



Productos del MAR

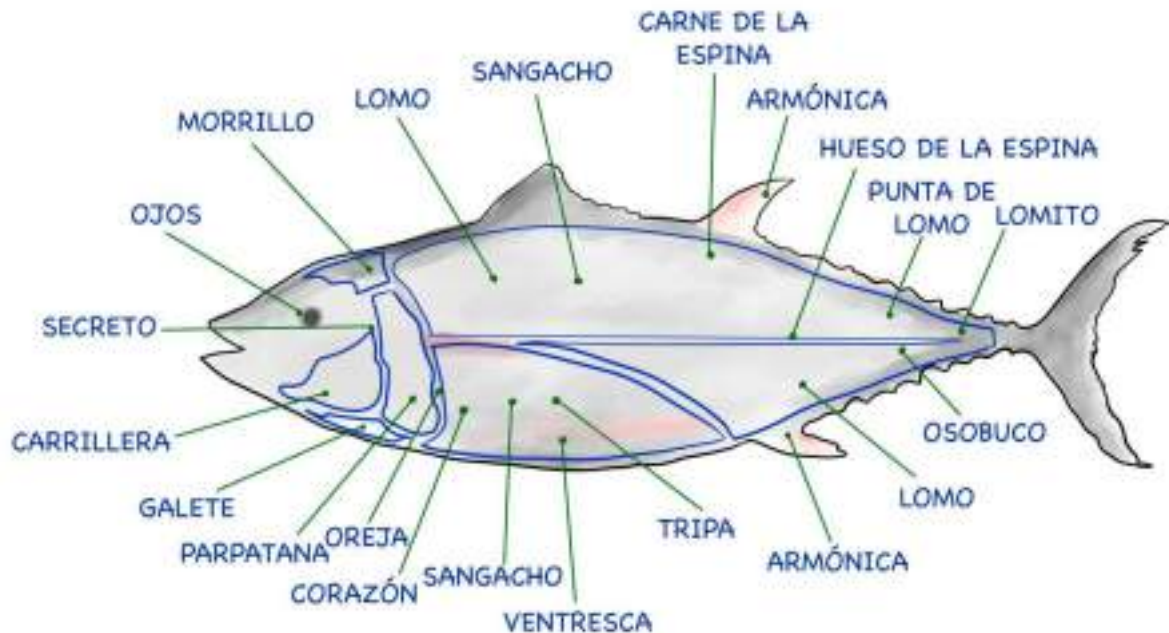
campomar
selección gourmet

Productos del Mar

JULIO 2020

BALFEGÓ (Atún Rojo)	PAG. 3 - 8
AQUANARIA (Lubina)	PAG. 9 - 10
GIRALDO y Bacalao	PAG. 11 - 12
BLAQUUS (Marisco)	PAG. 13 - 14
GIMAR (Salmón)	PAG. 15
DON BOCARTE Y O PULPEIRO (Pulpo)	PAG. 16
SELECCIÓN GOURMET	PAG. 17 - 18
CAROMAR	PAG. 19





ATÚN

ATÚN ROJO ENTERO BF0018 (172kg)

ATÚN ROJO EVISC BF0041 (+100kg)

