



**Productos
del MAR**

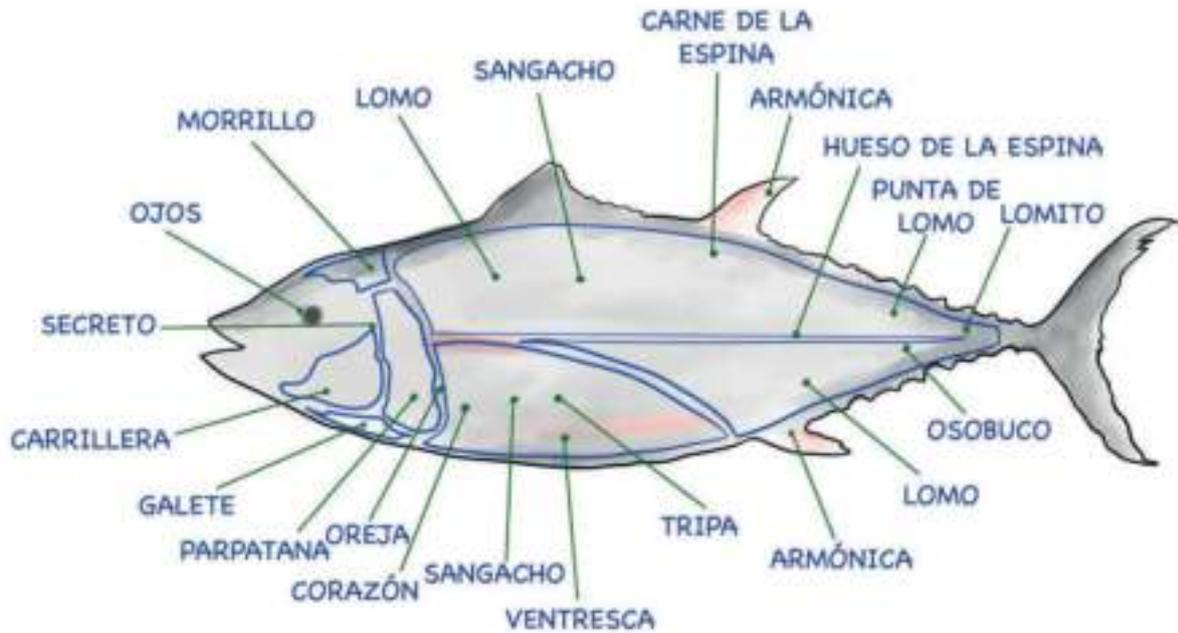
campomar
selección gourmet

Grupo 3. Productos del mar

*Agosto
2021*

BALFEGÓ (Atún Rojo)	PAG. 3
AQUANARIA (Lubina)	PAG. 7
ALEJANDRA (Bacalao)	PAG. 8
GIMAR (Salmón)	PAG. 11
BLAQUUS (Marisco)	PAG. 12
DON BOCARTE Y NUCHAR (Pulpo)	PAG. 14
CAROMAR	PAG. 15





VENTRESCA

GAMA FRESCA
Calidad Balfegó



Tira 2-3 K
BF0013

Ent 10-25K
BF0037

Media 6-9KG OTORO*
BF0051

Media 6-9KG SHUTORO**
BF0052

NOVEDAD

NOVEDAD

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Selección

Ent 6-18K
C.SAKU TIR 2K 4-5 Cm
BF0065 ❄️

NOVEDAD

PRECIO DESTACADO

*OTORO : Corte más cercano a la cabeza (Más infiltración)
**SHUTORO: Corte más cercano a la cola



LOMO



NOVEDAD

GAMA FRESCA

Calidad Balfegó

Entero 30KG	BF0062	NOVEDAD
Medio 25 KG	BF0042	
Lomo Bajo + Ventresta	BF0034	NOVEDAD
Ent 30-60 KG	BF0050	
Centro 7 KG	BF0055	
Centro 5KG	BF0033	
Taco 15KG	BF0039	
Taco 7 KG	BF0001	
Taco 5 KG	BF0032	
Taco 3KG		



GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

Tabletas 3 Cm 3KG	BF0103
Taquito Rodaja	
3 KG 1,5 Cm 60-150G	BF0066

PRECIO DESTACADO

Calidad Selección

Taco 5KG	BF0027
Tabletas 5KG 3CM	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.

