



EDICIÓN ESPECIAL:
del mar a tu negocio



*La excelencia está en la calidad,
y en Abordo la mimamos al detalle*



Introducción



Abordo, sinónimo de calidad

¿Porqué elegimos hace más de 35 años este nombre? En el mundo del pescado y marisco ultracongelado, los barcos que más cotizan sus capturas son aquellos capaces de ultra congelar el pescado en el mismo barco. Garantizando así la frescura del marisco o del pescado en cuestión.

Por eso elegimos este nombre, porque identifica rápidamente la calidad en un producto procedente del mar.

Lo que hemos hecho a lo largo de estos años, ha sido llevar esa máxima de calidad al resto de nuestros productos: Carnes, Verduras, Platos preparados, helados... Todos ellos deben cumplir el mismo requisito para tener nuestra marca: la máxima calidad.

Si usted decide embarcarse con nosotros le aseguramos, además del trato más exclusivo, el producto con más calidad durante todo el año.

Entendemos que para usted, igual que para nosotros, sus clientes son lo principal. Y solo se merecen lo mejor.



El mejor servicio al profesional



1. PESCADOS:

Emperador y similares, Merluza, Rape, Bacalao, Salmón.

2. CEFALÓPODOS:

Sepias enteras y limpias, Calamar de Marruecos, Calamares patagónicos, Puntillas, Pulpo crudo y cocido, Pota.

3. MARISCOS SELECTOS:

*Gamba blanca, Cigala, Rojos brillantes, Gamba rayada, Gamba de playa, Langostas, Bogavantes.
Gambones y gambas peladas,*

4. CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS:

Cangrejo Azul, bocas de cangrejo y de buey de mar, vieiras, navajas, tellinas...



Emperador y similares

Estos pescados suelen tener un porcentaje de grasa bajo, puesto que recorren mucha distancia en sus trayectos.

Tenemos un gran abanico de especies en nuestra sección de congelados, y en Frescos solamente los más representativos. Consulte el catalogo de frescos en nuestra web para mas información.

El Pez Espada, popularmente conocido como Emperador, es uno de los pescados más demandados en la Hostelería. En Abordo apostamos por la calidad más alta, y solo compramos a los barcos que tienen el mejor proceso de ultra congelado.

Tradicionalmente se cocina a la plancha con una salsa verde, pero los cocineros más atrevidos son capaces de hacer auténticas maravillas con este pescado.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Lomos enteros

C-8106

4,5 kg. aprox



Formato: Caja de 14 kg. aprox (3 lomos)

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Xiphias Gladius*

Taquitos

C-3946

N/D



Formato: Caja de 7 kg.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Xiphias Gladius*

Cortadas Hostelería

C-8111

100/200 g. aprox



Formato: Caja de 3 kg.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Xiphias Gladius*



Centro a Cortadas

C-226

Peso aprox.: 300 g. aprox

Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Xiphias Gladius*



Cortadas Extra

C-3111

Peso aprox.: 250/400 g. aprox

Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Xiphias Gladius*



Tintorera, Marrajo y Caella.



Lomitos Tintorera

C-1770

Peso aprox.: 125 g. aprox

Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 47
Nombre Científico: *Prionace Glauca*



Cortadas Marrajo Lomos enteros de Caella

C-582

Peso aprox.: 250/400 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 47
Nombre Científico: *Isurus Oxyrinchus*

C-3255

Peso aprox.: N/D



Formato: Caja de 7 kg.
Procedencia: FAO 51
Nombre Científico: *Prionace glauca*



Distribuido por:
Abordo Congelados, S.L.
Ctra. Benetússer - Paiporta, 62-64
Pol. de la Mina 46200 Paiporta (Valencia)
www.abordo.es

C-8106 Lomos Enteros Emperador

Peso neto (sin el glaseado): 4,5 Kg. Aprox

Nombre científico: Xiphias Gladius

Origen: _____

Tipo de pesca: _____

Lote: _____

Consumir
pref. antes de: _____

Modo de Empleo: _____

Valores medios por 100 g de producto

Energía	_____ kJ/	_____ kcal
Grasas	_____ g	
-de las cuales: Saturadas	_____ g	
Hidratos de Carbono	_____ g	
-de los cuales: Azúcares	_____ g	
Proteínas	_____ g	
Sal	_____ g	