NOVEDADES

ARMÓNICA 200/500 gr BF00__

OREJA 50/200 gr BF00__

SANGACHO BF00__



FORMATO MÍNIMO 3 KG



Ventresca



GAMA FRESCA

Calidad Balfegó

(Media 6-9kg) **BF0036**

(Tira grosor 10cm 2kg) **BF0013**

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

(Entera 20-25 kg) **BF0025**

(Media 5-9kg) **BF0024**

(Tira grosor 6cm 2kg) **BF0014**

(5 tiras grosor 6cm 10kg) **BF0023**

Calidad Selección

(Entera 10-25 kg) **BF0037**

(Media 5-9kg) **BF0030**

(Tira grosor 6cm 2kg) **BF0015**

(Media 5-9kg) **BF0030**

Lomo



GAMA FRESCA

Calidad Balfegó

(Taco 3kg) **BF0032**

(Taco 5kg) **BF0001**

(Taco 7kg) **BF0039**

(Taco 15kg) **BF0033**

(Taco 25kg) **BF0042**

(Entero con ventresca
(30-60kg) **BF0034**

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

(Taco 5 kg) **BF0002**

(Tabletas 5kg) **BF0021**

Calidad Selección

(Taco 5 kg) **BF0027**

(Tabletas 5kg) **BF0028**





Morrillo

LA CONSERVA PERFECTA

Graso, tierno y fibroso, el cogote o morrillo es la mejor pieza para conservar en aceite y hacer en escabeche. Por un lado, la gelatina que contiene le permite soportar el tiempo de cocción necesario; por el otro, la grasa hace que las sensaciones en boca sean sublimes.



P.mínimo 3kg (Piezas de 300-600gr) **BF0011**

Carrilera



TIERNA Y ESPECIAL

La carrillera, también conocida como Galta, es la parte interna de la cara del atún. Al ser bastante fibrosa, necesita cocciones largas a baja temperatura para que quede tierna. A la brasa resulta deliciosa, pero también podemos enharinarla primero y, posteriormente, guisarla o estofarla.



(P. mínimo 3kg) Piezas de 300-600gr **BF0010**



Secreto

EL ÚLTIMO DESCUBRIMIENTO

Situado en la zona interna del atún, el mal llamado “paladar” es una pieza de reciente descubrimiento. Se puede decir que es un secreto de sabor intenso que el animal nos tenía escondido. De apariencia similar a un filete, requiere cocciones cortas, sin descartar su presentación en crudo



(P. mínimo 3kg) Piezas de 100-300gr **BF0044**

Ossobuco



EL REY DE LA MESA

Corte que incluye el hueso de la espina y de los lomos adyacentes. Su alto nivel de colágeno hace que siempre quede meloso. De presencia imponente, será el centro de atención de cualquier comida. Sus múltiples texturas (la piel crujiente, la carne del hueso, melosa y gelatinosa a la vez) garantizan la conversación en la mesa y en buena compañía en torno a este producto espectacular.



(P. mínimo 3kg) Piezas de 500-1000gr **BF0019**



Punta de lomo

SORPRENDENTE Y VERSATIL

Este corte del final del lomo, habitualmente menospreciado, sorprende al mundo culinario por su versatilidad en la cocina. La punta de lomo puede ser de gran ayuda tanto para finalizar un tartar como para convertirlo en el protagonista de un encebollado. Es perfecta para hacer hamburguesas o albóndigas, a la plancha o estofada..

P.mínimo 3kg (Piezas de 300-700gr) **BF0046**



Parpatana



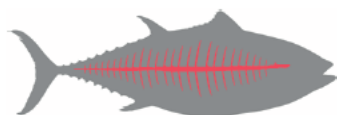
UN HUESO CON MUCHO JUGO

La parpatana es el hueso de los laterales del cuello que une la cabeza al tronco del animal. A la propia carne del hueso, magra y de un rojo intenso, se le añade una parte de carne de ventresca. No obstante, necesita cocciones largas.



(P. mínimo 3kg) Entera 3kg **BF0008**

(P. mínimo 3kg) Rodajas 1,5 cm 150-300 gr **BF0009**



Carne de espina

A CUCHARADAS

Una de las estampas típicas del mercado de Tsukiji, en Tokyo, es ver a los participantes de la subasta desayunando el nakauchi a cucharadas directamente del atún. Por su naturaleza delicada y producción limitada, es un producto para el consumo inmediato. Adecuado como topping para ensaladas, ceviches y tiraditos, así como para hacer Hamburguesas o albóndigas.

(P. mínimo 1kg) Bolsas de 500gr **BF0012**



Hueso de espina



EL DESCUBRIMIENTO DEL BULLI

La falsa médula es el líquido sinovial que propicia el movimiento de los discos vertebrales del atún. Se usó por primera vez en la historia en 2003 en el restaurante El Bulli de Ferran Adrià. Es un producto de textura única y tiene un sabor sutil. Requiere una cocción suave; como máximo, escalfado, rebozado o frito.



