

PESCANOVA®



LA FRESCURA DEL MAR A LA MESA

RESTAURACIÓN



El **Grupo Nueva Pescanova** es una multinacional española especializada en la **captura, cultivo, producción y comercialización de productos del mar.**



**VENDEMOS EN 80 PAÍSES
DE 5 CONTINENTES**



**1.081 M€
CIFRA DE NEGOCIOS
(en 2017)**



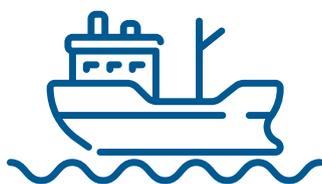
**SOMOS UNO DE LOS PRINCIPALES
PRODUCTORES MUNDIALES DE
LANGOSTINO**



**MÁS DE 11.000 COLABORADORES
EN 4 CONTINENTES**



-  Trabajamos para ser la mejor compañía de alimentación llevando la frescura del mar a la mesa del consumidor.
-  Apostamos por nuestra marca y la innovación, pescando, cultivando, elaborando y seleccionando el mejor producto allá donde esté.
-  Nos comprometemos con la sostenibilidad de los recursos naturales y con las comunidades en las que estamos presentes, actuando de forma ética, manteniendo su confianza y creando valor.



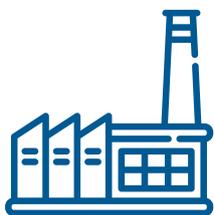
PESCAMOS

72 buques propios en los mejores caladeros del Hemisferio Sur



CULTIVAMOS

7.000 hectáreas de granjas
45.000 toneladas



TRANSFORMAMOS

16 fábricas de transformación
75.000 toneladas de producción



COMERCIALIZAMOS

En 80 países
1.081 millones de euros

DESCRIPCIÓN

Breve definición de cada referencia que se apoya en la fotografía que la acompaña para que el comprador tenga una primera visión del producto.

ESPECIE, ORIGEN Y TÉCNICAS DE PESCA

En todos los productos naturales se incluye el nombre científico del producto, el origen (zona de captura/cultivo) y la técnica de pesca en caso de producto procedente de pesca extractiva (sedales, anzuelos, arrastre...).

GLASEO

% de agua de glaseo en productos con glaseo.

TAMAÑO

Bien sea en piezas/kg, piezas/libra, o peso/pieza, porque sabemos la importancia que tiene para la gestión diaria en el servicio de comidas del cliente.

PREPARACIÓN

En cada caso indicamos aquellas preparaciones más apropiadas, y en nuestro interés por ofrecer productos más versátiles y ligeros, hemos desarrollado varios productos de pescado/calamar preparado para horno. En estos casos se recomiendan ambas preparaciones, quedando a criterio del cliente/consumidor elegir el método más adecuado. En aquellos productos que no necesitan preparación, se indica la descongelación como forma de preparación. En cada referencia encontrarás unos iconos cuyo significado es el siguiente:



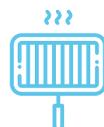
Ideal para
horno



Ideal para
microondas



Ideal para
freír



Ideal para
plancha



Ideal para
cocción



Ideal para
vapor



Ideal para
guisos/salsas

PRESENTACIÓN

Se indica la presentación de cada uno de los formatos según la siguiente codificación:



Bolsa



Estuche



Tarrina



Caja



Interfoliado



Caja porex



Envuelto
individualmente



Bloque



Individual
Quick Frozen

DESCONGELACIÓN

Para que el producto conserve todo su sabor y valor nutritivo, recomendamos descongelar desde el día anterior en la parte baja del frigorífico, o a temperatura ambiente durante unas horas fuera del envase.



