



SALAMAR  
**50**  
ANIVERSARIO



*Sala de elaboración  
Presentación 2024*

# 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 y buen hacer. Valores fundamentales con los que presentarnos a los profesionales.



# Nuestra diferencia

Nuestra filosofía empresarial es **colaborar con el cliente en la evolución y valor de su negocio** y creemos que es en nuestra sala de elaboración donde mejor se refleja. Escuchamos las necesidades y ofrecemos soluciones.

## Qué aportamos:

-**Reducción de costes a través del momento de compra:** Compramos la cantidad solicitada por nuestro cliente en el momento de menor coste del producto evitando las fluctuaciones del mercado.

-**Conocer la rentabilidad exacta:** Buscando la máxima reducción de costes y la mayor rentabilidad del producto y de cada ración.

-**Soluciones a medida:** Siguiendo las indicaciones del cliente, y colaborando para buscar la mejor solución que se adecue a su negocio.

-**Diferenciación:** aplicando la eficiencia empresarial y el valor de la elaboración artesanal.



# 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 nacional

## Merluza fresca:

De pincho o volanta, preparación al gusto del cliente, las merluzas se reciben 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.



### **8216 Rodajas de merluza**

Peso ud: 200-250g (mzas. 3-4kg)

Caja: 4kg



### **8116 Lomos de merluza**

Peso ud: Conforme pedido

Caja: Venta por pedido



### **8256 Lomo entero de merluza**

Peso lomo: 500/600g (mzas. 1-2kg)

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 noruego

## 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.



**8199 Salmón noruego en rodajas**  
Peso ud: 200g aprox. (salmones de 5-6kg)  
Caja: 4kg



**8197 Salmón noruego en supremas**  
Peso ud: Conforme pedido  
Caja: Venta por pedido

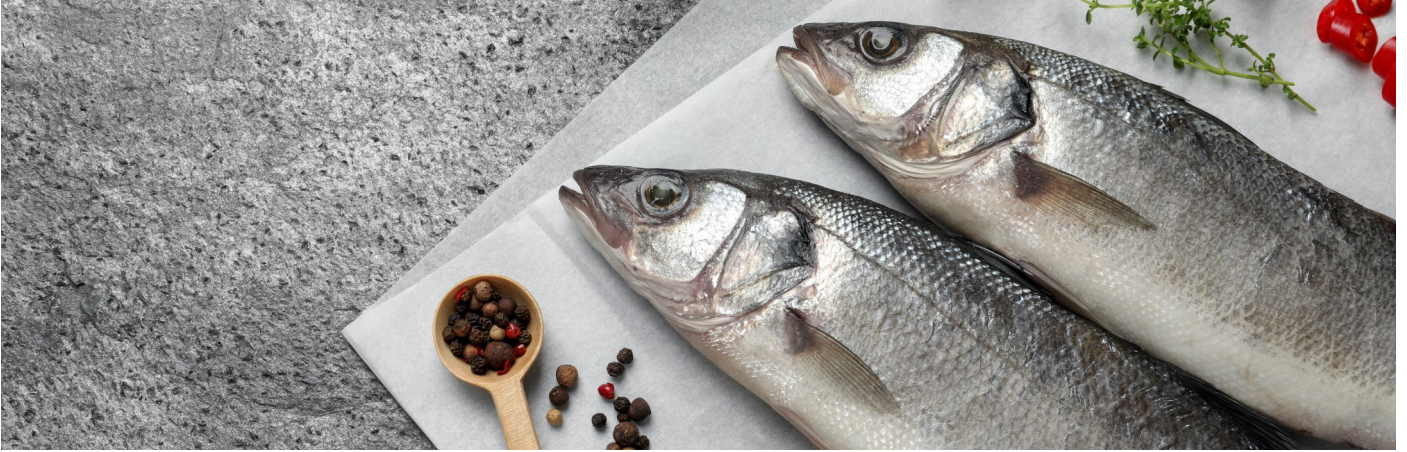


**8198 Lomo entero de salmón**  
Peso lomo: 2000g apx. (salmones de 5-6kg)  
Caja: 4kg

# 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 reciben diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio.

## Lubina congelada

Lubinas frescas, procedentes de la acuicultura, limpias, evisceradas, sin la espina dorsal, elaboradas artesanalmente y congeladas posteriormente en su punto de mayor frescura



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



**8090 Lubina en filetes**  
Peso ud: Conforme pedido  
Caja: Ventas por pedido



# 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 lubinas se reciben diariamente según pedidos, se elabora, envasa y etiquetan el mismo día de servicio.

## Dorada congelada

Doradas frescas, procedentes de la acuicultura, limpias, evisceradas, sin la espina dorsal, elaboradas artesanalmente y congeladas posteriormente en su punto de mayor frescura



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



**8091 Dorada en filetes**  
Peso ud: Conforme pedido  
Caja: Ventas por pedido

# Rodaballo

Nombre científico: *Psetta maxima*

Origen: Rodaballos frescas procedentes de la acuicultura FAO 37 que llegan diariamente a nuestras instalaciones



## Rodaballo Congelado

Rodaballo frescos procedentes de la acuicultura, limpios, evisceradas, elaborados artesanalmente y congelados posteriormente en su punto de mayor frescura



### **1052 Rodaballo en filetes**

Peso ud: Conforme pedidos

Caja: Venta por pedidos

# Calamar patagónico

**8023 Calamar patagónico 4L limpio**

Talla: 13-16cm;

Caja: 3kg IQF

Evisceramos y limpiamos manualmente uno a uno.





SALAMAR SA DESDE 1.974  
Av. Fuenlabrada 31-A Humanes de Madrid  
telf: 91 604 30 12  
[Www.salamar.es](http://Www.salamar.es)