11 Fabricado por:

Formato: 12

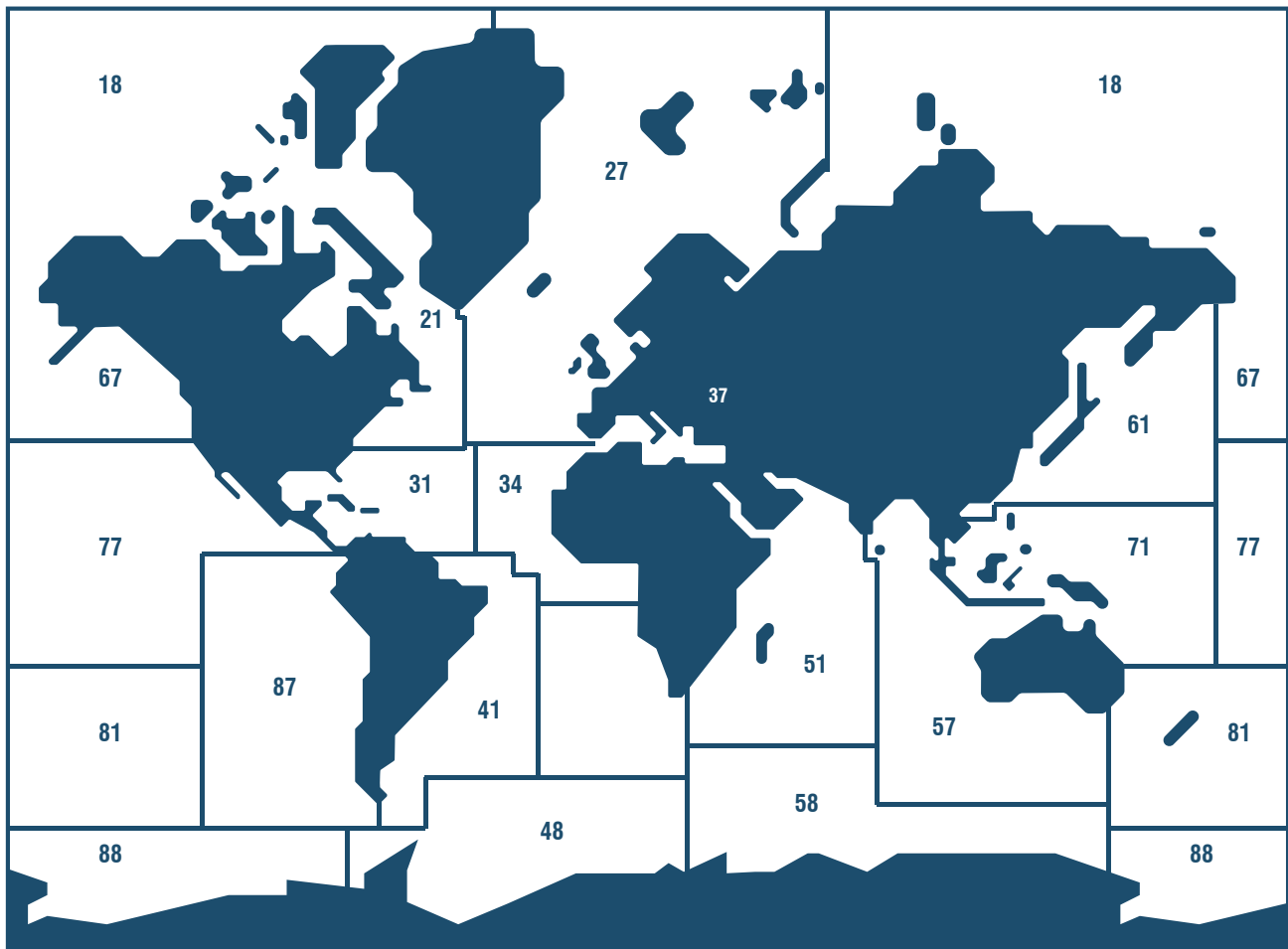
1x4,5



CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
CONSERVACIÓN MÁXIMA EN CONGELADOR FRIGORÍFICO
HASTA FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
2 MESES
2 SEMANAS
2 DÍAS
A PARTIR DEL MOMENTO DE COLOCACIÓN EN EL CONGELADOR
No volver a congelar una vez descongelado

- 1 - Código de producto
- 2 - Descripción de producto
- 3 - Peso del producto
- 4 - Tabla de valores nutricionales
- 5 - Nombre científico
- 6 - Origen del producto
- 7 - Arte de pesca
- 8 - Lote del producto
- 9 - Fecha consumo preferente
- 10 - Modo de empleo del producto
- 11 - Reg. Sanitario del fabricante
- 12 - Formato de pedido
- 13 - Código EAN 13
- 14 - Conservación del producto

Mapa FAO (Zonas de Captura)





Cortes de Merluza

Las merluzas viven a ambos lados del Atlántico, en el Mediterráneo y en el Pacífico, frente a las costas de Estados Unidos, México, Chile y Nueva Zelanda.

Habitan en fondos fangosos, a profundidades de 30 a 1000 metros, aunque lo más común es que se encuentren a una profundidad de entre 70 y 340 metros.