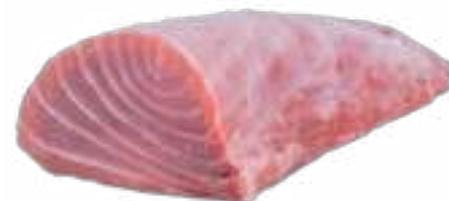
(P. mínimo 3kg)



GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

3KG BF0011 ❄️



OREJA

EL HALLAZGO DE LA TUNATECA



Parte hasta ahora deshechada en el mercado español que, por su enclave, composición, tamaño y textura, resulta muy similar a las partes más gelatinosas del cerdo. Se trata de un ingrediente muy fino, con sabor a mar delicado, que se puede preparar cocido, relleno, a la plancha o como carpaccio. Esta parte está situada en la zona del opérculo. Tiene una longitud de entre 20 y 25 cm y se compone de una parte fibrosa y una de carne.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

3KG BF0047 ❄️ (P. mínimo 3kg)





CARRILLERA

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.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó

Galta (Carrillera) 3KG
BF0010



PRECIO DESTACADO



SECRETO

LA SORPRESA DE LA CATA

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.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó

Paladar 100-300G B 3KG
BF0044



OSSOBUCO

NOVEDAD

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.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó

300-500G B 3KG
BF0063



PRECIO DESTACADO



ARMÓNICA

MELOSIDAD Y DELICADEZA

Se llama armónica porque tiene la carne veteada y en cada medio centímetro aproximadamente aparece una pluma que ocupa toda la pieza horizontal y verticalmente. Se puede consumir bien con el hueso que sería la forma más tradicional o en terrina.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

(P. mínimo 3kg)

Calidad Balfegó

200-500 KG BF0064





TRIPA



LOS "CALLOS" DEL MAR

Considerados los callos de mar, tienen una textura rugosa y corresponden al estómago del animal. Debe lavarse bien y hervirse hasta que quede blanda. Se puede estofar con patatas y buena picada, que puede incluir trozos de corazón. Se trata de un rancho de pescadores típico de los días de invierno.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó (P. mínimo 3kg)

3-4 KG BF0043 ❄️



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.

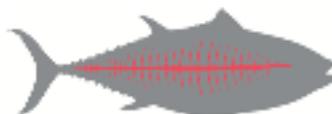
GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó (P. mínimo 3kg)

Rodajas 3KG 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 nakaochi 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.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó (P. mínimo 1kg)

1KG BF0012 ❄️

PRECIO DESTACADO

PRODUCTO DESTACADO



GALETE



SORPRENDENTE 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.

GAMA ULTRACONGELADA -60°C ❄️

Calidad Balfegó

3KG BF0016 ❄️ (P.mínimo 1kg)



Pídenosla y la pescamos para tí



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.

EVISCERADA 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
1,6 - 1,9kg	4 uds	LUB003	LUB005	LUB018
2 - 2,5 kg	3 uds	LUB004	LUB006	LUB019
+ 3 kg	2 uds	LUB011	LUB012	LUB020