PESCADO NATURAL

CORTES NATURALES DE MERLUZA

Filetes de merluza con piel
Filetes de merluza sin piel
Lomos de merluza
Centros de merluza
Ventrescas de merluza

OTROS PRODUCTOS DE MERLUZA

Merluza entera HGT
Chorizo de merluza

OTROS PESCADOS

Rodaballo eviscerado



MOLUSCOS CEFALÓPODOS

CALAMAR

Calamar patagónico entero
Calamar patagónico limpio c/ piel
Calamar patagónico troceado
Calamar indio entero entubado y plano
Calamar indio limpio - IQF
Calamar indio limpio - Bloque
Puntilla

SEPIA

Sepia limpia

POTA Y POTÓN

Tubo de pota limpio
Tiras de potón al punto de sal
Rodajas de rejo cocido de potón



OTROS CEFALÓPODOS

Formas de anillas del mar
Tiras de mar



CRUSTÁCEOS

LANGOSTINO SALVAJE

Langostino Banana
Colas de langostino Banana
Langostino Brown
Colas de langostino Brown
Langostino Marfil
Colas de langostino Marfil
Langostino Tigre
Colas de langostino Tigre
Langostino Jumbo

Colas de langostino Jumbo
Langostino (Caribbean Queen)
Gambón de Argentina
Colas de gambón de Argentina

LANGOSTINO DE CRIANZA

Langostino Vannamei
Colas de langostino Vannamei
Langostino Vannamei cocido

GAMBAS

Alistado - Gamba roja del Atlántico
Colas de Alistado-Gamba roja del Atlántico
Gamba blanca

OTROS CRUSTÁCEOS SALVAJES

Carabinero
Langostino Moruno

Colas de langostino Moruno
Gambón de Mozambique
Colas de gambón de Mozambique
Colas de Santiaguíño
Langosta cruda
Langosta cocida
Cola de langosta cruda
Bocas de cangrejo
Pechos de cangrejo

PESCADOS Y CEFALÓPODOS PREPARADOS

PESCADOS PREPARADOS

Varitas de merluza empanada
Peskitos de merluza empanada
Surfers de merluza rebozada
Mini burgers empanados de merluza
San Marinos
Albóndigas de merluza y pota

Formas de rodaja de merluza rebozada
Formas de filete de bacalao empanado
Formas de filete de merluza empanada-G
Formas de filete de merluza empanada-M
Crujientes de merluza empanada
Rebozado andaluz
Bocaditos de rosada

CEFALÓPODOS PREPARADOS

Caprichos del mar
Formas de anilla rebozadas
Formas de anilla rebozadas sin gluten
Tiras empanadas
Chopirones rebozados al huevo



SURIMI

VARIOS

Anguriñas
Rallado de mar



CONFÍA EN EL PESCADO, CONFÍA EN PESCANOVA.

Te presentamos nuestra gama de pescado natural seleccionado para tu negocio.



Los expertos en nutrición recomiendan consumir pescado entre 3 y 4 veces por semana.



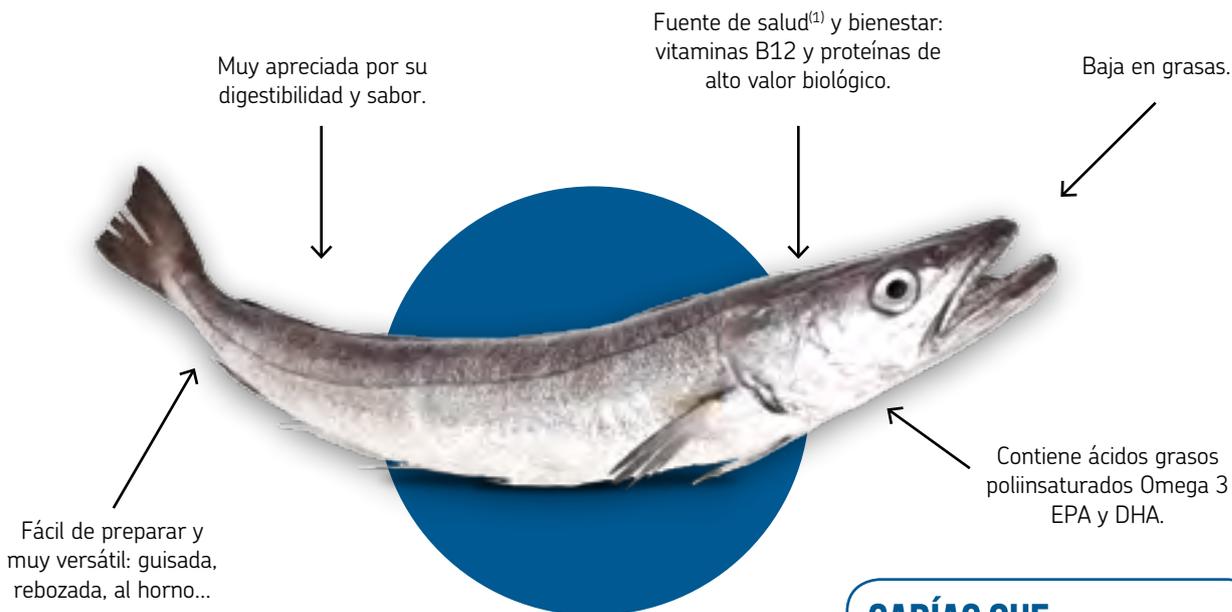
El pescado compensa los desequilibrios de la actual dieta occidental en la que se consumen en exceso alimentos ricos en grasas saturadas.