En verano, estos peces se acercan a la costa, mientras que durante el invierno se alejan del litoral hacia aguas más frías y profundas.

En su captura se emplean artes de arrastre, trasmallo, palangre de fondo y líneas de mano. Las capturas en España se realizan en los bancos del océano Atlántico y en el mar Mediterráneo.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Entera eviscerada

C-3248

Peso aprox.: 2,5 a 3 Kg. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 47 Namibia
Nombre Científico: *Merluccius Capensis*

Rodaja Extra

C-185

Peso aprox.: 150 g. aprox



Formato: Caja de 7 kg.
Procedencia: FAO 41 Uruguay
Nombre Científico: *Merluccius Hubsi*

Pescadilla Eviscerada

C-3134

Peso aprox.: 150/250 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 47 Namibia
Nombre Científico: *Merluccius Capensis*



Filete con piel

C-1029

Peso aprox.: 125/150 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 47 Namibia
Nombre Científico: *Merluccius Capensis*

Filete sin piel

C-1965

Peso aprox.: 70/120 g. aprox



Formato: Caja de 7 kg.
Procedencia: FAO 47 Namibia
Nombre Científico: *Merluccius Hubbsi*

Lomitos con piel

C-3126

Peso aprox.: 75/120 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 47 Namibia
Nombre Científico: *Merluccius Capensis*

Ventrescas

C-3199

Peso aprox.: 50/90 g. aprox



Formato: Caja de 7 kg.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Xiphias Gladius*



Rape Nacional e Importación

El rape un pescado blanco, lo que se traduce en que nos encontramos ante un delicioso pescado magro, que posee una bajísima cantidad en grasas y por tanto en calorías, y a su vez es realmente rico en proteínas.

Son tantas las posibilidades que nos ofrece este pescado, que nunca puede faltar.

Sólo se come su cola, pero la cabeza se aprovecha para sopas y caldos.

El rape es uno de los imprescindibles en una buena cocina, ya sea cocina moderna o tradicional.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Cola gigante

C-3202

Peso aprox.:

+ 3 Kg. aprox



Formato: Caja de 4 kg. aprox.

Procedencia: FAO 27

Nombre Científico: *Lophius Piscatorius*

Cola grande

C-3200

Peso aprox.:

+ 1 Kg. aprox



Formato: Caja de 4 kg. aprox.

Procedencia: FAO 27

Nombre Científico: *Lophius Piscatorius*

Cola mediana

C-3147

Peso aprox.:

500/700 g. aprox



Formato: Caja de 4 kg. aprox.

Procedencia: FAO 27

Nombre Científico: *Lophius Piscatorius*

Cocochas

C-3148

Peso aprox.:

N/D



Formato: Caja de 1 kg.

Procedencia: FAO 27

Nombre Científico: *Lophius Piscatorius*

Taquitos

C-3201

Peso aprox.:

N/D



Formato: Bolsa 640 g. / Caja de 6 U.

Procedencia: FAO 61

Nombre Científico: *Lophius Litulon*



Cabezas troceadas

C-3773

Peso aprox.:

N/D



Formato: Caja de 9 kg.

Procedencia: FAO 27

Nombre Científico: *Lophius Piscatorius*

Cola grande

C-3150

Peso aprox.:

300/500 g. aprox



Formato: Caja de 6 kg.

Procedencia: FAO 61

Nombre Científico: *Lophius Litulon*



Bacalao

El bacalao es un apreciado pez que pertenece a la familia de los Gádidos, orden de los Gadiformes.

Existen unas 60 especies distintas, aunque el más conocido y de mayor importancia comercial es el bacalao blanco (Gadus Morhua).

De la misma familia que el bacalao blanco son el abadejo, el carbonero, la brótola y la faneca.

Viven en los mares fríos y templados del norte, entre los 4 y 6 grados de temperatura.

El bacalao es un depredador voraz que se alimenta de moluscos, crustáceos y de peces como arenques y anguilas.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Filete Grande punto de sal

C-1485

Peso aprox.: +500 g. aprox



Formato: Caja de 2 kg.
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*

Ventrescas punto de sal

C-796

Peso aprox.: 300 g. aprox



Formato: Caja de 2 kg.
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*

Filete Menú punto de sal

C-95

Peso aprox.: 300 g. aprox



Formato: Caja de 2 kg.
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*



Lomos punto de sal

C-3253

Peso aprox.: +800 g. aprox



Formato: Caja de 2 kg.
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*

Lomos punto de sal

C-795

Peso aprox.: 300 g. aprox



Formato: Caja de 2 kg
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*

Migas de Bacalao

C-3038

Peso aprox.: Bolsa 500 g.



