



**ABORDO**  
Fresco



***Pescados, Moluscos y Mariscos,  
frescos desde su origen.***

# Introducción

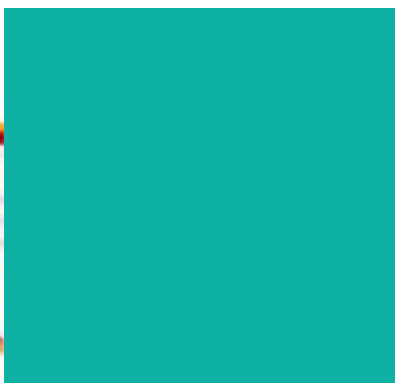


## *Abordo Fresco*

Tras más de 30 años de experiencia suministrando a profesionales de la hostelería un amplio surtido de alimentos ultracongelados, **Abordo** amplía su servicio poniendo a su disposición una extensa gama de pescados, moluscos y mariscos frescos. Ofreciéndole así un servicio más completo, lo que le permitirá tener el máximo de referencias posibles centradas en un único pedido, recepción, factura ...

En **Abordo** contamos con el equipo humano especializado para garantizarle siempre el mejor producto posible. Nuestros compradores tienen acceso a más de 20 lonjas distintas repartidas tanto por el territorio nacional, como por el resto del mundo.

Podrá disponer del pescado fresco de la mejor lonja para cada especie, en un tiempo comprendido entre las 24 y las 72 horas dependiendo del origen.



## **1. Pescado**

*Pescados grasos*  
*Pescados blancos*  
*Pescados especiales*  
*Cefalópodos*

## **2. Moluscos**

*Moluscos*  
*Ostras*

## **3. Mariscos**

## **4. Salazones Ahumados Refrigerados**

## **5. Semi Conserva**



# Pescados Azules

El contenido en grasa de estos pescados puede alcanzar hasta el 10%, que se almacena debajo de la piel y en la carne oscura. Este tipo de pescado tiene características que son muy beneficiosas para la salud:

- Son ricos en proteínas y minerales.
- Fuente de vitaminas A, D y B12.
- Fácilmente digeribles.
- Tienen un bajo contenido en calorías: 140 calorías por cada 100 g de pescado.
- Favorecen el desarrollo infantil.
- Regulan el ritmo cardíaco.
- Fortalecen el sistema inmune.
- Retardan la pérdida de visión.
- Previenen enfermedades.
  - Cardiovasculares
  - Colesterol
  - Arteriosclerosis

Por todo ello es muy aconsejable consumir este tipo de pescado, al menos una vez por semana.



 **ABORDO**  
Fresco

## Bonito

### Bonito

El bonito es uno de los pescados azules por excelencia. Pertenece a la familia de los Escómbridos, orden Perciformes. Conviene diferenciar entre el bonito del sur (*Sarda Sarda*) también llamado bonito común o del Atlántico y el bonito del norte (*Thunnus Alalunga*), denominado atún blanco y perteneciente a la familia de los túnidos. Sólo es bonito del norte aquel que se captura en el Cantábrico, y con anzuelo, para que el pez no sufra y ofrezca una mayor calidad de su carne.

El bonito se diferencia del atún principalmente por la longitud de la aleta pectoral, que en el bonito es bastante más larga, así como por las rayas oblicuas de color oscuro que el bonito presenta a ambos lados de la zona dorsal.

Los meses de captura son desde junio a septiembre, que es cuando mayor calidad obtiene el bonito.

### Bonito Listado

C-10670 / C-10671 / C-10672

Peso aprox.: 1/2 kg    2/3 kg    3/4 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Sarda sarda*

### Bonito del Norte

C-10673 / C-10674 / C-10675

Peso aprox.: 1/2 kg    2/3 kg    3/4 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Thunnus alalunga*

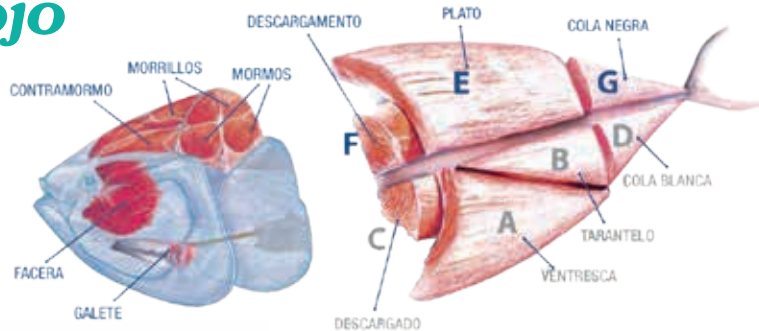


## Atún de Almadraba

Del atún rojo se aprovecha todo. Su troceo, que necesita manos expertas y se denomina ronqueo, es complicado por la gran dimensión del animal, pero hay auténticos especialistas en los pueblos atuneros.

Su alto valor es debido a que su captura está restringida a los meses de mayo y junio en las costas de Cádiz.

## El auténtico Atún Rojo



### C-10610 Lomo Cabeza

Peso aprox.: 3 kg

### C-10611 Lomo Centro

Peso aprox.: 3 kg

### C-10612 Lomo Cola

Peso aprox.: 3 kg

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo  
**Nombre Científico:**  
 Rojo o Aleta Azul (*Thunnus thynnus*)

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo  
**Nombre Científico:**  
 Rojo o Aleta Azul (*Thunnus thynnus*)

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo  
**Nombre Científico:**  
 Rojo o Aleta Azul (*Thunnus thynnus*)



### C-10614 Lomo Entero

Peso aprox.: 18 kg

### C-10615 Ventresca

Peso aprox.: 10 kg

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo  
**Nombre Científico:**  
 Rojo o Aleta Azul (*Thunnus thynnus*)

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo  
**Nombre Científico:**  
 Rojo o Aleta Azul (*Thunnus thynnus*)

## Auténtico Atún rojo Almadraba

El atún rojo, como su nombre indica tiene una carne rojiza y llega a pesar más de 200 kilos y medir hasta tres metros. Se considera el "pata negra del mar" por ser de máxima calidad y de total aprovechamiento.

El morrillo, la ventresca, el tarantelo o las huevas son algunas de las partes más apreciadas y utilizadas para su consumo en fresco o en conserva.

## Lomo Atún Transformado

C-10609 / C-10607

Peso aprox.: 300/400 g 3 - 5 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico  
**Nombre Científico:** *Thunnus albacares*

## Atún Transformado

Se le denomina transformado por el proceso de fabricación que tiene el producto.

Una vez pescado y despiezado el animal, se inyectan las partes nobles con una mezcla de salmuera para hacer el color de la carne más apetecible.

Principalmente lo más demandado es el Lomo, aunque disponemos también de otros cortes.

Consulte con su asesor de producto para conocer todo lo referente a este gran producto.

