lo largo de su vida grandes recorridos, por eso tiene que acumular importantes cantidades de grasa en sus músculos (entre un 5 ~ 10%). Su consumo aporta un alto contenido de ácidos grasos (grasas saludables) como el oleico y el omega 3.

En general, el atún tendrá más omega 3, cuanto mayor sea el animal, más largas distancias recorra y habite en aguas más frías.

Hay que saber que la calidad del atún, además de la especie, depende de muchos otros factores como la estacionalidad, el arte de pesca usado para la captura y la parte del atún.

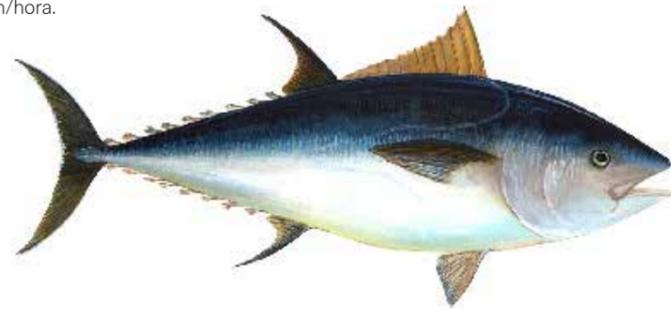
Desde siempre el atún se ha consumido a la plancha, más bien poco hecho, o cocinado en recetas tradicionales. Sin embargo, desde hace unos años su consumo ha aumentado mucho en crudo por la influencia de la cocina japonesa / asiática: sushi, sashimi, tataki o tártares ya son habituales en las cartas de restaurantes de todo el mundo.

Atún rojo o "Bluefin" *Thunnus Thynnus*

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

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

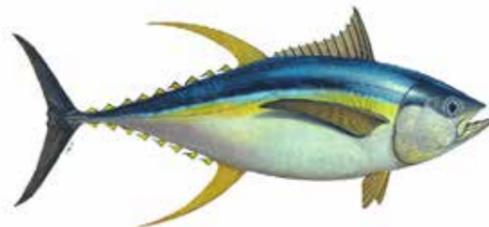
Temporada de pesca
De Marzo a Junio.



Atún de aleta amarilla o "Yellowfin" *Thunnus Albacares*

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

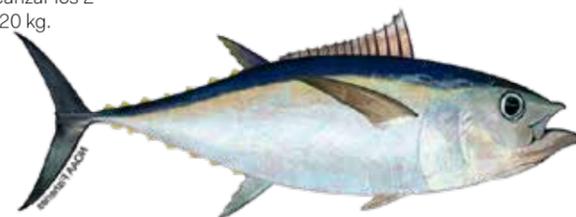
Temporada de pesca
De Octubre a Febrero.



Atún patudo o "Big Eye" *Thunnus Obesus*

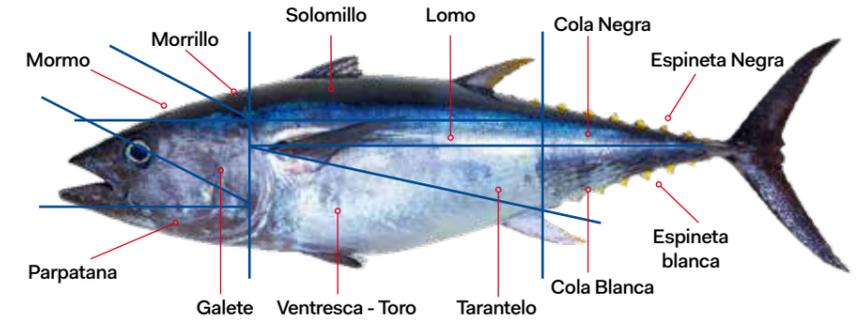
Especie muy apreciada en Japón después de la roja, aunque aquí es menos común. Se encuentra en aguas abiertas de los océanos tropicales y templados y puede alcanzar los 2 metros de longitud y un peso de 220 kg.

Temporada de pesca
De Marzo a Septiembre.



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

Resumen de algunas de las diferentes partes del atún:



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*



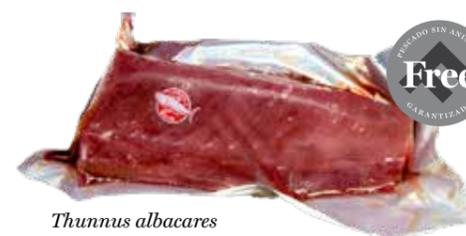
13001 | Lomo | 3 kg aprox.
13000 | Lomo | 7 kg aprox.