Formato: Caja de 4 kg.
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*

Lomitos punto de sal

C-224

Peso aprox.: 150 g. aprox. cada lomito



Formato: Caja de 16 paquetes / 4,8 kg.
Procedencia: FAO 27 Islandia
Nombre Científico: *Gadus Morhua*



Salmón

El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne, un contenido similar al de las sardinas, el jurel o el atún.

La grasa es rica en omega-3, que contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos plasmáticos, y además aumentan la fluidez de la sangre, lo que previene la formación de coágulos o trombos.

Por este motivo, se recomienda el consumo habitual de salmón a la población general, y en particular en caso de trastornos cardiovasculares. El salmón es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, al igual que el resto de pescados.

¿Que lo prefiere de piscifactoría o salvaje? Los tenemos todos.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Lomitos sin piel

C-6120

Peso aprox.:

2x125 g. aprox



Formato: Caja de 24 paquetes / 6 kg.

Procedencia: Noruega

Nombre Científico: *Salmo Salar*

Lomitos a las hierbas provenzal

C-7120

Peso aprox.:

2x125 g. aprox



Formato: Caja de 12 paquetes / 3 kg.

Procedencia: Noruega

Nombre Científico: *Salmo Salar*

Lomitos con piel

C-8120

Peso aprox.:

2x125 g. aprox



Formato: Caja de 12 paquetes / 3 kg.

Procedencia: Noruega

Nombre Científico: *Salmo Salar*



Salmón Sockeye

C-3198

Peso aprox.: 1,7 a 2,7 Kg. aprox



Formato: Según peso de la pieza
Procedencia: FAO 67
Nombre Científico: Sockeye (*Oncorhynchus Nerka*)

Filetes cortados

C-1120

Peso aprox.: 170 g. aprox



Formato: Caja de 10 kg.
Procedencia: FAO 61
Nombre Científico: *Oncorhynchus gorbuscha*

Rodajas Extra

C-2139

Peso aprox.: 170 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: Chile
Nombre Científico: *Salmo Salar*



Lenguados y otros

El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne, un contenido similar al de las sardinas, el jurel o el atún.

La grasa es rica en omega-3, que contribuyen a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos plasmáticos, y además aumentan la fluidez de la sangre, lo que previene la formación de coágulos o trombos.

Por este motivo, se recomienda el consumo habitual de salmón a la población general, y en particular en caso de trastornos cardiovasculares. El salmón es una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico, al igual que el resto de pescados.

¿Que lo prefiere de piscifactoría o salvaje? Los tenemos todos.

Lenguado Holandés

C-1013

Peso aprox.:

300 - 500 g. aprox.



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 27 Holanda
Nombre Científico: *Solea solea*

Limanda Limpia

C-3128

Peso aprox.:

150 - 300 g. aprox



Formato: Caja de 6 kg.
Procedencia: FAO 21
Nombre Científico: *Limanda Ferruginer*



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

*Crea tus mejores recetas con
la máxima calidad posible.*



Lenguado Holandés Limpio

C-1027

Peso aprox.: 150 - 200 g. aprox



Formato: Caja de 5,4 Kg.
Procedencia: FAO 27
Nombre Científico: *Solea solea*

Lenguado Nacional

C-121

Peso aprox.: 150 - 200 g. aprox



Formato: Caja de 5,4 kg.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Solea solea*

Lenguado Nacional Mediano

C-947

Peso aprox.: 100 - 150 g. aprox



Formato: Caja de 5,4 kg. (12 bolsas 450 g.)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Solea Solea*



Sepias Enteras

La sepia es uno de los principales cefalópodos. Dentro de su especie existen más de 100 variedades. En Abordo solamente trabajamos las mejores.

Si quiere diferenciarse de su competencia, y que sus clientes le reconozcan por los estupendos bocadillos de sepia (o sepia plancha en tapa) compre sepia de origen marruecos.

Es el mejor caladero para estos invertebrados, y la diferencia de un caladero a otro se

Sepia entera G

C-3165

Peso aprox.:

250/400 g. aprox



Formato: Caja de 8 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Sepia entera M

C-5003

Peso aprox.:

200/300 g. aprox



Formato: Caja de 8 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Sepia entera P

C-3152

Peso aprox.:

150/250 g. aprox



Formato: Caja de 8 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Sepia Officinalis*



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Los mejores platos, con
los mejores ingredientes.