La merluza es una de las especies más consumida en España.

TU MERLUZA PESCANOVA.

No todas las merluzas son iguales: el origen, la pesca, la selección, la congelación, el proceso de transporte y almacenamiento influyen en sus propiedades nutritivas y organolépticas.



Estudios promovidos por **Pescanova** y realizados por Inesma⁽²⁾, la Universidad de Santiago de Compostela y el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo (CSIC) han puesto de manifiesto que la **merluza congelada de Namibia** es una excelente **fuentes de ácidos grasos cardiosaludables Omega 3**.

(1) Los ácidos grasos Omega 3 EPA y DHA contribuyen al funcionamiento normal del corazón.

(2) Instituto de Estudios Marinos para la Nutrición y el Bienestar.

SABÍAS QUE...

Hace 50 años que **Pescanova** introdujo por primera vez en **España la merluza ultracongelada**. Hoy posee una gran flota de barcos capturando y seleccionando merluzas en los principales caladeros del mundo, ofreciendo la máxima calidad y **garantía de una marca líder**.

SABÍAS QUE...

Pescamos nuestra merluza en las aguas frías de Namibia y África del Sur (*Merluccius capensis* y *Merluccius paradoxus*), muy apreciada por su carne blanca y sabrosa. Los productos de **merluza de Namibia Pescanova** cuentan además con la **certificación de Pesca Sostenible Grupo Nueva Pescanova**, que verifica el cumplimiento del Código de conducta para la Pesca Responsable de la FAO.

ULTRACONGELACIÓN: LA MEJOR GARANTÍA.

Congelamos el pescado en el menor tiempo posible a temperaturas muy bajas (-20°/ -30° muy rápidamente) garantizando así...



Textura y propiedades organolépticas como recién pescado.