## Caballa

C-10708 / C-10709 / C-10710

Peso aprox.: 50/80 g 80/100 g 200/300 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Scomber scombrus*

## Sardinias

C-11070 / C-11071 / C-11072 / C-11073

Piezas/kg: +30 20/30 15/20 10/15



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Sardina pilchardus*

## Boquerones

C-10680 / C-10681 / C-10682 / C-10683

Piezas/kg: +80 50/70 40/50 35/40



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Engraulis encrasicolus*

## Trucha

C-11117

Peso aprox.:

200/300 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** España  
**Nombre Científico:** *Salmo trutta fario*

## Llisa

C-10811

Peso aprox.:

200/800 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Chelon labrosus*

## Anguila Troceada

C-10605

Peso aprox.:

1000 g



**Formato:** Bandeja 1 kg  
**Procedencia:** España  
**Nombre Científico:** *Anguilla anguilla*

### Anguila

La anguila es uno de los pescados azules con más grasa. Posee un contenido de grasa de 18 gramos por cada 100 gramos de porción comestible. A diferencia de los pescados azules, la grasa de la anguila contiene un escaso porcentaje de ácidos grasos omega-3. No obstante, en este pescado abundan los ácidos grasos insaturados (monoinsaturados y poliinsaturados).

En la cocina tradicional Valenciana, es muy típico el *All i pebre* de Anguila.

# Salmón



## Salmón Salar

C-11052 / C-11053 / C-11054 / C-11055 / C-11056 / C-11057 / C-11058 / C-11059

Peso aprox.: 2/3 kg 3/4 kg 4/5 kg 5/6 kg 6/7 kg 7/8 kg 8/9 kg +9 kg



### Salmón salar

El *Salmón salar* es un producto de gran calidad, que crece en plena Naturaleza salvaje. Se cría en las aguas frías y cristalinas donde crece lentamente, obteniendo un sabor puro y fresco. Ofrece proteínas saludables que proporcionan importantes nutrientes como el Omega-3, vitamina D, vitamina B12, vitamina A, yodo y antioxidantes.

El *Salmón salar* garantiza su seguridad alimentaria durante todo el proceso, desde la cría hasta que llega fresco a su cocina, cumpliendo con los más altos estándares y controles de calidad, es único en el mundo porque tiene una textura tan firme, un color inigualable y un sabor increíble.

Las variedades del salmón se clasifican generalmente por el océano en el que se encuentran; Pacífico o Atlántico. En Abordo comercializamos las mejores especies de *salmón salar* del Océano Atlántico.



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Noruega / Escocia  
**Nombre Científico:** *Salmo salar*



# Filetes de Pescado



## Filete de Salmón

C-11048

Peso aprox.: 1/2 kg 2/3 kg 3/4 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Noruega / Escocia  
**Nombre Científico:** *Salmo salar*

## Filete de Trucha

C-11118

Peso aprox.: 150/200 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** España  
**Nombre Científico:** *Oncorhynchus mykiss*

## Filete de Bacalao

C-10631

Peso aprox.: 400/500 g 500/800 g +1000 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Islandia  
**Nombre Científico:** *Gadus Morhua*

### Nuestros filetes:

Hay muchos profesionales que quieren filetear el pescado ellos. Para hacer el corte preciso en cada comanda, o incluso para tener más garantía de lo que compra.

En Abordo siempre tendrá la plena garantía. Pues nuestro objetivo es llevarle siempre los mejores pescados a su cocina.

Principalmente fileteamos tres especies:

- Salmón
- Trucha
- Bacalao

Aunque poco a poco vamos incorporando novedades a la sección.

Consulte con su asesor de producto.

# Palangre

## La pesca de Palangre

La pesca comercial ha usado palangres desde el siglo diecinueve. Siendo los pescadores españoles los precursores de esta modalidad. En términos generales este tipo de pesca consiste en una línea principal a la que se amarran muchos ramales dotados de un anzuelo cebado en el extremo libre.

Dependiendo del tipo de palangre que se trate, boyas, flotadores con o sin pesos se usan para localizar la posición de la línea en el fondo marino, o a la profundidad requerida en zonas más profundas.

La pesca con anzuelo y palangre es uno de los sistemas de pesca más antiguos conocidos. La preparación, enrollado y manejo de los aparejos de pesca con palangre fueron hechas manualmente hasta comienzos de la década de 1970.

La línea principal del palangre consiste de un cabo o monofilamento, el largo del palangre puede variar desde unos cientos de metros a unos cuantos kilómetros. La distancia entre los anzuelos y tipos de carnada varían también dependiendo de la especie que se desea capturar.

Tradicionalmente, el cebado de anzuelos ha sido hecho manualmente, usándose cajas y cubas para almacenar el palangre antes de colocarlo en el mar.

Actualmente, para la pesca en mar abierto se han automatizado en gran medida el cebado, calado y recogida de palangres.

# Pez Espada 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, pero en esta de Frescos empezamos por los más representativos.*

*En el caso del Cazón, es el pescado por excelencia en las costas de toda Andalucía. El método más común de cocinarlo en el sur de nuestro país es en adobo, aunque se adapta a multitud de recetas.*

*En cuanto al Pez Espada, popularmente conocido como Emperador, es uno de los pescados más demandados en la Hostelería. Tradicionalmente se cocina a la plancha con una salsa verde, pero los cocineros más atrevidos son capaces de hacer auténticas maravillas con este pescado.*