Sepia entera G

C-3167

Peso aprox.: 300/400 g. aprox



Formato: Caja de 12 kg. aprox.
Procedencia: FAO 37 Túnez
Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Sepia entera M

C-3158

Peso aprox.: 200/300 g. aprox



Formato: Caja de 3,2 kg. aprox.
Procedencia: FAO 37 Túnez
Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Sepia castañuela

C-3189

Peso aprox.: 40/80 g. aprox



Formato: Bloques 1 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34 Marruecos
Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Sepia almendrita

C-170

Peso aprox.: 20/30 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg. aprox. (10 bloques de 500 g)
Procedencia: FAO 34 Marruecos
Nombre Científico: *Sepia Officinalis*



Sepias Limpias

La sepia es uno de los principales cefalópodos. Dentro de su especie existen más de 100 variedades. En Abordo solamente trabajamos las mejores.

Si quiere diferenciarse de su competencia, y que sus clientes le reconozcan por los estupendos bocadillos de sepia (o sepia plancha en tapa) compre sepia de origen marruecos.

Es el mejor caladero para estos invertebrados, y la diferencia de un caladero a otro se



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sepia limpia G

C-3284

Peso aprox.:

+2000 g. aprox



Formato: Caja de 15 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Sepia limpia M

C-3156

Peso aprox.:

300 g. aprox



Formato: Caja de 7 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Tiras Naturales

C-3209

Peso aprox.:

N/D



Formato: Caja de 8 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Sepia Officinalis*

Los mejores platos, con
los mejores ingredientes.



Sepia limpia U1

C-1269

Peso aprox.:

+1000 g. aprox



Formato: Caja de 10 kg.

Procedencia: FAO 51

Nombre Científico: *Sepia Pharanois*

Sepia Limpia 2/4

C-3267

Peso aprox.:

250/450 g. aprox



Formato: Caja de 6 kg.

Procedencia: FAO 51

Nombre Científico: *Sepia Pharanois*

Sepia limpia 2/4

C-1267

Peso aprox.:

250/450 g. aprox



Formato: Caja de 6 kg.

Procedencia: FAO 51

Nombre Científico: *Sepia Pharanois*

Sepia limpia 5/7

C-3264

Peso aprox.:

200/250 g. aprox



Formato: Caja de 6 kg.

Procedencia: FAO 51

Nombre Científico: *Sepia Pharanois*



Calamar Francés

C-1119

Peso aprox.:

300/500 g. aprox



Formato: Caja de 10 kg.

Procedencia: Francia

Nombre Científico: *Loligo Vulgaris*

Calamar de Marruecos

Dicen los expertos que el mejor cefalópodo se encuentra siempre en Marruecos, por ser uno de los mejores caladeros para estos animales.

Nuestros calamares son tanto seleccionados y congelados en alta mar por buques factoría de última generación, como congelados en puerto, pescados en el mismo día de su congelación.

Es una excelente materia prima para preparación de múltiples platos como arroces, frituras, plancha, guisos, etc.

Calamar entero M

C-7325

Tamaño aprox.:

24/30 cm. aprox.



Formato: Caja de 5 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Loligo Vulgaris*

Calamar entero P

C-7256

Tamaño aprox.:

18/24 cm. aprox.



Formato: Caja de 6,5 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Loligo Vulgaris*



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sorprende a tus comensales.



Calamar entero M

C-3325

Tamaño aprox.:

24/30 cm. aprox.



Formato: Caja de 6 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Loligo Vulgaris*

Calamar entero P

C-6256

Tamaño aprox.:

18/24 cm. aprox.



Formato: Caja de 4,5 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Loligo Vulgaris*

Calamar entero 2P

C-6256

Tamaño aprox.:

-18 cm. aprox.



Formato: Caja de 6 kg. aprox.

Procedencia: FAO 34

Nombre Científico: *Loligo Vulgaris*



Calamares Patagónicos

También conocidos como chipirones, estos calamares son perfectos para hacer enharinados y fritos o con salsas y sofritos.

Son muy utilizados para la cocina tradicional, dando el aporte de sabor a pescado en los platos sin necesidad de emplear algún producto con espinas.

Es muy demandada por los profesionales gracias a su relación calidad precio. Una de las mejores del mercado.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Calamar Patagónico

C-3107

Tamaño:

8/10 cm



Formato: Caja de 10 Kg. aprox.

Procedencia: FAO 41 Océano Atlántico

Nombre Científico: *Loligo Patagonica*

Calamar Patagónico

C-276

Tamaño:

10/14 cm



Formato: Caja de 6 Kg. aprox.

Procedencia: FAO 41 Océano Atlántico

Nombre Científico: *Loligo Patagonica*

Calamar Patagónico

C-3276

Tamaño:

10/14 cm



Formato: Caja de 10 Kg. aprox.

Procedencia: FAO 41 Océano Atlántico

Nombre Científico: *Loligo Patagonica*

La sencillez en esencia.