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 de aleta amarilla o Yellow fin *Thunnus Albacares*



Thunnus albacares

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



Thunnus albacares

516. Atún desmigado | 500g
Ideal para la elaboración del tartar



Thunnus albacares

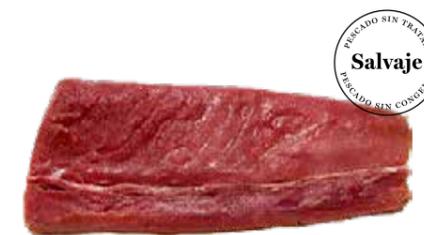
262. Ventresca de atún pequeña "Yellow"
A peso: 0,8 ~ 1,2 kg | Envasado al vacío
Tamaño pequeño, producto tratado, la más comercial.

295. Ventresca de atún grande "Yellow"
A peso: 2~ 5 kg | Envasado al vacío



Thunnus albacares /Thunnus Obesus

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



Thunnus albacares

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

ANISAKIS FREE
Producto con la garantía de la no presencia de anisakis.

Es recomendable no volver a congelar.

¡ATENCIÓN!

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



PESCADO SEMIGRASO

Lubina

Dicentrarchus labrax



Se trata de peces criados en piscifactoría aunque viven con más espacio, se alimentan de forma natural y tienen un crecimiento algo más lento. Sólo se sacrifican tallas grandes.

- 648 Lubina Aquanaria 800g~1000g
- 649. Lubina Aquanaria 1~1,5 kg
- 650. Lubina Aquanaria 1,5~2 kg
- 651. Lubina Aquanaria 2~2,8 kg
- 653. Lubina Aquanaria 2,8~3,7 kg
- 655. Lubina Aquanaria 3,7~ 4,5 kg



Se aprecia mucho la versión salvaje más firme y sabrosa y que puede llegar a pesar entre 4 y 5 kgs. sin embargo, el de piscifactoría es mucho más demandado por su precio relativamente bajo y un peso que puede ir de 200 g hasta 1,5 kgs.

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



- 108. Lubina de piscifactoría 600~800g | 1x6 kg
- 103. Lubina de piscifactoría 400~600g | 1x6 kg
- 107. Lubina de piscifactoría 300~400g | 1x6 kg
- 109. Lubina de piscifactoría 200~300g | 1x6 kg

Dorada

Sparus aurata



La salvaje tiene una línea entre ojos de color dorado de ahí el nombre de dorada.



La mejor época para consumirla es de finales de septiembre a noviembre. La de piscifactoría tiene un precio muy competitivo y la línea entre ojos es grisácea o negra y se puede consumir todo el año.

- 427. Dorada de costa 400~600g
- 428. Dorada de costa 1~2kg
- 145. Dorada de costa 2~3kg

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

Besugo

Pagellus bogaraveo



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

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

Pagel (Breca)

Epinephelus marginatus



- 028. Pagel

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

Dentón

Dentex dentex



- 104. Dentón +2 kg
- 560 Dentón 1~1,5 kg

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

Alfonsiño o Palometa roja

Beryx decadactylus

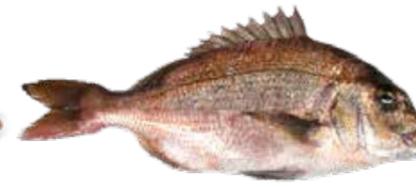


- 074. Palometa roja

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

Pargo salvaje

Pagrus pagrus



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

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

Urta

Pagrus auriga



- 508. Urta

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

Cherna

Polyprión americanus



- 509. Cherna

Es parecido al mero. Es muy conocido en Canarias.

Sargo Imperial

Diplodus sargus



- 434. Sargo Imperial

La mejor temporada para consumirlo es otoño-invierno. De gusto más refinado que la dorada o la breca,

Salmonete

Mullus barbatus



- 047. Salmonete
- 077. Salmonete para fritura

Pescado muy sabroso que se está introduciendo en la alta cocina. Existe el de roca y el de barro, siendo más rojo y valorado el primero y más rosado y blando el segundo.

Rubio o Begel

Trigla lucerna



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

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

Congrio

Conger conger



- 092. Congrio

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



PESCADO BLANCO

Rape blanco

Lophius piscatorius



Distinguimos básicamente dos grandes especies aunque existen más de 250 dentro de la misma familia. El más conocido es el *Lophius piscatorius* "rape blanco", de carne blanca y tierna.