## Cazón HG Sin Piel

C-10730

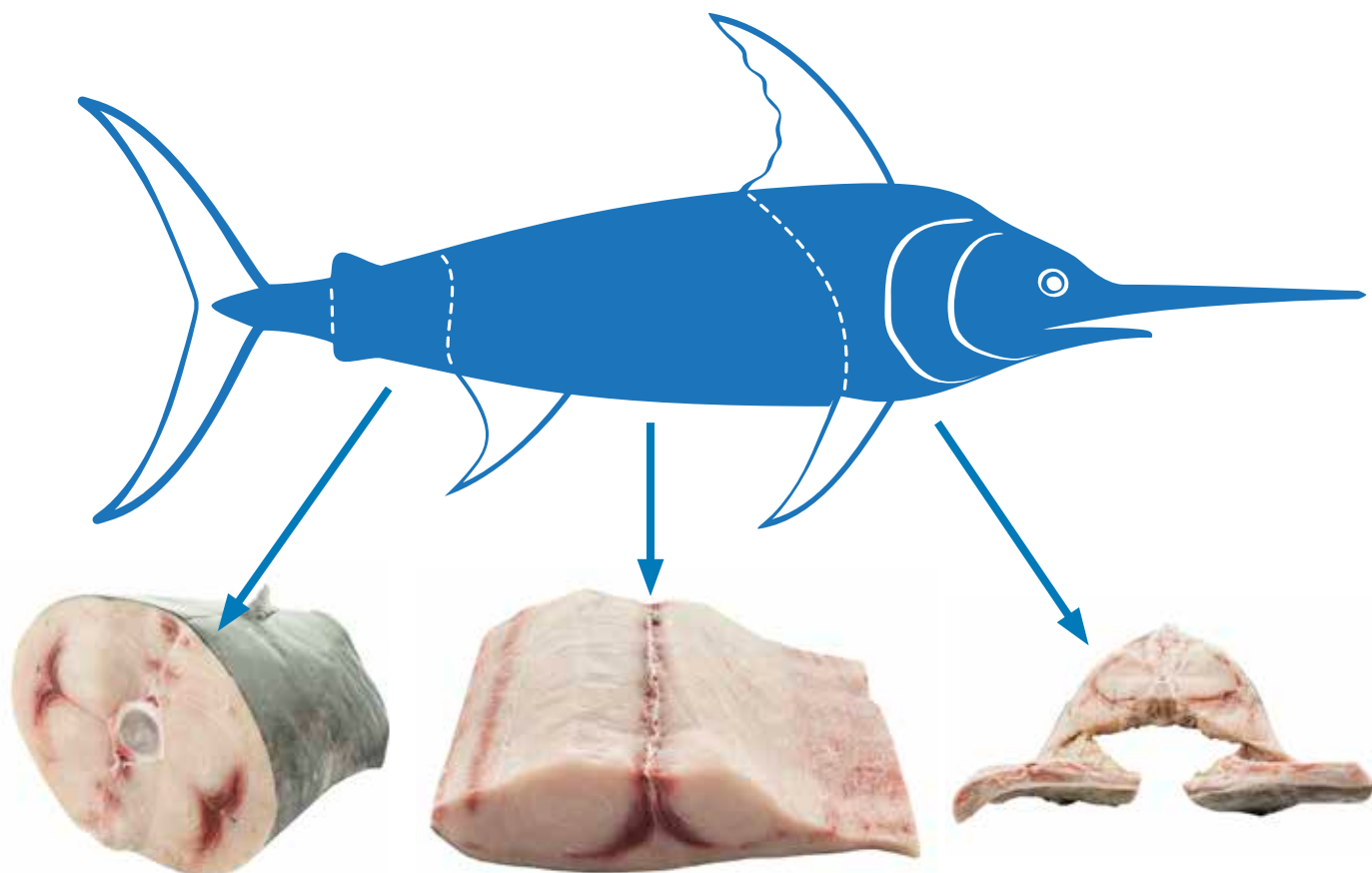
Peso aprox.: 800 / 1500 g. aprox



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo  
**Nombre Científico:** N/D

 **ABORDO**  
Fresco

# Despiece del Pez Espada



**C-10768 Cola de Pez Espada**

**Peso aprox.:** 5 kg.

**C-10767 Centro con Ventresca**

**Peso aprox.:** 5 kg

**C-10769 Cabeza de Pez Espada**

**Peso aprox.:** 1,75 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza

**Procedencia:** Atlántico/Mediterráneo

**Nombre Científico:** *Xiphias Gladius*

## La Pesca del Gladiador

El pez espada, también conocido como Emperador (o gladiador, por su morro terminado en forma de espada), se viene pescando desde mucho tiempo atrás.

Se le denomina pesca del gladiador, además de por el nombre del pescado, por el peligro que conllevaba antiguamente pescar estos animales.

Pueden llegar a medir más de 2 metros y pesar más de 300 kg. Lo cuál no deja de ser peligroso hoy en día, pero gracias a las nuevas técnicas y elementos de pesca, los pescadores realizan con mayor seguridad su trabajo.



## Dorada Vivero (incl.)

C-10759 / C-10760 / C-10761

Peso aprox.: 150/200 g 200/300 g 300/400 g

C-10762 / C-10763 / C-10764 / C10765

Peso aprox.: 400/500 g 500/600 g 600/800 g +800 g

## Dorada Vivero (imp.)

C-10754 / C-10755 / C-10756

Peso aprox.: 200/300 g 300/400 g 400/500 g

C-10757 / C-10758

Peso aprox.: 500/600 g 600/800 g

## Dorada Salvaje

C-10751 / C-10752 / C-10753

Peso aprox.: +1500 g 1200/1500 g 800/1200 g



### Dorada

La dorada pertenece a la misma familia que el besugo, los Espáridos, orden Perciformes. Los peces pertenecientes a esta familia se caracterizan por tener un cuerpo comprimido.

La dorada es un pez marino propio de aguas poco profundas, tanto de fondos arenosos como de roca, del Atlántico oriental, desde las Islas Británicas hasta las costas de Sudáfrica y del mar Mediterráneo. Suele nadar a una profundidad de 5 a 30 metros aunque no es extraño encontrarla a 150 metros.

La pesca de la dorada es muy estacional y se limita a los meses de otoño. Por ello, y dado el elevado precio que alcanzan los ejemplares de dorada salvaje, la producción en piscifactoría es muy elevada. Su cultivo se viene haciendo desde el tiempo de los romanos y en la actualidad existen viveros en la mayoría de los países mediterráneos y en algunas costas del Atlántico. De esta manera se puede disponer de ella durante todo el año a un precio asequible.

**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg

**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** Sparus aurata

# Pescados Blancos

Se incluyen en esta categoría todos los pescados que tienen menos de un 2% de materia grasa.

El pescado blanco, es un pez sedentario, que encuentra su alimento en un entorno más cercano. Por ello no necesita desplazarse y por tanto no necesita acumular grandes cantidades de grasa en su cuerpo para realizar estos viajes que si realizan los pescados azules.

La poca grasa que poseen (no supera el 2%) se concentra en el hígado. Precisamente esta característica los hace unos pescados de fácil digestión.

Entre sus propiedades cabe destacar que contienen muchas proteínas, sales minerales y gran contenido en gelatinas. Tienen pocas calorías. Los pescados blancos procedentes de las aguas marinas poseen un alto contenido en yodo, mineral muy importante para el buen funcionamiento de la glándula tiroidea.

Dentro de esta especie encontramos los pescados planos, como el lenguado o la dorada, con un contenido en grasa aún más bajo, ideal para reducir los niveles de colesterol.





El rodaballo es un pez plano que vive en los pozos arenosos y pedregosos del Atlántico y del Mediterráneo.

Tiene los ojos en el mismo lado y es de un color parduzco moteado con manchas blancas y negras, el lado ciego también está pigmentado a veces, cosa nada frecuente en los peces planos. El cuerpo en forma de rombo, más ancho que largo, con aletas redondeadas, ha dado origen a una besuguera especial, la "turbotera".

