SALAMAR®

Food Service Solutions

Sala de elaboración y congelados

Catálogo 2022

Sala de Elaboración

Tradición y evolución

En Salamar hemos querido mantener e impulsar lo que fue el inicio de nuestra andadura empresarial. Y queremos seguir haciéndolo de una manera artesanal porque creemos que esa tradición representa también una evolución y una tendencia en la cocina profesional.

Nuestro equipo, formado por una plantilla en la que todavía encontramos personas que iniciaron el proyecto en 1974 y otros que son ya la segunda generación familiar, aportan experiencia, cariño y buen hacer. Valores fundamentales para llegar con la mejor materia prima a los profesionales.

Merluza nacional

Nombre científico: *Merluccius merluccius*
Origen: Merluzas de pincho y volanta capturadas en las costas del Golfo de Vizcaya hasta Galicia.
Zona de captura: Atlántico Noreste FAO 27; método de obtención: captura; arte de pesca: anzuelo/redes

Merluza fresca:

De pincho o volanta, preparación al gusto del cliente, las merluzas se recepcionan diariamente según pedidos, se elaboran, envasan y etiquetan el mismo día de servicio. todos los tamaños.

Merluza congelada

Merluzas de volanta elaboradas en nuestra sala partiendo del producto diario seleccionado en su punto de mayor frescura, cortes realizados a cuchillo sometidos posteriormente a un rápido proceso de congelación.

8116 Supremas de merluza
Peso ud: 200-250g (mzas. de 3-4kg)
Caja: 4kg

8256 Lomo entero de merluza
Peso lomo: 500/600g (mzas. 1-2kg)
Caja: 4kg

8216 Rodajas de merluza
Peso ud: 200-250g (mzas. 3-4kg)
Caja: 4kg

Salmón noruego

Nombre científico: *Salmo salar*
Origen: Auténtico salmón noruego, acuicultura FAO 27, un producto de primerísima calidad que llega diariamente a nuestras instalaciones.

Salmón fresco

Preparación al gusto del cliente, el salmón se recepciona diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio. todos los tamaños.

Salmón congelado

De la misma materia prima se elabora en nuestra sala partiendo del producto diario seleccionado en su punto de mayor frescura, cortes realizados a cuchillo sometidos posteriormente a un rápido proceso de congelación.

8197 Salmón noruego en supremas
Peso ud: 200g aproximados (salmones. de 5-6kg)
Caja: 4kg
Presentación: Lomos enteros del salmón cortados en supremas.

Lubina

Nombre científico: *Dicentrarchus labrax*
Origen: Las lubinas frescas procedentes de la acuicultura llegan a nuestras instalaciones en su punto de mayor frescura, Puedes elegir entre diferentes cortes.

Lubinas frescas

Preparación al gusto del cliente, las lubinas se recepcionan diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio.

Talla: 200-300g pedido mínimo 6kg
Talla: 300-400g pedido mínimo 6kg
Talla: 400-600g pedido mínimo 6kg
Talla: 600-800g pedido por unidades
Talla: 800-1000g pedido por unidades
Talla: +1000g pedido por unidades

8068 Lubina 200-300g mariposa
Peso ud: 200-300g
Caja: 5kg
Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

8072 Lubina 300-400g mariposa
Peso ud: 300-400g
Caja: 5kg
Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

Dorada

Nombre científico: *Sparus aurata*
Origen: Las doradas frescas procedentes de la acuicultura llegan a nuestras instalaciones en su punto de mayor frescura, Puedes elegir entre diferentes cortes.

Doradas frescas

Preparación al gusto del cliente, las doradas se recepcionan diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio.

Talla: 200-300g pedido mínimo 6kg
Talla: 300-400g pedido mínimo 6kg
Talla: 400-600g pedido mínimo 6kg
Talla: 600-800g pedido por unidades
Talla: 800-1000g pedido por unidades
Talla: +1000g pedido por unidades