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

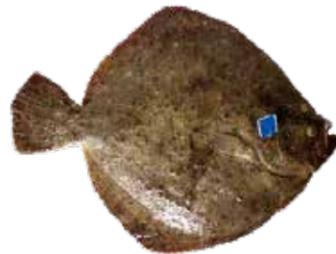


- 616. Rape con cabeza 3~4 kg
- 615. Rape con cabeza 2~3 kg
- 413. Rape con cabeza 1~2 kg
- 041. Rape con cabeza 0,8~1 kg
- 487. Rape con cabeza 700~800 g
- 486. Rape con cabeza 600~700 g
- 485. Rape con cabeza 500~600 g
- 244. Rape con cabeza 300~500 g

Rodaballo

Psetta maxima

Aunque la mejor época para el rodaballo salvaje son los meses más cálidos, gracias a la acuicultura está disponible todo el año. Tiene dos orígenes principales: el gran sol (atlántico norte) y galicia, este último más apreciado ya que, a pesar de ser exactamente el mismo pescado, es más fresco y tiene una piel más brillante.



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

Rape negro

Lophius budegassa



- 079. Cola de rape 2~3 kg

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



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

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



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

Bacalao

Gadus morhua



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



- 070. Bacalao con cabeza
- 454. Bacalao Skrei

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

Lenguado

Solea solea



- 225. Lenguado holandés 300~400 g
- 229. Lenguado holandés 200~300 g
- 138. Lenguado holandés 100~200 g



- 140. Lenguado francés +500 g
- 141. Lenguado francés 300~400 g
- 105. Lenguado francés 200~300 g

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

Pez de San Pedro

Zeus faber



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

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

Cabracho

Scorpaena scrofa



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

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

Lenguadina

Glyptocephalus cynoglossus



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

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

Corvina

Argyrosomus regius



- 288. Corvina salvaje
- 253. Corvina de piscifactoría 400g
- 254. Corvina de piscifactoría 2~3 kg
- 415. Corvina de piscifactoría 3~4 kg
- 534. Corvina de piscifactoría 4~6 kg

Tiene un precio relativamente bajo. Su carne es de muy buena calidad, ideal para "ceviches". También se produce en piscifactorías.

Rémol

Scophthalmus rhombus



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

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



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

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

Gallo

Lepidorhombus whiffiagonis



- 012. Gallo gallego

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

Pelaya (Peluda)

Citharus linguatula



- 056. Pelaya

Pescado plano de tono marrón claro que vive en el fondo marino. Su tamaño normal es de 15 cm. Ideal para freír.



PESCADO BLANCO

La merluza

Merluza

Merluccius merluccius



Una de las especies más comerciales. tiene poca espina, es fácil de comer, muy suave, fina y sabrosa y se puede encontrar todo el año. Se consume desde muy pequeña, a partir de 20 cm de talla mínima, hasta piezas más grandes: entera, en filetes, rodajas o supremas. Puede llegar a los 7-8 kg, aunque se han encontrado ejemplares de 15 kg.

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

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



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

Pescadilla

Merluccius merluccius



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



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



- 035. Pescadilla eviscerada 200 ~ 300 g



- 195. Merlucilla



Mero

Epinephelus marginatus



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

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

Maragota o "vieja"

Labrus merula



- 552. Maragota negra

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

Pez loro

Xyrichtys novacula



- 173. Pez loro

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

Lirio "Bacaladilla"

Micromesistius poutassou



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

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

Gallineta roja

Helicolenus dactylopterus



- 245. Gallineta roja

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

Brótola

Phycis phycis



- 441. Brótola

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

Filete de Fletán

Hippoglossus hippoglossus



- 027. Filete de fletán

Filete de panga

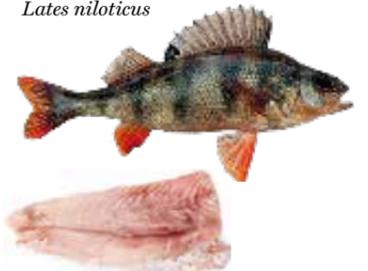
Pangasius hypophthalmus



- 016. Filete de panga

Filete de perca

Lates niloticus



- 148. Filete de perca 1x3 kg

Pescado para sopa



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

Morralla



- 224. Morralla
- 414. Cinta

Cabeza de rape



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

CRUSTÁCEOS

El bogavante europeo es el más apreciado, de color azul oscuro y con manchas amarillentas a los lados. En cambio, el bogavante americano es de color marrón oscuro con tonos verdosos. Encotramos dos especies; el de Canadá que tiene la cáscara más dura y es el más comercializado, y el de EEUU que tiene la cáscara más blanda.