Está clasificado como uno de los mejores y más sabrosos pescados del mar. La piel, dura y sin escamas visibles, está erizada de pequeños tubérculos óseos. La mayor parte de los rodaballos miden entre 40 ó 50 cm y pesan de 2 a 4 kg, pero algunos, que no por eso son menos delicados, llegan a los 90 cm y a los 20 kg.

## Piscifactoría

C-11020 / C-11021 / C-11022 / C-11023

**Peso aprox.:** 400/600 g   600/800 g   800/1000 g   1/1,5 kg

C-11024 / C-11025 / C-11026 / C-11027

**Peso aprox.:** 1,5/2 kg   2/2,5 kg   2,5/3 kg   3/4 kg

## Salvaje

C-11028 / C-11029 / C-11030 / C-11031

**Peso aprox.:** 1/1,5 kg   1,5/2 kg   2/2,5 kg   2,5/3 kg

C-11032 / C-11033 / C-11034

**Peso aprox.:** 3/3,5 kg   3,5/4 kg   + 4 kg



**Formato:** 1 x 3 kg ó según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Scophthalmus maximus*

**Formato:** 1 x 3 kg ó según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Scophthalmus maximus*

## Bacalao Skrei

### El Bacalao Noruego más sibarita

La historia del Skrei es una de las más fascinantes de la gastronomía mundial. Y es que, por puro instinto, cada año, grandes multitudes de bacalao vuelven de las profundidades del Mar de Barents a desovar alrededor de las islas Lofoten, donde las comunidades de pescadores locales esperan su llegada como todo un acontecimiento. Este viaje heroico de más de 1000 kilómetros hace que los bacalao se conviertan en Skrei, un bacalao salvaje, de textura fina y con un sabor increíble. Todo un placer para auténticos sibaritas que podemos disfrutar desde enero hasta abril, que es cuando termina la temporada.



## Bacalao *Gadus morhua*

C-10644 / C-10645 / C-10646 / C-10647

Peso aprox.:

1/2 kg    2/4 kg    4/6 kg    6/8 kg

## Bacalao Mar del Norte

C-10640 / C-10641 / C-10642 / C-10643

Peso aprox.:

1/2 kg    2/4 kg    4/6 kg    6/8 kg



### Bacalao *Gadus morhua*

El bacalao *Gadus morhua* se diferencia de otros por ser más alargado y delgado y poseer una carne más firme y tierna. La perfecta materia prima que, según confiesan los grandes chefs, asegura el 90% del éxito en una cocina que aspire a lo mejor.

Puede encontrarse a más de 600 metros de profundidad, se alimenta de otros peces, moluscos y crustáceos. Su pesca fundamentalmente es mediante técnicas de arrastre, palangre y redes de enmalle.

Su temporada va desde otoño a primavera. Tiene un contenido graso bajo y aporta una elevada cantidad de proteínas de alto valor biológico.



**Formato:** 1 x 1/3 kg  
**Procedencia:** Noruega/Islandia  
**Nombre Científico:** *Gadus morhua*

# Merluza



## Merluza Nacional Pincho

C-10843 / C-10844 / C-10845

Pzas. kg: 1/2 2/3 +3

**Formato:** 1 x 1,5/3,5 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Merluccius merluccius*

## Merluza Nacional Volanta

C-10855 / C-10856 / C-10857

Pzas. kg: 1/2 2/3 +3

**Formato:** 1 x 1,5/2,5 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Merluccius merluccius*



PROCEDENCIA/ ZONA FAO:

1. MERLUZA PINCHO / FAO 27    3. MERLUZA AUSTRALIS / FAO 81  
 2. MERLUZA VOLANTA / FAO 27    4. MERLUZA CAPENSIS / FAO 47

## Merluza Chile

C-10830 / C-10831 / C-10832

Pzas. kg: 1/2 2/3 +3

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Nueva Zelanda  
**Nombre Científico:** *Merluccius australis*

## Merluza

La merluza es uno de los pescados más consumidos mundialmente. Existen un gran número de especies de merluza, negra, austral, capensis, etc. Pero fresca la más rica y sabrosa es la que comúnmente conocemos como merluza europea (*Merluccius Merluccius*) o pincho del cantábrico.

La forma de pescar la merluza determina su calidad. Las tres artes de pesca más habituales la hora de extraer merluza son, el arrastre, la volanta y el pincho.

El pincho consiste en una línea o sedal con cientos de anzuelos donde las merluzas pican y se enganchan. Este arte de pesca es muy respetuoso con la mayoría de especies de descarte y tiene muchas ventajas. Las merluzas al ser pescadas una a una no sufren tantos golpes y magulladuras y son tratadas con mayor cuidado. De este modo se consiguen ejemplares con una presencia de pescado más fresco, con color plateado y brillantes reflejos.

La bravura y la temperatura de las aguas de su habitat otorgan a sus especies un singular y muy apreciado sabor.

## Merluza Sudáfrica

C-10850 / C-10851 / C-10852

Pzas. kg: 1/2 2/3 +3

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Namibia/Sudáfrica  
**Nombre Científico:** *Merluccius capensis*

# Rape



## Rape Entero

C-10980 / C-10981 / C-10982 / C-10983 / C-10984

Peso aprox.: 0,5/1 kg    1/2 kg    2/3 kg    3/4 kg    +4 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Lophius piscatorius*

El rape, también conocido por los marineros como "zorro de mar", es un pescado blanco de extraordinario predicamento en las propuestas de la cocina actual.

Su carne es compacta a la vez que melosa, y para algunos, es la mejor y más sabrosa. Esto es debido a que se alimenta de todo tipo de especies. Desde las que viven enterradas en el sustrato como las que viven sobre fondos (lenguados) como de otros peces pelágicos, crustáceos diversos y cefalópodos.

Sólo se come su cola, pero la cabeza se aprovecha para sopas y caldos, a los cuales le transfiere un sabor incomparable. Las carrilladas también tienen un gran valor gastronómico en nuestra cocina mediterránea, siendo nuestros maestros arroceros los que realzan su textura.