8024 Dorada 200-300g mariposa
Peso ud: 200-300g
Caja: 5kg
Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

8032 Dorada 300-400g mariposa
Peso ud: 300-400g
Caja: 5kg
Presentación: Abiertas en mariposa sin la espina central

Pescados de la sala

1194 Lenguado tigre “M” 300-500g
Peso ud: 300-500g
Caja: 4kg

8057 Gallos “M” son cabeza
Peso ud: 300-500g
Caja: 4kg

8020 Caella dados
Peso ud: 30g aprox. Sin hueso
Caja: 6kg

8022 Caella centros
Peso ud: 3-4kg aproximados
Caja: Venta por unidades

8170 Rodajas de pez espada
Peso ud: 250-350g aproximados
Caja: 4kg

2120 Centros de pez espada
Peso ud: 3-4kg
Caja: Venta por unidades

8110 Rodaja de marrajo
Peso ud: 250-350g
Caja: 6kg

El bacalao

Primera congelación

2202 Lomo de bacalo jumbo
Peso ud: 1000g+ punto de sal
Caja: 5kg

2144 Filete de bacalo 1000+
Peso ud: 1000g+ punto de sal
Caja: 10kg

2201 Taco de menú
Peso ud: 200-250g
Caja: 5kg

Segunda congelación

2027 Lomos de bacalao “fresco
Peso ud: 200-300g higienizados
Caja: 8kg

2204 Solomillo de bacalao
Peso ud: 700-1000g+ punto de sal
Caja: 5kg

2136 - 2202 Filetes de bacalao
Peso ud: 500/1000 y 1000+ punto sal
Caja: 11kg — 10kg

Los tubos de pota categoría “premium” son el producto top ventas de nuestra sala de elaboración.
Tubos de pota argentina seleccionados en nuestra sala con una carne tierna, consistente y llena de sabor.

8160 Tubo de pota premium
Talla: *Illex Argentinus* 24cm+
Caja: 5,5kg

2108 Tubo de pota illex
Talla: *Illex Argentinus* 21-25cm
Caja: 5kg

8009 Anilla illex premium
Talla: *Illex Argentinus*. De tubos de pota argentina seleccionados y cortados en nuestra sala de elaboración, dando como resultado unas anillas grandes, sin el corte inicial ni las anillas más pequeñas del tubo

Caja: 6kg

2102 Tubo de pota M
Talla: 21-25cm
Caja: 5kg

8012 Anilla de pota extra
Talla: De tubos de 21-25cm, sin picos
Caja: 6kg

Sepias

Nombre científico: *Sepia Officinalis*
Origen: Marruecos—Mauritania, un producto de primerísima calidad. Varios tamaños:

8130 Sepia extra 300-400g Caja: 5kg	8135 Sepia extra 500-800g Caja: 5kg

Calamar de potera

1067 Calamar de potera M
Talla: 600-800g
Caja: 4kg

1148 Calamar de potera S
Talla: 300-600g
Caja: 4kg

Calamar patagónico

Calamares patagónicos limpios
Producto top ventas. Elaborados artesanalmente en nuestra sala de elaboración, evisceramos y limpiamos manualmente uno a uno. Dos tamaños.
Cajas de: 3kg

1015 Calamar patagónico 4L
Talla: 13-16cm; Caja: 5kg

1129 Calamar patagónico 4C
Talla: 8-12cm; Caja: 5kg

1015 Calamar patagónico 4L
Talla: 13-16cm; Caja: 3kg

1129 Calamar patagónico 4C
Talla: 8-12cm; Caja: 3kg

El pulpo

Pulpo crudo

Nombre científico: *Octopus Vulgaris*
Origen: Marruecos—Mauritania

4139 Pulpo crudo T1
Talla: 4kg+
Caja: Venta por unidades

Pulpo cocido

Nombre científico: *Octopus Vulgaris*
Origen: Marruecos. Producto seleccionado y de máxima calidad, en su punto justo de cocción. Solo pulpo, sal y laurel.