Bogavante Europeo
Homarus gammarus



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

Bogavante Americano
Homarus americanus



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

Langostino
Penaeus Kerathurus



- 190. Langostino fresco G
- 261. Langostino fresco M

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

Centollo
Maja squinado



- 233. Centollo gallego | 203. Centollo

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

Buey de mar
Cancer pagurus



- 210. Buey de mar | 230. "Picata"

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

La langosta roja es la especie más valorada en el mercado y se pesca en el mediterráneo.

Langosta roja
Palinurus elephas



- 266. Langosta roja Nacional

Langosta rosada
Palinurus mauritanicus



- 200. Langosta del Pacifico

La langosta rosada tiene la cabeza más grande y se encuentra tanto en el Pacífico como en el mediterráneo pero es menos apreciada gastronómicamente.

Nécora
Liocarcinus puber



- 201. Nécora G | 110. Nécora P

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

Cangrejo blanco
Liocarcinus navigator



- 214. Cangrejo blanco

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

Cangrejo de mar
Liocarcinus vernalis



- 096. Crangrejo de mar 1x2 kg

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

Cigala
Nephrops norvegicus



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

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

Carabinero
Plesiopeanaeus edwardsianus



- 466. Carabinero o brillante

Es un crustáceo decápodo marino similar a los langostinos y gambas, aunque de mayor tamaño y de sabor más intenso. Su tamaño puede alcanzar los 30 cm. Debido a su sabor, es perfecto para consumirlo guisándolo con arroz o en piezas grandes, para ponerlo a la plancha.

Gamba
Aristeus antennatus



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

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

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

Cangrejo azul
Callinectes sapidus



- 568. Cangrejo azul

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

Percebes
Pollicipes pollicipes



- 209. Percebe gallego
- 239. Percebe portugués

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

Gamba salada
Aristeus parapeanaeus



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



MOLUSCOS CEFALÓPODOS

Calamar *Loligo vulgaris*



- 222. Calamar fresco +500 g
- 114. Calamar fresco -100

Lo vendemos "de costa", pescado con anzuelos (de potera), en "fresco" cuando ha sido pescado mediante redes de pesca, y en "semiconserva", ya sea limpio como con piel, entero o troceado en tiras, anillas, etc. Es muy versátil ya que según su tamaño se puede cocinar a la plancha, a la romana o rellenarlos, etc.

Pulpo crudo *Octopus vulgaris*



- 119. Pulpo gallego

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

Chipirón *Loligo vulgaris / Loligo subulata*



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

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



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

Pulpo blanco *Eledone cirrhosa*



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

Globito *Sepioloa rondeleti*



- 120. Globito

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

Sepia *Sepia officinalis*



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

Pulpo cocido *Octopus vulgaris*



- 227. Pulpo cocido G 1~2 kg
- 247. Pulpo cocido P 0,8~1 kg

- 7264. Patas de pulpo cocidas T-2 400~600g 2 un
- 7265. Patas de pulpo cocidas T-3 300~400g 2 un
- 7263. Patas de pulpo cocidas T-5 300~400g 4 un

Pulпитos *Eledone cirrhosa*



- 121. Pulпитos

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

Semiconservas

La semiconserva es un proceso de conservación de alimentos durante un período de tiempo limitado. En nuestro caso, los productos sobre los que se utiliza esta técnica son los cefalópodos. Los cefalópodos se ultracongelan (normalmente en alta mar) en su mejor temporada. Posteriormente, se descongelan y manipulan para obtener un producto final "semielaborado" (pelado, en anillas, relleno, troceado...). Finalmente, se envasan en una bolsa con agua salada a temperatura refrigerada asegurando su conservación hasta aproximadamente 15 días.

Por tanto, es un producto de larga vida vs un producto fresco y es muy práctico para las cocinas.



- 131. Calamar M 1x4 kg
Loligo gahi



- 246. Pulpito en agua 1x6 kg
Octopus vulgaris/membranaceus



- 130. Sepia limpia G 1x5 kg
Sepia officinalis



- 126. Sepia limpia M 1x6 kg
- 116. Sepia limpia P 1x6 kg



- 219. Tiras de "potón" 1x6 kg
- 407. Tiras de "potón" 1x5 kg
- 537. Tiras de "potón" 1x10 kg
Dosidicus gigas



- 221. Anillas de "potón" 1x5 kg
Dosidicus gigas



- 260. Rejos 1x5 kg
Dosidicus gigas

MOLUSCOS BIVALVOS

Mejillón *Mytilus galloprovincialis*



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

Mejillón de roca *Mytilus galloprovincialis*



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

ATM: Envase atmósfera controlada *Mytilus galloprovincialis*



- 9320. Mejillón gallego ATM 1x2 kg
 - 465. Mejillón de roca gallego ATM 1x5 kg
 - 694. Mejillón de roca gallego ATM 1x2 kg
- Envasado en atmósfera controlada que favorece su conservación por más tiempo (entre 8 y 11 días aprox). El mejillón está totalmente limpio, listo para ser consumido.