## Rape Cabezas

C-10971 / C-10972



**Formato:** 1 x 5 kg. aprox.  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Lophius piscatorius*

## Rape Colas

C-10975 / C-10976 / C-10977

Peso aprox.: 500/1000 g    1/2 kg    2/3 kg

C-10978 / C-10979

Peso aprox.: 3/4 kg    +4 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Lophius piscatorius*



## Lubina Vivero Importación

C-10815 / C-10816 / C-10817 / C-10818 / C-10819 / C-10820 / C-10821 / C-10822 / C-10823

Peso aprox.: 150/200 g 200/300 g 300/400 g 400/500 g 500/600 g 600/800 g 800/1100 g 1,1/1,4 kg 1,4/1,8 kg

## Lubina V. Nacional

C-10824 / C-10825 / C-10826 / C-10827

Peso aprox.: 200/300 g 300/400 g 400/500 g 500/600 g

## Lubina Salvaje

C-10814

Peso aprox.: +1000 g



**Formato Vivero:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg

**Formato Salvaje:** Venta según peso de la pieza

**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** *Dicentrarchus labrax*

## Lenguados

C-10799 / C-10800 / C-10801

Peso aprox.: 100/200 g 200/300 g 300/400 g

C-10802 / C-10803

Peso aprox.: 200/300 g 300/400 g



**Formato:** 1 x 3 kg

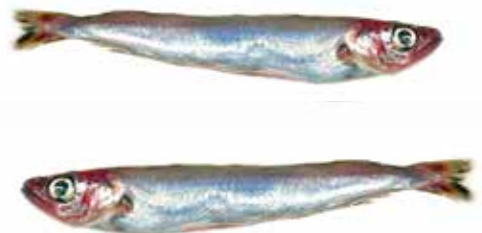
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** *Solea solea*

## Bacaladito Lirio

C-10620 / C-10621

Pzas. kg: 8/12 6/8



**Formato:** 1 x 3 kg

**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** *Micromesistius australis*

# Pescados Especiales

Destacar en el mercado es importante cuando se tiene cierto nivel.

Los clientes confían en usted y saben que les ofrecerá siempre productos exclusivos y de la máxima calidad.

Los pescados especiales, más aun si cabe las mejores piezas de cada lonja, cuestan de conseguir. Por eso recorreremos todas las lonjas, no sirve cualquier pescado, solo elegimos el mejor.

Aquí ya entra la "magia" de cada Chef para sorprender a los comensales.

Pero podemos garantizarles que hasta los paladares más sibaritas se deleitarán con estos pescados.

Estos son una simple representación, consulte a su asesor de producto para ampliar información.



## Besugo Rojo

C-10660 / C-10661 / C-10662

Peso aprox.: 400/500 g 500/1000 g + 1000 g



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Pagellus bogaraveo*

## Brótola

C-10705

Peso aprox.: 500/1500 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Phycis phycis*

## Congrio

C-10735

Peso aprox.: 500/1000 g



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Conger conger*

# Mero

C-10871 / C-10872 / C-10873

Peso aprox.:

800/1200 g 1200/1500 g + 1500 g



## Mero

Este pescado semigraso habita junto a algas, corales y otras zonas protegidas de la costa, en fondos rocosos, con cuevas y grutas. Su carne es de las más apreciadas para la gastronomía. Siendo uno de los principales reclamos en los mejores restaurantes. Famoso por poseer una de las carnes más finas, suaves y sabrosas.

Se alimenta de cangrejos, sepias y otras presas, sobre las que se abalanza y aplasta con sus poderosas mandíbulas. Las artes de pesca que se utilizan son el palangre y las artes de enmalle.



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Epinephelus marginatus*

## Dentón

C-10748 / C-10749

Peso aprox.:

500/1000 g + 1000 g



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Dentex dentex*

## Gallo San Pedro

C-10795 / C-10796 / C-10797

Peso aprox.:

400/600 g 600/1000 g + 1000 g



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Zeus faber*

## Escorpas

C-10775

Peso aprox.: N/D



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Scorpaena notata*

### Escorpa

Este sabroso pescado durante el día permanece aletargado en grietas rocosas, y por la noche sale de su escondrijo para buscar comida, se quedan inmóviles y gracias a su camuflaje consiguen capturar pequeños peces y crustáceos. Su piel se cubre de algas y aproximadamente cada dos semanas realizan una muda de la misma.

En la gastronomía es un pez muy valorado, de altísima calidad. Se le conoce, dependiendo de la provincia en la que estemos, como Escorpa, Cabracho, Cap Roig, entre otros.

El famoso plato que se conoce con el nombre de «suquet de peix», está elaborado con este pescado. También es muy común preparar un pastel de este pescado, conocido como pastel de cabracho.

## Rascacio Roca

C-10985

Peso aprox.: N/D



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:**  
**Nombre Científico:** *Scorpaena porcus*

## Gallo del Norte

C-10792 / C-10793 / C-10794

Peso aprox.: 200/300 g 300/400 g 400/500 g



**Formato:** 1 x 3 ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Lepidorhombus whiffiagonis*

### Sargo Real

El Sargo Real, también conocido como sargo breado, dorado o imperial (entre otros). Sus franjas gruesas y de color amarronado, más oscuras en los ejemplares de mayor tamaño, lo hacen inconfundible.

Su carne es muy preciada en la cocina. Son omnívoros, por lo que comen de todo, aunque tienen más predilección por otros animales que por las algas, por ejemplo. Comen pequeños crustáceos, moluscos, erizos pequeños incluso mejillones y percebes. Siguiendo ese tipo de alimentación... no puede saber mal, ¿verdad?

## Sargo Real

C-11080 / C-11081 / C-11082

Peso aprox.: 150/300 g 300/500 g +500 g



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Diplodus sargo*

## Corvina Salvaje

C-10740 / C-10741 / C-10742 / C-10743 / C-10744

**Peso aprox:** 400/600 g 600/800 g 1100/1400 g 1400/1800 g 1800/2600 g

## Corvina Piscifactoría

C-10731 / C-10732 / C-10733 / C-10734

800/1500 g 1500/2000 g 2000/3000 g 3000/4000 g



### Corvina

La corvina posee muy buena fama como pescado de mesa. Es un pescado muy apreciado por la calidad de su carne, muy sabrosa y de sabor intenso. Se suele preparar de forma similar a la lubina, asada al horno, asada a la sal o en papillote. Últimamente se está convirtiendo en el pescado de moda. Ya que la podremos encontrar en las cartas de los restaurantes de alto nivel. Su temporada de pesca se comprende entre los meses de abril a octubre, siendo posible su compra en congelado durante todo el año.



**Formato Corvinas de -600 g:** 1 x 3 kg aprox.  
**Formato Corvinas de +600 g:** Venta según peso pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Epinephelus marginatus*

### Pajel

C-10904 / C-10905 / C-10906

**Peso aprox.:** 300/500 g 500/800 g + 800 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Pagellus erythrinus*

### Fanecas

C-10776 / C-10777 / C-10778

**Pzas. kg:** 8/12 6/8 4/6



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Trisopterus luscus*

## Pargo

C-10915 / C-10916 / C-10917

Peso aprox.: 500/1000 g 1/2 kg + 2 kg



**Formato:** Venta según peso pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo / Atlántico  
**Nombre Científico:** *Pagrus pagrus*

## Pargo

El pargo pertenece a una familia ilustrísima, la de los espáridos, que comparte con parientes tan deliciosos como el besugo, la dorada, el dentón, el sargo, la sama, etc.

Una serie de pescados de fiesta, que encierran unos sabores exquisitos, fruto en gran parte de la presencia de crustáceos y pequeños mariscos en su dieta.