4268 Patas de pulpo cocidas
Talla: 125g por pata
Caja: 4 uds de 250g

4269 Patas de pulpo cocidas gordas
Talla: 200-250g por pata
Caja: Unidades de 2 patas 400-500g

4265 Pulpo cocido fresco
Talla: Pulpos de 400-600g
Caja: Venta por unidades.

La puntilla

4145 Puntilla marroquí
Talla: 3-5cm.
Caja: 1kg

4189 Puntilla china sin pluma
Talla: 3-5cm.
Caja: 1kg

Listado de pescados y mariscos

Código	Agrupación	DEL MAR PESCADOS	talla*	Formato
1030	MZA.	FTE. MZA. PIEL N□ 1 1X5 KG	100	5kg
1034		FILETE PIEL NAC. 4/6	150	5kg
1040		FILETE MZA. S/PIEL NAC. N□ 2	150	5kg
1041		FTE. MZA. SIN PIEL N□ 1 NACION	100	7kg
8116		SUPREMAS DE MERLUZA	225	5kg
8256		LOMO ENTERO MERLUZA	220	5kg
2076		RODAJAS DE MERLUZA	225	7kg
2027	BACALAO	LOMOS BACALAO 1X8	250	8kg
2200		BACALAO VENTRESCA 1X6		6kg
2201		TACO MENU BACALAO 1X5 1□ CONGE	220	5kg
2136		FTE. BACALAO 500/1000 ISLANDIA		11kg
2203		FILETE BACALAO 1000+ 1X10 KG		10kg
2144		FTE BACALAO 1000+ 1□ CONGELACI		10kg
2202		LOMO BACALAO JUMBO 1000+ 1X5		5kg
2204		SOLOMILLO BACALAO		5kg
8024	DORADA	DORADA 200/300 MARIPOSA 1X5 SA	250	5kg
8032		DORADA 300/400 1X5 SALAMAR	350	5kg
8068	LUBINA	LUBINA 200/300 MARIPOSA 1X5 SA	250	5kg
8072		LUBINA MARIPOSA 300/400 SALAMA	350	5kg
1194	LENGUADO	LENGUADO TIGRE "M" 300-500	400	4kg
8053	GALLO	GALLOS "S" S/CABEZA 1X6 SALAMA	140	4kg
8056		GALLO "L" S/CABEZA 1X6 SALAMAR	500	4kg
8057		GALLO "M" S/CABEZA 1X6 SALAMAR	300	4kg
2036		FILETE GALLO SAN PEDRO 200/250	225	4kg
1106	RAPE	RAPE SIN PIEL 300/500 1X4		4kg
2183		FILETE DE RAPE 100/200	150	6kg
1123		RAPE GRAN SOL 2000/2500		3kg
1150	ATÚN	ATUN CONGELADO		4kg
8197	SALMÓN	SALMON NORUEGO EN SUPREMA	200	4kg
8170	ESPADA	RODAJA PEZ ESPADA 1X6 SALAMAR	300	4kg
2032		RODAJA "P" ESPADA 1X6	150	4kg
2120		CENTROS ESPADA	3,5kg	3,5kg
8110	MARRAJO	RODAJA MARRAJO 1X6 SALAMAR	300	5kg
8112		RODAJA MARRAJO "P" 1X6 SALAMAR	150	5kg
8020	CAELLA	CAELLA TROZOS 1X6 SALAMAR	30	6kg
8022		CENTROS DE CAELLA SALAMAR	3kg	3kg
2210	VARIOS	BOQUERONES 6X1		1kg
8254		TRUCHA ASALMONADA ARCO IRIS	350	5kg
2065		FILETE PERCA NILO 1X6 500-1000		6kg
2037		FILETE FOGONERO 1000+		9kg
2040		FILETE LIMANDA 1X5	160	5kg
2045		FILETE DE PANGA 1X5 170/220	200	5kg
2165		FILETES TILAPIA 5X1 100-150g	120	5kg
2175		FILETE DE PALOMETA 100/200	150	7kg
2185		FILETE SARDINA 1X5 50-70g	60	5kg
2190		FILETE BACALADILLA 1X5 40-60g	50	5kg
2195		FILETE CABALLA 1X5 120-160g	140	5kg