Zamburiña *Chlamys varia*



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

Vieira *Pecten maximus*



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

Vieira *Pecten maximus*



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

Ostra gallega *Ostrea edulis*



- 231. Ostra Súper King 1x25 un

Hay dos grandes orígenes de ostra: el gallego o el francés.

La ostra gallega suele tener la cáscara más plana y un sabor a mar generalmente fino y más suave. En cambio, la francesa se caracteriza por tener una forma más cóncava y la carne interior más grande y de sabor más intenso.

Disponemos de diferentes tamaños y formatos: de la súper king a la flor (gallega) y la francesas de Ameli, Guillaudeau o el ostrón francés o del delta del Ebro.

Ostrón *Crassostrea gigas*



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

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

Ostra francesa *Crassostrea gigas*



AMÉLIE
LES HUITRES

- 865 | Fine de claire N°3 | Amelie | 1≈24un
- 863 | Especial N°3 | Amelie | 1≈24un
- 862 | Especial N°2 | Amelie | 1≈24un



- 707 | Guillaudeau N°3 | 1≈24un
- 499 | Guillaudeau N°2 | 1≈24un

Almeja fina *Ruditapes decussatus*



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

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

Almeja de cultivo *Ruditapes philippinarum*



- 021. Almeja de cultivo gallega 1x2 kg

Cañailla *Bolinus brandaris*



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

Navaja



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



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

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



- 020. Almeja marina de Galicia
- 078. Almeja marinera M 1 kg
- 023. Almeja cultivo 1 kg

Coquina *Donax trunculus*



- 215. Coquina Extra
- 281. Coquina

Berberecho *Cardium edule*



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

Chirla *Venus gallina*



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

Almejón de sangre *Callista chione*



- 199. Almejón de sangre



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



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



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



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

ESPECIALIDADES

Lomo de bacalao Jumbo fresco



050. Lomo de bacalao Jumbo fresco aprox 3 kg

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

Bacalao desmigado



132. Desmigado de bacalao aprox 2 kg

Piel de bacalao



548. Piel de bacalao - 1 kg aprox

Producto fresco y salado.

Huevas de esturión (caviar irani)



289. Huevas de esturión (Caviar)

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

Huevas de mújol



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

Huevas de pez volador (Tobiko)



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

❄️ Producto congelado

Tripa de bacalao



059. Tripa de bacalao bandeja 1kg

Cocochas de merluza



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

Hígado de rape



099. Hígado de rape

Huevas de trucha



284. Huevas de trucha 100g
594. Huevas de trucha 325g

Huevas de salmón



285. Huevas de salmón 100g

Filetes de sardina ahumada



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

Langostino pelado

Litopenaeus Vannamei



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

Erizo de mar

Echinoidea



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

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

Yemas de erizo de mar

Echinoidea



217. Carne de erizo 200 g
7269. Carne de erizo 1x120 g

❄️ Producto congelado

Pepino de mar

Stichopus regalis



152. Pepino de mar estuche de 1 kg aprox

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

Ortiguillas de mar

Anemonia sulcata



075. Anémona de mar bandeja 500g aprox

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

Algas de mar variadas



592. Algas de mar variadas 500g aprox

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

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 de las lonjas.

Nuestros profesionales elaboran el pescado fresco a petición de nuestros clientes con la precisión y habilidad que esto requiere:



Desescamado



Pelado



Eviscerado



Cortado en Rodajas



Fileteado

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

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

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

PRINCIPALES

elaboraciones / acabados

Filetes de salmón

307. Desescamar, eviscerar y filetear



Filetes de dorada

307. Desescamar, eviscerar y filetear



Filetes de rodaballo

307. Desescamar, eviscerar y filetear



Rodajas de salmón

313. Desescamar y cortar



Rodajas de merluza

313. Desescamar y cortar



Sepia a dados

312. Pelar y cortar



Lubina

336. Mariposa barriga



Lenguado limpio

308. Pelar



Lubina

334. Mariposa espalda



CALENDARIO DEL PESCADERO

FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