Es un pescado azul de carne blanca muy delicioso.

Se suele preparar:

- Limpio entero sin escamas, excepto si se va a preparar a la sal que no se quitan las escamas.
- A la espalda.
- En lomos.

## Morralla Extra

C-10894 / C-10896

Peso aprox.: 3 - 6 kg 3 - 6 kg



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Ingredientes:** Según mezcla

## Fritura

C-10779 / C-10780 / C-10781

Peso aprox.: 3 kg 3 kg 3 kg



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Ingredientes:** Palaya, Fanela y Boquerón

## Raya

C-10989

Peso aprox.: N/D



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo / Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Atlantoraja castelnaui*

## Loritos

C-10829

Peso pieza aprox: 50 / 60 g.



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Atlántico / Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Xyrichtys novacula*

# Pez Limón

C-10945

Peso aprox.:

+ 4 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo / Atlántico  
**Nombre Científico:** *Seriola Dumerilli*

## Pez Limón

Es un pescado azul aunque su carne es blanca. De sabor muy elegante y aromático que se presta a una multitud de preparaciones culinarias.

Se pesca tanto en el mar Mediterráneo así como en el golfo de Vizcaya, pero principalmente se encuentra con frecuencia en la Costa gaditana donde es muy típico encontrarlo en las cartas de los mejores restaurantes de Barbate, Zahara de los Atunes o Conil.

En la costa gaditana se cocina desde a la plancha, la parrilla o al horno. Y la carne de la cabeza también la utilizan para hacer croquetas y la ventresca la preparan a la barbacoa, también lo preparan crudo en un cebiche o guisado en amarillo en el mítico "El Campero" de Barbate regentado por Pepe Melero.

## Pez Tambor

C-10946

Peso aprox.:

1/1,5 kg



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico  
**Nombre Científico:** *Balistes caprisus*

## Salmonete

C-11065 / C-11066 / C-11067

Pzas. kg:

30/50

20/30

10/20



**Formato:** 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Atlántico / Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Mullus barbatus barbatus*



## Puntilla de Calamar

C-10961

Pzas. kg:

80UP



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg

**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** *Loligo vulgaris*

Los reyes del mar han llegado para quedarse. ¿A quién no le gusta un buen calamar, una buena sepia o una magnífica pata de pulpo cocida?

La familia de cefalópodos es la familia que más crece en restauración, ya que se gastan prácticamente todas las especies comercializables:

- Sepias
- Calamares
- Pulpos
- Potas

Tanto en bocadillos como en un plato de elaboración majestuosa, nunca fallan.

Consulte con su asesor de productos qué tamaño de cada especie es la que más le interesa.

### Puntilla de Calamar

La puntilla es uno de los calamares más preciados.

En todas las cartas está presente, pero no todas son iguales.

En Abordo le ofrecemos todas las puntillas del mercado, para que usted elija la que mejor le convenga en cada momento.

¿Le gustaría destacar? No escatime nunca en calidad, pues de una especie a otra puede haber mucha diferencia.

# Cefalópodos



## Calamar

C-10715 / C-10716 / C-10717

Peso aprox.: 200/500 g 500/800 g 800/1200 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg

**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** *Loligo vulgaris*



# Pulpo Blanco

C-10963 / C-10964 / C-10965

Peso aprox.:

50/100 g    100/300 g    300/600 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** Octopus Vulgaris

## Sepia Francesa

C-11093 / C-11094 / C-11095 / C-11096

Peso aprox.: 100/200 g    200/300 g    300/500 g    +500 g

## Sepia de Playa

C-11086 / C-11087 / C-11088 / C-11089

100/200 g    200/300 g    300/500 g    +500 g



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg ó 1 x 9 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Sepia officinalis*



# Moluscos

Los mariscos con doble concha, como los mejillones, se conocen como bivalvos. Son miembros de la familia de los moluscos, junto con otros que viven en una sola concha, como los caracoles de mar y los bígaros. A todos se les aprecia por su exquisito sabor a mar.

La mayoría de los moluscos se pueden comer crudos y generalmente sólo necesitan una ebullición corta, si no su carne se endurecerá.

Nuestros moluscos frescos, recogidos y entregados a diario, le garantizan la máxima frescura.

Limitado a cada época del año.



## Almeja de Carril

C-10012 / C-10013 / C-10014

Pzas. kg: 50 30 20



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Ruditapes decussatus*

## Almeja Cultivo

C-10025 / C-10026 / C-10027 / C-10028

Pzas. kg: 50 30 20 15



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Ruditapes philippinarum*

## Almeja Chirla

C-10018

Pzas. kg: 60/100



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Chamelea gallina*

## Berberecho Galicia

C-10030 / C-10031 / C10032

Pzas. kg: 80/100 60/80 40/60



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Cerastoderma edule*

## Mejillón Galicia

C-10201 / C-10202

Pzas. kg: 23/26 24/27



**Formato:** 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Mytilus edulis*

## Clóchina (Valencia)

C-10111

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 5 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Mytilus galloprovincialis*

## Clóchina (Medit.)

C-10110

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 5 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Mytilus galloprovincialis*

## Cañaila

C-10075 / C-10076 / C-10077

Pzas. kg: 60/80 45/60 30/45



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Bolinus brandaris*

## Bígaros

C-10036

Pzas. kg: 20/40



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Atlántico  
**Nombre Científico:** *Littorina littorea*

## Percebes

C-10252

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Pollicipes pollicipes*

## Erizos de Mar

C-10115



**Formato:** 1 x 1 kg ó 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo / Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Paracentrotus lividus*

## Carne de Vieira

C-10383

Pzas. kg: 20 pzas./kg aprox.



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Cantábrico/Atlántico Norte  
**Nombre Científico:** *Pecten maximus* (Americana)

## Zamburiñas

C-10390 / C-10391 / C-10392

Pzas. kg: 15 pzas./kg aprox.



**Formato:** 1 x 400 g  
**Procedencia:** Cantábrico/Pacífico  
**Nombre Científico:** *Chlamys varia*

## Tellinas

C-10375 / C-10376 / C-10377

Pzas. kg:



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo/Atlántico Centro  
**Nombre Científico:** *Donax deltoides*

## Navajas

C-10210 / C-10211 / C-10212 / C-10213

Pzas. kg: 50 30 30 30



**Formato:** 1 x 1 kg  
**Procedencia:** Cantábrico/Atlántico Norte  
**Nombre Científico:** *Ensis magnus*

# Ostra S / Especial

C-10238 / C-10239 / C-10240

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 12 u  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Ostrea edulis*



# Ostra Francesa

C-10230 / C-10231 / C-10232

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 12 u  
**Procedencia:** Atlántico Norte  
**Nombre Científico:** *Crassostrea gigas*

## Crassostrea gigas

La concha es sólida, inequivalva, extremadamente rugosa, aflautada y laminada. La forma de la concha varía con el medio ambiente. El color suele ser blanquecino con estrías moradas y puntos que radian del umbo. El interior de la concha es blanco, con un solo músculo que algunas veces es oscuro, pero nunca negro.