Calamar Patagónico

C-1268

Tamaño:

13/16 cm



Formato: Caja de 5 Kg. aprox.
Procedencia: FAO 41 Océano Atlántico
Nombre Científico: *Loligo Patagonica*

Calamar California

C-107

Tamaño:

14/18 cm



Formato: Caja de 10 Kg. aprox.
Procedencia: FAO 41 Océano Atlántico
Nombre Científico: *Loligo Gahi*



Puntilla Lavada

C-2164

Tamaño:

80 UP



Formato: Caja de 12 u. (bloques de 900 g.)

Procedencia: FAO 51 India

Nombre Científico: *Loligo SPP*

Puntillas de Calamar

La puntilla de calamar es uno de los manjares más succulentos del mar.

Existen numerosas calidades dependiendo del origen, pero también existen calidades dentro del origen. Ya que no es lo mismo ultra congelar la captura tras su pesca, que ultracongelarla a los dos días cuando llegan a puerto.

Nuestras puntillas siempre son tratadas con el máximo cuidado, y siguiendo la filosofía de Abordo. Ultra congelar tras su captura.

Solo así garantizamos la máxima calidad durante todo el año.

Puntilla sin Pluma

C-1289

Tamaño:

80 UP



Formato: Caja de 6 u. (bolsas I.Q.F. de 800 g.)

Procedencia: FAO 51 India

Nombre Científico: *Loligo Duvauceli*

Puntilla sin Pluma

C-289

Tamaño:

100 UP



Formato: Caja de 12 u. (bloque de 450 g.)

Procedencia: FAO 51 India

Nombre Científico: *Loligo Duvauceli*



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Las mejores con diferencia.

Puntilla sin Pluma

C-1007

Tamaño: 3-5 cm.



Formato: Caja de 6 u. (bolsas I.Q.F. de 800 g.)
Procedencia: FAO 51 China
Nombre Científico: *Loligo Japonica*

Puntilla sin Pluma

C-1007

Tamaño: 3-5 cm.



Formato: Caja de 6 u. (bolsas I.Q.F. de 800 g.)
Procedencia: FAO 71 Vietnam
Nombre Científico: *Loligo Formosana*

Puntilla Marruecos

C-22

Tamaño: 3-6 cm.



Formato: Caja de 10 Kg. (bloques 2x500 g.)
Procedencia: FAO 34 Marruecos
Nombre Científico: *Alloteuthis*

Pulpo crudo y cocido

Como bien sabemos...cocer el pulpo es todo un arte que muy pocos saben hacer bien.

Nosotros le ofrecemos la posibilidad, si usted es uno de los maestros cocedores, de ofrecerle el pulpo con la máxima garantía de frescura. Ya que son ultra congelados tras su captura.

Por el contrario, si usted no tiene la increíble capacidad de cocer bien el pulpo, le ofrecemos el mejor pulpo cocido ultra congelado que haya degustado.

Nuestros maestros cocedores lo harán por usted. No tendrá que preocuparse de mermas.

¿No se atrevía a incorporar en su carta el pulpo feira? Ahora ya puede, confíe en nosotros.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Pulpo Crudo T0

C-3505

Peso aprox.: +5,5 Kg. aprox



Formato: Caja de 5,5 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34 Marruecos
Nombre Científico: *Octopus Vulgaris*

Pulpo Crudo T1

C-3268

Peso aprox.: +3,5 Kg. aprox



Formato: Caja de 3,5 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34 Marruecos
Nombre Científico: *Octopus Vulgaris*

Pulpo crudo Gallego

C-268

Peso aprox.: 2 Kg. aprox



Formato: Caja de 2 kg. aprox.
Procedencia: FAO 27
Nombre Científico: *Octopus SPP*



Pulpo cocido entero

C-3296

Peso aprox.: 800/1200 g. aprox



Formato: Caja de 5,5 kg. aprox. (5 pulpos)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Octopus Vulgaris*

Pata cocida XL

C-3174

Peso pata aprox.: +350 g. aprox



Formato: Caja de 3 kg. aprox. (8 patas)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Octopus Vulgaris*

Pata cocida L

C-3137

Peso pata aprox.: +200 g. aprox



Formato: Bandeja de 1,5 kg. aprox. (6 patas)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Octopus Vulgaris*

Pata cocida M

C-1076

Peso pata aprox.: +120 g. aprox



Formato: Caja de 1,5 kg. aprox. (10 patas)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Octopus Vulgaris*



Potas Limpias o Enteras

La pota es un molusco marino muy sabroso, de características similares al calamar, aunque de precio sustancialmente más bajo y sabor más potente.

Una vez limpia, la pota puede cortarse en anillas o en rabas y sirve para cocinar una infinidad de recetas variadas y ricas.

Al igual que el calamar, puede prepararse rebozada y frita o a la plancha, acompañada de salsa alioli o con un toque de limón.