Código	Agrupación	DEL MAR CEFALÓPODOS	talla*	Formato
2102	POTA	TUBO POTA "M" 1X5	21-25cm	5kg
2108		TUBO POTA LIMPIO "E" 1X5 KG	21-25cm	5kg
8160		TUBO POTA "PREMIUM"	24cm+	5,5kg
8009		ANILLA 1X6 "PREMIUM"	25	6kg
8012		ANILLA "E" 1X6 POTA	20	6kg
8010		ANILLA POTA 1x6 SALAMAR "S"	15	6kg
8004		POTA APERITIVO 1X6 SALAMAR	15	6kg
2070		REJOS CALAMAR 4 KG	10-12cm	4kg
1067	CALAMAR	CALAMAR DE POTERA M	500	5kg
1015		CALAMAR PATAGONICO 4 L	13-16cm	5kg
1129		CALAMAR PATAGÓNICO 4C	8-12cm	5kg
8023		CALAMAR PATAGONICO SALAMAR LIMPIO	13-16cm	3kg
8025		CALAMAR PATAGONICO 4C 1X3 LIMPIO	8-12cm	3kg
2100		CALAMAR INDIO 10/20 6X2 LIMPIO	70	1kg
2245		CALAMAR LIMPIO TROCEADO 5X1		5kg
1131	SEPIA	SEPIA FARAONICA 2/4	650	5kg
8130		SEPIA EXTRA 300/400 1X5 SALAM	350	5kg
8140		SEPIA EXTRA 400/600 1X5 SALAM	650	5kg
8135		SEPIA EXTRA 600/800 1X5 SALAM	500	5kg
4139	PULPO	PULPO T-1	4kg+	1ud
4265		PULPO COCIDO FRESCO 400/600	400-600	1ud
4268		PATAS PULPO COCIDO	250	250g
4269		PATA GORDA PULPO COCIDO	450	450g
4168		RODAJAS PULPO COCIDO 6 KG		6kg
4145	PUNTILLA	PUNTILLA MARROQUI 10 KG	3-5cm	1kg
4189		PUNTILLA CHINA "SIN PLUMA" 6X1	3-5cm	1kg
4190		PUNTILLA SIN PLUMA	3-5cm	1kg
4191		PUNTILLA INDIA 6X1	3-5cm	1kg
Código	**Agrupación**	**DEL MAR MARISCOS Y CRUSTÁCEOS**	**talla***	**Formato**
4009	VARIOS	BOGAVANTE 350-400	375	1ud
4315		GAMBON Nº 3 1X2	35	2kg
4006		ALMEJA BLANCA 10X1	50	1kg
4376		VIEIRA 1/2 CONCHA 20/30 10X1	15	1kg
4110	MEJILLÓN	MEJILLON 1/2 CONCHA P 2,5 KG	105	2,5kg
4112		MEJILLON 1/2 CONCHA G 2,5 KG	70	2,5kg
4116		MEJILLON S/ CONCHA P 1X6 CCLX	250	6kg
4020		CIGALA Nº 0 ESCOCIA 8-10	9	1,5kg
4019		CIGALA Nº 1 ESCOCIA 11-15	13	1,5kg
4024		CIGALA Nº 2 DINAMARCA 16-20	18	1,5kg
4089	GAMBAS	GAMBA G-2 TURCA 70/90ud	80	1kg
4075		GAMBA ARROCERA 150/180ud	165	1kg
4057	G. PELADA	GAMBA PELADA 10/30 5X1	20	1kg
4051		COLA GAMBON S/PIEL 30/50 5X1	40	1kg
4053		GAMBA PELADA 50/70 5X1	60	1kg
4102	LANGOSTINO	LANGOSTINO COCIDO 30/40	35	2kg
4100		LANGOSTINO COCIDO 40/60	50	2kg
4245		LANGOSTINO COCIDO 60/80	70	2kg
4182		LANGOSTINO 40/50 PIEZAS	45	2kg
4230		COLA LANGOSTINO 26/30 2 KG	28	2kg
Código	**Agrupación**	**DEL MAR PREPARADOS**	**talla***	**Formato**
3195	PREPARADOS	TINTA CALAMAR 50 UN.		50ud
4121		BARRITAS DE MAR 4 KG		1kg
4213		SOPA MARISCO PCS 1X5		5kg
4001		MAYULAS DE AGUINAGA 20X200		200g
8100		PREPARADO PAELLA 1X7 SALAMAR		7kg
8102		PREPARADO SOPA Nº 1 1X6		6kg
8106		PREPARADO PAELLA EXTRA 1X7 SAL		7kg
8146		PREPARADO SOPA MARISCO EXTRA 7		7kg
8148		FRITURA PESCADO SALAMAR 1X6	70	6kg
8212		SALPICON MARISCO 1X6 SALAMAR	70	6kg

Código	Agrupación	AHUMADOS - SALAZONES -ENCURTIDOS	Uds envase	Formato
11025	BACALAO	MIGAS BACALAO REFRIGERADO 1X5		5kg
4871	ATÚN	ATUN BOLSA 16X1		1kg
4752	AHUMADOS	PLANCHA SALMON (AL PESO)	0,700-0,900	1 uds
4794		RECORTES SALMON KG		1kg
4756		ENSALADA AHUMADOS TARRINA 700		700g
4767		ANCHOA AHUMADA GRANDE 500 GR		500g
4771		TARRINA BACALAO AHUMADO 700 GR		700g
4781		PALOMETA ROJA TARRINA 700 GR		700g
4786		PALOMETA BLANCA TARRINA 700 GR		700g
4943		SARDINA AHUMADA		500g
4859	ANCHOA	FILETE ANCHOA 5 ESTRELLAS CANT	50 filetes	
4778		ANCHOA ATKI OLIVA 100 FILETES	100 filetes	
4952		ANCHOA MARIPOSA	50 uds	
4933	BOQUERÓN	BOQUERON BOKEVIN 700 GRS		700g
4940		BOQUERON 1,5 KG HOSTELERIA		1,5kg
4941		BOQUERON BOKEVIN 3 KGS	450 ftes. aprox	3kg
4939	MEJILLÓN	MEJILLON CONCHA GRAND CUBO 1,5	40/60 kg	1,5kg
4953	ENCURTIDOS	PINTXO CECINA Y QUESO KG	78/80 envase	1kg
4956		GORDAL-VENTRESCA BACALAO KG	32/34 envase	1kg
4957		BOCADITO MIXTO 2 KG	130/140 envase	2kg

Catálogo de la sala de elaboración y productos congelados 2022

SALAMAR SA DESDE 1.974

Av. Fuenlabrada 31-A Humanes de Madrid

telf: 91 604 30 12

Www.salamar.es