El *Crassostrea gigas* es una especie estuarina, prefiriendo sustratos firmes del fondo en donde llevan una existencia sedentaria adheridos a las rocas, desechos y conchas desde la zona intermareal más profunda hasta profundidades de 40 m.

Fuente: [www.fao.org](http://www.fao.org)

# Ostra SK

C-10235

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 12 u  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Ostrea edulis*

# Ostrón Holanda

C-10243 / C-10244 / C-10245

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 12 u  
**Procedencia:** Atlántico Norte  
**Nombre Científico:** *Crassostrea gigas*

# Mariscos

Los mariscos se han alzado como protagonistas destacados de la gastronomía española formando platos de auténtico lujo. Desde los centollos a las gambas pasando por los langostinos, buey de mar, los bogavantes, o por la "reina" del mar: La gamba Roja. Hay un sinfín de estos manjares marinos de los que se puede disfrutar en la cocina.

La variedad de mariscos que hay en todo el territorio español, -especialmente en las costas de Galicia, Andalucía, Asturias y Cantabria, en Valencia, Murcia y Mallorca- ha permitido que se usen en innumerables recetas desde tiempos antiguos bien sirviendo como complemento, bien como ingrediente principal.

Además, sus propiedades nutritivas hacen que casen a la perfección con la dieta mediterránea: son ricos en proteínas similares a las de la carne vacuna pero con mucha menos grasa, ya que la mayor parte de su cuerpo es agua. Eso sí, han de tomarse con precaución si se tiene el ácido úrico alto o colesterol.



## Quisquilla

C-10367 / C-10366 / C-10365

Pzas. kg: 80/90 90/110 110/130



**Formato:** 1 x 1 kg ó 1 x 3 kg

**Procedencia:** Mediterráneo

**Nombre Científico:** *Palaemon spp*

## Gamba Blanca

C-10130 / C-10131 / C-10132

Pzas. kg: 100/120 80/100 70/80



**Formato:** 1 x 1 kg

**Procedencia:** Mediterráneo

**Nombre Científico:** *Parapenaeus longirostris*

## Cigalas

C-10095 / C-10096 / C-10097 / C-10098

Pzas. kg: 30/35 25/30 20/25 15/20

C-10099 / C-10100 / C-10101

Pzas. kg: 10/15 8/10 6/8



**Formato:** 1 x 1 kg ó 1 x 3 kg

**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico

**Nombre Científico:** *Nephrops norvegicus*

# Gamba Roja Playa

C-10141 / C-10140 / C-10163

Pzas. kg: 15/20 20/25 30/40



## Gamba Roja de Playa

Este es uno de los mariscos más cotizados de nuestro territorio. El es caballo ganador de cualquier restaurante de alto nivel.

Alcanza precios astronómicos por su complejidad gustativa, y la dificultad de encontrarla. Esto la convierte en un auténtico mito y uno de los productos más exclusivos de nuestras mesas.

La *Gamba Roja*, también llamada *Alistado* o *Gamba Rayada*, habita en fondos blandos y fangosos, y vive a profundidades entre los 150 m y los 1500 m, aunque generalmente está entre los 200-400 m. Está emparentada con el camarón y el langostino, aunque suele ser más pequeña en tamaño que este último, y su cuerpo es más ancho y sus patas son más largas. Se diferencia de ellos por su pigmentación que le da nombre. Se alimenta de pequeños crustáceos y moluscos, de ahí su exquisito sabor.



**Formato:** 1 x 1 kg ó 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Aristeus antennatus*

## Cangrejo

C-10725

Pzas. kg: N/D



**Formato:** 1 x 3 kg ó 1 x 6 kg  
**Procedencia:** Mediterráneo  
**Nombre Científico:** *Plagusia depressa*

## Nécora

C-10221

Pzas. kg: 6/8



**Formato:** 1 x 1 kg ó 1 x 3 kg  
**Procedencia:** Cantábrico/Atlántico Norte  
**Nombre Científico:** *Necora puber*

## Bogavantes

### Canadiense

C-10053

Peso aprox.: 400/600 g

### Azul

C-10049 / C-10051 / C-10052

Peso aprox.: 400/600 g 600/1000 g +1000 g

*Canadiense**Europeo o azul*

### **Bogavantes**

El bogavante es uno de los mariscos más populares en España. Su gran sabor es debido a que se alimenta de sepias, pulpos, calamares, pequeños peces y moluscos. Posee cinco pares de patas, cuatro de las cuales están situadas en el tórax. El primer par de patas termina en dos grandes pinzas. Posee dos largas antenas y otras cuatro mucho más cortas. De cuerpo robusto y alargado. El tronco es liso. El abdomen tiene siete anillos y la cola es en forma de abanico. Habita en fondos de arena y roca, aprovechando grietas y cuevas. Son animales solitarios, agresivos y de hábitos nocturnos. El marisco por excelencia en nuestra gastronomía.

Existen varias procedencias, la mejor es el azul del Cantábrico seguido del canadiense. Tras este último, podríamos encontrar el americano.

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Canadá  
**Nombre Científico:** *Homarus americanus*

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Homarus gammarus*



# Langosta

C-10170 / C-10171

**Peso aprox.:** 300/400 g 400/600 g



## Langosta

La langosta es uno de los alimentos más suculentos que puede ofrecer el mar. La elaboración más utilizada para degustar langostas, aparte de partidas por la mitad y a la plancha, es la cocción. Se introducirán en agua salada hirviendo durante 20 minutos (el tiempo varía dependiendo del peso de las piezas) para, posteriormente, extraerlas y dejarlas enfriar en agua con hielo y que su carne quede compacta. Pero las langostas también pueden formar parte de suculentos platos marineros como las calderetas, guisos, arroces, incluso ensaladas.

La langosta roja es la más valorada dentro de sus especies y su habitat habitual es el Mediterráneo y las costas del Cantábrico. Las capturas del día por barcos de costa garantizan la máxima frescura y calidad de este exquisito marisco.

**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Mediterráneo/Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Palinurus elephas*

## Centollo

C-10086 / C-10087 / C-10088

**Peso aprox.:** 600/1000 g 1000/1500 g + 1500 g



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Cantábrico  
**Nombre Científico:** *Maja squinado*

## Buey de Mar

C-10060 / C-10061 / C-10062

**Peso aprox.:** 400/600 g 600/800 g 800/1000 g



**Formato:** Venta según peso de la pieza  
**Procedencia:** Atlántico Norte  
**Nombre Científico:** *Cancer pagurus*

## Migas de Bacalao

C-4461

Estas migas saladas necesitan desalarlas  
previamente a su consumo.