También es ideal para cocinarla guisada con verduras o en salsa americana, así como ingrediente en potajes marineros, arroces, platos de pasta y otras muchas recetas tradicionales de la cocina mediterránea.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Pota Voladora G

C-1176

Tamaño aprox.:

+16 cm. aprox



Formato: Caja de 2 kg.

Procedencia: FAO 51 Mozambique

Nombre Científico: *Ommastrephes Bartrami*

Pota Voladora M

C-1180

Tamaño aprox.:

15/20 cm. aprox



Formato: Caja de 20 kg. aprox

Procedencia: Nueva Zelanda

Nombre Científico: *Nototodarus Sloani*

Pota Voladora

C-108

Tamaño aprox.:

15/18 cm. aprox



Formato: Caja de 7 kg.

Procedencia: Nueva Zelanda

Nombre Científico: *Nototodarus Sloani*



Tubo limpio XL

C-3157

Tamaño aprox.: +26 cm. aprox

Tubo limpio L

C-3108

Tamaño aprox.: 22/24 cm. aprox



Formato: Caja de 10 kg.
Procedencia: Nueva Zelanda
Nombre Científico: *Nototodarus Sloani*



Formato: Caja de 7 kg.
Procedencia: FAO 61
Nombre Científico: *Illex Argentinus*

Tubo limpio M/S

C-3508

Tamaño aprox.: 16/22 cm. aprox



Formato: Caja de 7 kg.
Procedencia: FAO 61
Nombre Científico: *Illex Argentinus*

Anillas limpias

C-101

Tamaño aprox.: N/D



Formato: Caja de 6,4 kg. (8 bolsas de 640 g. netos)
Procedencia: FAO 61
Nombre Científico: *Illex Argentinus*



Mariscos Selectos

Si quiere que una celebración triunfe, no puede faltar el marisco en la mesa.

Ponemos a su disposición el mayor surtido de mariscos ultra congelados que haya visto antes.

Nuestros mariscos son capturados y ultra congelados al momento, solo así la calidad resulta intacta. Incluso mucho mayor que el mismo producto en fresco, puesto que el tiempo desde su captura hasta llegada a puerto ya lo hace ultra congelado. Manteniendo intactas todas sus propiedades organolépticas.

Consulte con su asesor de producto Abordo.

Cigalas Extra

	C-31	C-46	C-40	C-45	C-50	C-62	C-16
Calibre.:	000	00	0	1	2	3	4
Piezas Kg.:	3/6	6/8	8/10	11/15	16/20	21/25	26/35



Formato: Estuche 1 kg. / Fardo 4 estuches
Procedencia: Escocia
Nombre Científico: *Xiphias Gladius*

Bogavante Americano

	C-3649	C-7680
Peso aprox.:	400/500 g. aprox	300/400 g. aprox



Formato: Caja de 13 ó 16 u.
Procedencia: Canadá
Nombre Científico: *Homarus gammarus*

Bogavante Azul

	C-3694
Peso aprox.:	400/600 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Homarus gammarus*



ABORDO®
 ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

**Tus clientes hablarán
maravillas de tu restaurante.**



Langostas Crudas

C-3624

Peso aprox.: 300/400 g. aprox



Formato: Caja de 5 kg.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Palinurus Elephas*

Rojos Brillantes

C-933 C-934 C-685 C-687 C-676

Piezas Kg.: 4/7 7/10 10/14 14/18 18/25



Formato: Estuches de 1,2 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Plesiopenaeus edwardsianus*

Gambas Rayadas

C-628 C-611 C-597 C-599 C-630

Piezas Kg.: 25/35 30/45 45/55 55/75 120/150



Formato: Estuches de 1,2 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Penaeus SPP*

Gambas de Playa

C-587 C-608 C-632

Piezas Kg.: 10/15 15/25 25/40



Formato: Estuches de 1,2 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Aristeus SPP*



Gambones y gambas

Tenemos una tradición muy consolidada con el marisco en España.

Todos tenemos un concepto de calidad distinto, pero nosotros lo llevamos al máximo exponente.

Desde nuestro Gambón Austral, ultra congelado en buques factoría de última generación, hasta los más succulentos Rojos Carabineros, todos son ultracongelados en alta mar.

Notará la diferencia.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Gambón Abordo

	C-3681	C-3684	C-3617
Calibre.:	1	2	3
Piezas Kg.:	10/20	20/30	30/40



Formato: Estuche 2 kg. / Fardo 6 estuches
Procedencia: FAO 41 Argentina - Barco
Nombre Científico: *Pleoticus Muelleri*

Gambón

	C-681	C-684	C-617
Calibre.:	1	2	3
Piezas Kg.:	10/20	20/30	30/40



Formato: Estuche 2 kg. / Fardo 6 estuches
Procedencia: FAO 41 Argentina - Tierra
Nombre Científico: *Pleoticus Muelleri*

Colas de Gambón 20/40

	C-614	C-3614
Congelación:	Tierra	Barco



Formato: Estuche 2 kg. / Fardo 6 estuches
Procedencia: FAO 41 Argentina
Nombre Científico: *Pleoticus Muelleri*

No todos los gambones son iguales.