(P. mínimo 1kg) **BF0005**



Galete

SORPTENDENTE Y VERSATIL

El galete es el equivalente de las kokotxas de pescados blancos como el bacalao y la merluza. En el caso del atún, se trata de un hueso que, además de la gelatina, ofrece una gran cantidad de carne.



P.mínimo 1kg **BF0016**

Lomito de cola



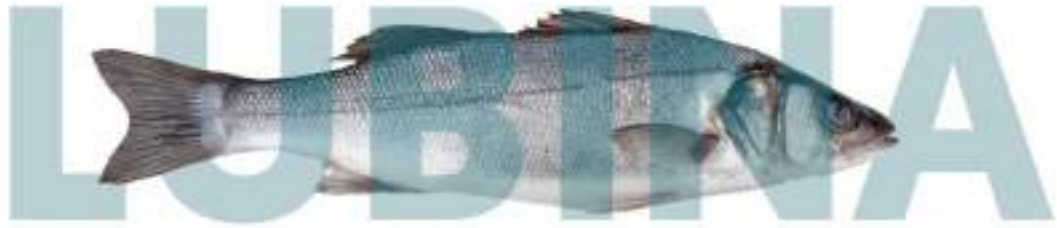
UN HUESO CON MUCHO JUGO

De la cola del atún, musculosa y rica en fibras, se obtienen cuatro pequeños lomos llenos de colágeno. Con una cocción suficiente para fundir el colágeno que contienen, se convierten en un ingrediente perfecto para arroces, calderetas o marmitakos.



P.mínimo 3kg Piezas de 100-300kg **BF0049**







Las costas atlánticas de Canarias son nuestro gran aliado porque ofrecen las condiciones óptimas de cría, con fuertes corrientes y una temperatura ideal y constante. Las lubinas AQUANARIA viven a 2 millas de la costa sur de Gran Canaria, nadando y luchando contra las corrientes hasta adquirir el nivel de grasa y textura óptimos que las convierte en un producto de alta gama.

EVICERADA 2 OPCIONES

		ENTERA	1* Solo sin tripa.	2* Limpia en 2 lomos
600-800gr	10 uds	LUB009	LUB010	LUB015
800gr - 1,1kg	6 uds	LUB001	LUB008	LUB016
1-1,6kg	5 uds	LUB002	LUB007	LUB017
1,5 - 2kg	4 uds	LUB003	LUB005	LUB018
2 - 2,5 kg	3 uds	LUB004	LUB006	LUB019
+ 3 kg	2 uds	LUB011	LUB012	LUB020



Libre de Anisakis


BP LOMO
Premium 200 gr **GIR113**Centro Esencial 250 gr **GIR101**
Esencial 200gr **GIR117**Pil Pil Esencial 250 gr **GIR103**
Selección gourmet BP
Desmigado **GIR104**Callos Premium **GIR105**Bokadito rebozar **GIR116**
Kokotxas Premium **GIR125**

Servicio fresco, 2 veces por semana

FORMATO: 4 bandejas de 1 kg



Bacalao macerado individualmente en aceite, listo para confitar a baja temperatura

Lomo Imperial al vacío **BP**
Bol. 200-300 gr
CB0202

Lomo Central **BP**
250 gr 10 ud/c
CB0208



BACALAO ISLAND LOMO
Jumbo I + 1000
5kg 1ud/c **ISI001** ❄️

BACALAO MARINADO PREMIUM
AHUMADO EN ACEITE
❄️ 500GR **JC0018**





COLA Y PINZA BOGAVANTE

100/120gr 25Ud/C **BL0008**

120/150gr 25Ud/C **BL0011**

SPLIT BOGAVANTE

60/80gr 12Ud/C

BL0013



CABEZAS DE BOGAVANTE

CRUDAS 5 KG

BL0012



COLA DE CIGALA PELADA

12 ud x 10bol

BL0006



CARNE ROTA BOGAVANTE

250 GR 20 UD/C - 5 KG

BL0007 BP





OSTRAS ULTRAFRESCAS
48Ud/C **BL0001**



ZAMBURIÑAS
12 UdX Bol 500 Gr APROX
15 bolsas caja **ZA0002**

CARNE DE VIEIRAS DE CANADÁ
SIN GLASEADO
20/24 ud aprox. XL
37 ud aprox. L
53ud aprox. M