**Formato:** Bandeja 1 kg  
**Procedencia:** FAO 67  
**Nombre Científico:** *Gadus Morhua*

## Lomo de Bacalao

C-4454

Lomo superior sin espinas envasado al vacío



**Formato:** pieza de 1800 g. aprox.  
**Procedencia:** FAO 27 Islandia  
**Nombre Científico:** *Gadus Morhua*

# Salazones, Ahumados y Refrigerados

Ponemos a su disposición una amplia selección de productos gourmet en varias familias de producto según método de producción.

-La salazón es un método utilizado probablemente desde el V milenio a.c. para conservar el pescado mediante la deshidratación parcial del producto. El proceso tradicional para alcanzar esta preparación es: Limpiado, apilado, reposo, lavado y oreado.

-El ahumado es una técnica de conservación alimenticia que consiste en someter alimentos a una fuente de humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resina. Este proceso, además de dar sabores ahumados sirve como conservador alargando el tiempo de conservación de los alimentos.



# Anchoas del Cantábrico

## En Aceite

C-4350 / C-4453 / C-4550

Tamaño: 00 A Trozos

Filetes aprox.: 30 60 N/D

Formato: 360g / 360g / 900g

Procedencia: Cantábrico

Nombre Científico: *Engrulis Encrasicolus*

## En salazón

C-4462 / C-4463

Tamaño: 00 00

Filetes aprox.: 270 135

Formato: 10 kg / 5 kg

Procedencia: Cantábrico

Nombre Científico: *Engrulis Encrasicolus*



## Boquerones

C-4452

En vinagre, con aceite de oliva, ajo y perejil.

Formato: tarrina 360 g

Procedencia: España

Nombre Científico: *Engraulis Encrasicolus*

## Mojama de Atún 1ª

C-4459

Proceso natural de secado y curado.



**Formato:** Piezas de 1000 g. aprox.  
**Procedencia:** D.O. Isla Cristina  
**Nombre Científico:** *Thunnus Albacares*

### ¿Por qué ofrecer las mejores Tapas?

Hoy en día las tapas se han convertido en una especialidad gastronómica que forma ya parte de la cultura española y se han hecho populares en todo el mundo.

Las tapas son además un símbolo de la comida como elemento de relación social. "Tapear" se ha convertido en uno de los principales entretenimientos en España.

La sociedad tiene muy claro que "ir de tapas" no solo es alimentarse, es también un acto lúdico y social en el que nos relacionamos, arraigado desde hace mucho tiempo en la manera de vivir de los españoles.

Las tapas de diseño más originales y novedosas son ahora tendencia. Adaptaciones de guisos a pequeñas raciones, los montaditos más succulentos y las tapas clásicas. Su precio, inferior al de un plato de comida al uso, es otra de sus grandes ventajas.

## Salpicón

C-4551

Producto de elaboración artesanal.

**Formato:** Cubo 1,4 kg  
**Procedencia:** España  
**Nombre Científico:** N/D



## Lomos Sardina Ahumada

C-4478

Pzas. tarrina aprox: 25



**Formato:** 1 x 1 u (900 g)  
**Procedencia:** Atlántico Centro Este  
**Nombre Científico:** *Sardina Pilchardus*



## Ensalada Ahumados

C-4487

Salmón, Bacalao y Atún ahumados naturalmente.

**Formato:** Cubo 1,4 kg / tarrina 500 g  
**Procedencia:** España  
**Nombre Científico:** N/D

## Centro de Salmón Ahumado

C-4488

Centro de salmón ahumado totalmente laminado. Su proceso de fabricación es estrictamente tradicional.

**Formato:** Pieza de 700 g  
**Procedencia:** Noruega  
**Nombre Científico:** *Salmo Salar*



# Semi Conserva

También ponemos a su disposición un surtido completo de pescados y cefalópodos en semi conserva, popularmente conocido como refrigerado.

El producto parte de congelado, se fresquea o descongela, y se le agregan agua y aditivos para mantener el producto.

Su vida útil es de aproximadamente 6 días. Más tiempo que el fresco, y mucho menos que el congelado. La única ventaja frente al congelado, simplemente es que este ya está previamente descongelado.

No obstante, si antes de ese periodo no va a cocinar todo el lote, le aconsejamos comprar el producto congelado para evitar mermas innecesarias que acaban siendo sobrecostos.

Nuestros asesores de producto le harán un estudio de su consumo y le ofrecerá la mejor alternativa para usted.

 **ABORDO**  
Fresco



## Anillas de Pota

C-4456



**Formato:** 1 x 5 kg  
**Procedencia:** Perú  
**Nombre Científico:** *Docidicus gigas*

## Tiras de Potón

C-4451



**Formato:** 1 x 5 kg  
**Procedencia:** Perú  
**Nombre Científico:** *Docidicus gigas*

## Rejos de Pota

C-4552

Pzas. kg:

1



**Formato:** 1 x 5 kg  
**Procedencia:** India (Pacífico)  
**Nombre Científico:** *Docidicus gigas*

# Sepia Limpia Gorda

C-4460

Pzas. kg:

1/2



**Formato:** 1 x 5 kg

**Procedencia:** Oceano Pacífico

**Nombre Científico:** *Sepia pharanois*

## Sepia Limpia

La sepia es el cefalópodo más demandado por los clientes en los restaurantes y taperías. La podemos adquirir durante todo el año tanto congelada como fresca o refrigerada. El verano suele ser una buena época para degustarla.

Compañera inseparable de paellas y guisos marineros, es muy utilizada en el recetario tradicional de nuestro país y está presente en la carta de cualquier restaurante que se precie.

Una de las más populares preparaciones es a la plancha con salsa verde. Pero resulta deliciosa hecha en su tinta o como los marineros la cocinan cuando son ejemplares pequeños y muy frescos: a la brutesca, casi sin limpiar y a la plancha, acompañada por un buen ajoaceite. La sepia es conocida como choco en Andalucía y Galicia; como cachón o jibia, en Cantabria; y como txoko, en el País Vasco.

## Sepia Limpia Ración

C-4457

Pzas. kg:

3/4



**Formato:** 1 x 5 kg

**Procedencia:** India (Pacífico)

**Nombre Científico:** *Sepia pharaonis*

## Pulпитos

C-4557

Pzas. kg:

N/D



**Formato:** 1 x 5 kg

**Procedencia:** India (Pacífico)

**Nombre Científico:** *Octopus membranaceus*



**SERVIRÍO VALENCIANA, S.L.** Av. Alquería de la Mina, S/N · Polígono Ind. La Mina  
46200 Paiporta (Valencia) España · Tel. +34 963 979 210 - Fax +34 963 979 211  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)