Gambas Peladas Abordo

	C-4828	C-3612
Piezas Lb. aprox.:	10/30	50/70



Formato: Caja de 6 u. (Bolsa cierre zip 750 g.)
Procedencia: FAO 51 China
Nombre Científico: *Solenocera Melantho*

Gambas Peladas

	C-828	C-5612	C-6654
Piezas Lb. aprox.:	10/30	50/70	30/70



Formato: Caja de 5 u. (Bolsa cierre zip 650 g.)
Procedencia: FAO 51 China
Nombre Científico: *Pink*

Colas de Gambón sin piel

	C-386
Piezas Kg. aprox.:	20/30



Formato: Caja de 6 kg.
Procedencia: FAO 41 Argentina
Nombre Científico: *Pleoticus Muelleri*

Colas de Gamba Rayada

	C-691	C-3691
Congelación:	Tierra	Barco



Formato: Estuche de 1,2 kg. aprox.
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: _____



Los mejores crustáceos

Los crustáceos son los animales marinos menos valorados comercialmente hablando, sin embargo nos atrevemos a decir que son los más buscados para aportar sabor a las recetas tradicionales.

Cualquier origen no es bueno, hace falta conocer muy bien los caladeros para saber dónde pescarlos en su mejor momento.

Por eso, sea del origen que sea, nuestros crustáceos siempre estarán "llenos" de carne. En su momento óptimo de captura.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Cangrejo Azul

C-2654

Peso aprox.: 110/220 g. aprox



Formato: Caja de 7 u. (Bandejas de 1 Kg.)

Procedencia: FAO 37

Nombre Científico: *Callinectes Sapidus*

Cuerpos y patas Cangrejo

C-3675

Peso aprox.: 60/120 g. aprox



Formato: Caja de 7 kg. aprox.

Procedencia: FAO 41

Nombre Científico: *Geryon SPP*

Bocas de Cangrejo

C-1601

Peso aprox.: 70/100 g. aprox



Formato: Caja de 7 kg. aprox.

Procedencia: FAO 41

Nombre Científico: *Geryon SPP*

La calidad ante todo.



Buey de mar Cocido

C-166

Peso aprox.: 400/600 g. aprox



Formato: Caja de 14 kg. aprox (3 lomos)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Xiphias Gladius*

Bocas de Buey cocidas

C-1644

Tamaño: 12/20 pz./Kg. aprox.



Formato: Caja de 5 kg
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Xiphias Gladius*



Selección de Moluscos

Los moluscos serán unos de nuestros mejores aliados a la hora de preparar cualquier receta de pescado o mariscos.

Ya sean los arroces tradicionales, o recetas culinarias modernas, nuestros moluscos le aportarán el mejor sabor posible.



ABORDO®
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Mejillón media concha

C-3205

Tamaño:

40/60 pz/Kg. aprox



Formato: Caja de 2,5 kg.

Procedencia: Galicia

Nombre Científico: *Mytilus Gallo*

Carne de Mejillón

C-3124

Tamaño:

100 pz/Kg. aprox



Formato: Caja de 6 kg.

Procedencia: Galicia

Nombre Científico: *Mytilus Gallo*

Vieira media concha

C-856

Tamaño:

30/40 pz/Kg. aprox



Formato: Caja de 20 u.

Procedencia: FAO 27

Nombre científico: *Pecten Maximus*



Almeja Blanca

C-3145

Tamaño: 60/80 pz/Kg. aprox



Formato: Caja de 6 kg. (Bolsas de 1 Kg. al vacío)
Procedencia: FAO 71
Nombre Científico: *Meretix Lyrata*

Almejas marrones

C-145

Tamaño: 60/80 pz/Kg. aprox



Formato: Caja de 10 u. (Bolsas de 400 g.)
Procedencia: FAO 71
Nombre Científico: *Meretix Lyrata*

Tellinas limpias

C-89

Tamaño: N/D



Formato: Caja de 12 u. (bolsas ración de 250 g.)
Procedencia: FAO 37.4
Nombre Científico: *Donax trunculus*

Navajas limpias

C-3117

Peso aprox.: N/D



Formato: Caja de 6 kg. (bolsas de 1 kg.)
Procedencia: FAO 34
Nombre Científico: *Ensis ensis*



* Fotografías sugerencia de presentación.

V2.0.1/2019 C-29905