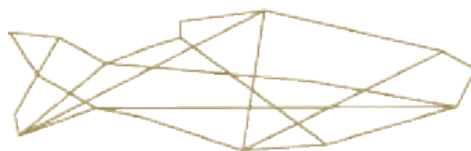
BL0014
BL0002
BL0003



CARNE DE BERBERECHO
Bol. 1kg x 5ud **BL0004**



CARNE DE NAVAJA
Bol. 0,5kg x 5ud **BL0005**



GIMAR



SALMÓN AHUMADO GIMAR
600/800gr x 2 (28/30 lonchas) **G10172**



SALMÓN FLOR AHUMADO ENT. S/P
(380 gr x 4ud) **G10069 BP**



TAARTAR FISH
100gr 6 Ud.
Salmón: **G10182**
Atún: **G10183**



SALMÓN SASHIMI FLOR MAGNUM
(600-800 gr x 4ud) **G10159**



SALMÓN SASHIMI TACO **ATÚN SASHIMI TACO**
BP G10173 (140 gr x 6ud) **G10174** (150 gr x 6ud)





Pulpo de Roca de Ria Gallega

MEDIO PULPO
350 gr aprox 18 Ud/C. DB0117

PULPO EN SU JUGO



PULPO 1 Pata
DB0072 (180-220 gr x 12ud/C.)

Dos Patas de Pulpo
150gr pata aprox. x 2.
12 Ud./C. DB0173

4 patas UCNG
600-800 gr OP0001
400-600 gr OP0002



PATA PULPO GIGANTE
DB0119 250-300 GR 12 Ud /C.

PulpoNuchar

SKIN PATA INDIVIDUAL
190gr 12 Ud/C GK0003
150gr 12Ud/C GK0011



SKIN 4 O 5 PATAS
500GR 10 Ud./C GK0010



Sardina ahumada

CASA BRIGITTE

Tarrina 700gr 4Ud/C

24 Filetes

TL0112



DON BOCARTE
ARTE EN EL PALADAR.



ANCHOA DEL CANTABRICO

50 Filetes 650 gr Tarrina

DB0123

ANCHOA DEL CANTABRICO

35 Mariposa 450 gr Tarrina

DB0124 **BP**

BOQUERÓN MARINADO AL *Vermut*

TA 480g 30 LOMOS

DB0122 **BP**

Selección Gourmet

ANCHOA DEL CANTABRICO

65 Filetes 550gr Tarrina

LM0005



CANTDELIMAR

ARTESANOS DE ESPECIALIDADES

PUDING DE CABRACHO

1 kg

MR0009

TXANGURRO

FR 950 gr 6 Ud/C

MR0004



HUEVAS DE ARENQUE AVRUGA

- FR 55g 12 Ud/C **H0002** **BP**
- FR 120g 12 Ud/C **H0003**
- FR 350g 4 Ud/C **H0004**
- FR 900g 6 Ud/C **H0005**

HUEVAS DE SALMÓN:

- FR 100g 6 Ud/C
H0016 **BP**

HUEVAS DE ARENQUE MOLUGA IMPERIAL:

- LT 150g 6 Ud/C
H0001 **BP**





caromar

Enharinados



1. No descongelar para freír. Directamente del congelador a la freidora.
2. Freír en abundante aceite a 175°C, añadiendo pequeñas cantidades.
3. Retirarlas cuando estén a flote, doradas y crujientes.
4. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.



TORTILLAS DE CAMARONES 45 gr

Bolsas 2,4 Kg

CRM004 ❄️



PUNTILLITAS SIN PLUMA

Bolsas 4 Kg

CRM005 ❄️



SALMONETES

Bolsas 4 Kg

CRM003 ❄️



GAMBAS CRISTAL

Bolsas 3 Kg

CRM002 ❄️



BOQUERON LIMPIO

Bolsas 4 Kg

CRM001 ❄️





campomar
selección gourmet



*Hacerlo bien no basta,
lo hacemos con pasión.*

MÁS EN WWW.CAMPOMARGOURMET.COM