Libre de Anisakis

Febrero 2020

BACALAO
ALEJANDRA



Desde 1932 el mejor bacalao de las aguas del norte

Bacalao Desalado Con Cambio de Aguas



Lomo Extra

Pza. 250 gr - Ban. 1Kg

BP **AJ0004**



Solomillo

Bol./ 220 gr **AJ0017** BP

Bol./ 300 gr **AJ0018**

Bol./ 200 gr **AJ0302** ❄️

Bol./ 300 gr **AJ0303** ❄️ BP



Cocochas

Bol. 250 gr **AJ0300** ❄️



Migas Islandia

Ban. 500 gr **AJ0107**

Bol. 500 gr **AJ0301** ❄️ BP



Pil Pil

Pza. 200 gr - Ban. 1kg

BP **AJ0011**



Pincho Taco

Pincho 30 gr - Bol/ 1kg

AJ0012 ❄️

Bacalao Salado



Lomos sin Espinas

300 / 500 g Bandeja 5kg
AJ0204



Migas Islandia

Bandeja 500g AJ0205
Bandeja 3kg AJ0207
Bandeja 5kg AJ0202



Delicias

Bandeja 5kg AJ0209



Lingote 2000

Bandeja 5kg AJ0200



Filetes

700 / 1000
Bandeja 5kg AJ0203



Colas Pil Pil

Bandeja 5kg AJ0210

Bacalao de anzuelo en su punto de sal ❄️

ISLANDIA



Solomillo Jumbo 12% Glaseo



+1 Kg. ISI001 ❄️

+1 Kg. 250 g. ISI002 ❄️

Salvaje ALASKA



Salvaje. Natural & Sostenible



Solomillo

Tajadas



4% Glaseo
25Ud/C 180/220 g.
NA0001 ❄️



10% Glaseo
180/280 g. 17-22Ud/C
NA0002 ❄️



Ventresca XL

Lomo Premium

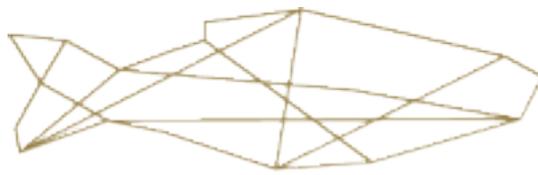


15% Glaseo
200/400 g. 12-24 Ud/C
NA0003 ❄️



0% Glaseo
630/700 g. (Caja Master: 4 est. x 3 Lomos)
NA0004 ❄️





GIMAR



SALMÓN FLOR AHUMADO ENT. S/P

GI0069 **BP** (380 gr x 4ud)



TARTAR FISH 100 gr 6 Ud.

Salmón **GI0182** ❄️



Atún **GI0183** ❄️



SALMÓN AHUMADO

GI0003 (100 gr x 8ud)



ATÚN SASHIMI TACO

GI0174 ❄️ (150 gr x 6ud)



SALMÓN AHUMADO GIMAR
GI0172 600/800gr x 2 (28/30 lonchas)





10'



-80°C



COLA Y PINZA BOGAVANTE

BL0008 ❄️ 100/120gr 25Ud/C

BL0011 ❄️ 120/150gr 25Ud/C

SPLIT BOGAVANTE

BL0013 ❄️ 60/80gr 12Ud/C



**CABEZAS DE BOGAVANTE
CRUDAS**

BL0012 ❄️ 5 Kg



COLA DE CIGALA PELADA

BL0006 ❄️ 13gr. 12 ud x 10bol



CARNE ROTA BOGAVANTE

BL0007 ❄️ BP 250 Gr 20 Ud/C - 5 Kg





**CARNE DE VIEIRAS DE CANADÁ
SIN GLASEADO**

20/24 ud aprox. XL

BL0014 ❄️

37 ud aprox. L

BL0002 ❄️

53ud aprox. M

BL0003 ❄️



OSTRAS ULTRAFRESCAS

48 Ud/c

BL0001 ❄️



CALAMAR DE POTERA

300-500 Gr/Ud 5 Kg/C ZA0005 ❄️

500-1000 Gr/Ud 10 Kg/C ZA0006 ❄️



BUENAPINTA



Vieira del pacífico

ZAMBURIÑAS

12 UdX Bol 500 Gr
20-30 pza

15 bolsas caja ZA0002 ❄️

12 UdX Bol 600 Gr
15-20 pza

15 bolsas caja ZA0004 ❄️

Arte en el Plato
DON BOCARTE

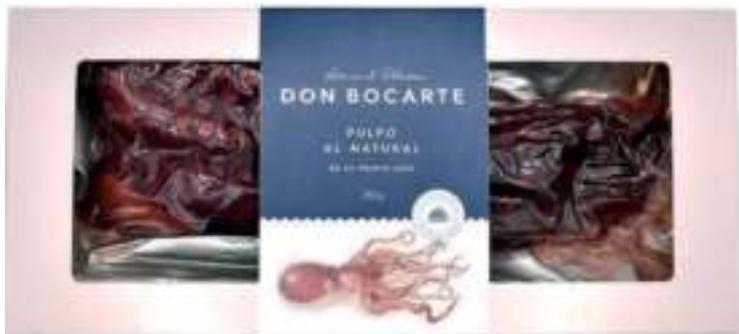


Pulpo de Roca Ria Gallega

MEDIO PULPO JUGO 2 PATAS
350 gr aprox 18 Ud/C. **DB0117 BP**

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

PRODUCTO DESTACADO



PULPO JUGO 2 Patas
(200 gr x 10ud/C.) **DB0118 BP**



BUENAPINTA

PULPO 1 Pata
(190 gr Skin x 12ud/C.) **GK0003**

PULPO 1 Pata Gigante
(200-240 gr Skin x 12ud/C.) **GK0017**

NOVEDAD



caromar



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