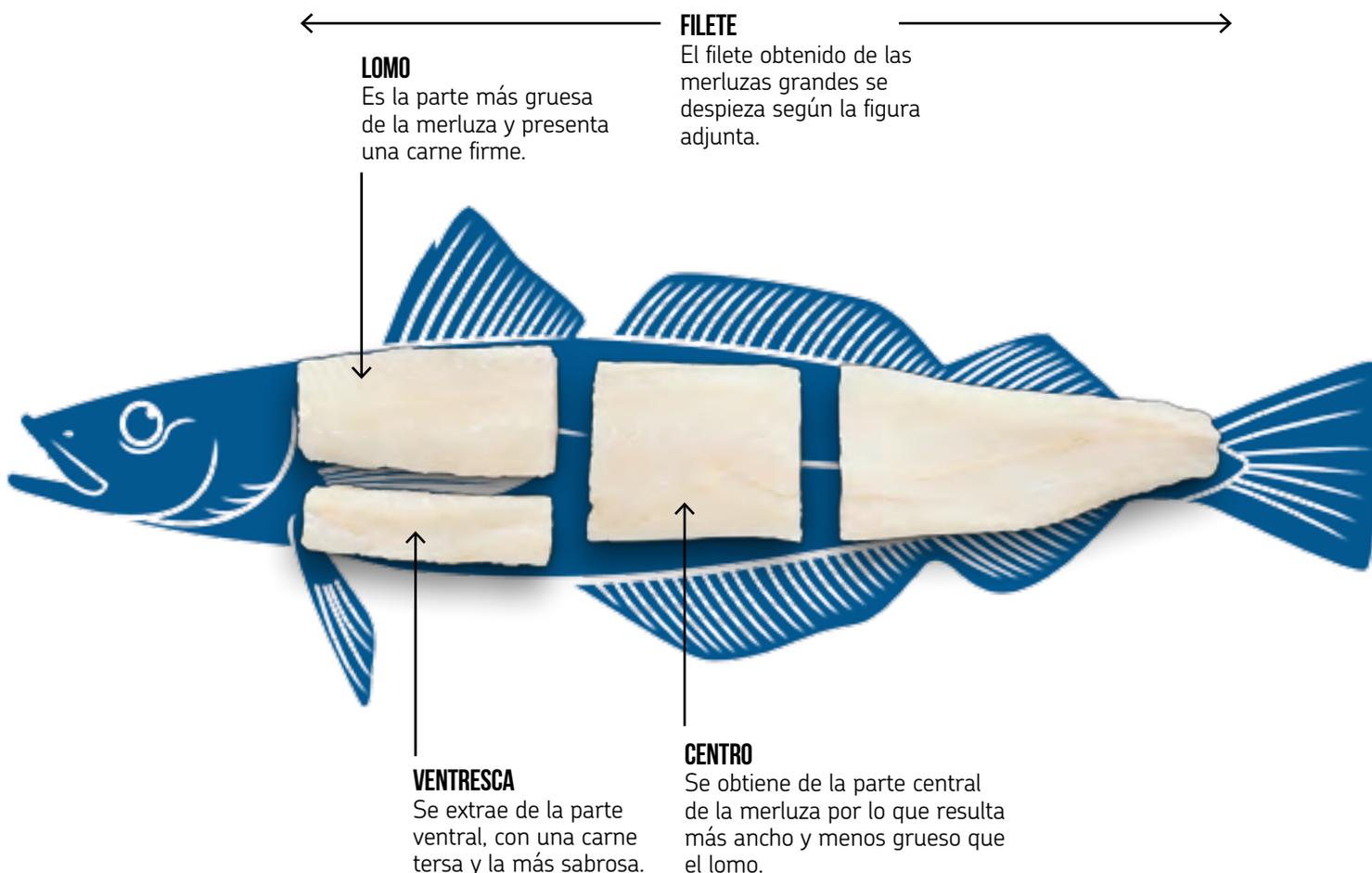
Vitaminas y demás propiedades nutricionales intactas.



Inactivación de larvas de anisakis garantizada.

A CADA PLATO, SU MEJOR CORTE.

Lejanos quedan aquellos años 60 en los cuales **Pescanova** introdujo en el mercado español merluzas enteras ultracongeladas que poco tiempo después comenzó a filetear. A partir de ahí se procedió al troceado natural de los filetes procedentes de las merluzas más grandes permitiendo así una especialización de los productos para distintas formas de preparación. Así surgieron los **Cortes de Merluza Pescanova**, dando a cada plato su mejor corte.



FILETES DE MERLUZA CON PIEL



Filetes de merluza con piel.

ESPECIE:

Merluccius spp (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
55-115 g (2-4 oz)	5 kg	C / Env. Ind.
115-170g (4-6 oz)	5 kg	C / Env. Ind.
170-230 g (6-8 oz)	5 kg	C / Env. Ind.
230-280 g (8-10 oz)	5 kg	C / Env. Ind.
30-60 g (1-2 oz)	14 kg aprox.	C / Int.
60-115 g (2-4 oz)	14 kg aprox.	C / Int.
115-170 g (4-6 oz)	14 kg aprox.	C / Int.
170-230 g (6-8 oz)	14 kg aprox.	C / Int.
230-280 g (8-10 oz)	14 kg aprox.	C / Int.

FILETES DE MERLUZA SIN PIEL



Filetes de merluza sin piel.

ESPECIE:

Merluccius spp (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
30-60 g (1-2 oz)	15 kg aprox.	C / Int.
60-115 g (2-4 oz)	15 kg aprox.	C / Int.
115-170 g (4-6 oz)	15 kg aprox.	C / Int.
170-230 g (6-8 oz)	15 kg aprox..	C / Int.
230-280 g (8-10 oz)	15 kg aprox.	C / Int.

LOMOS DE MERLUZA



Lomos de merluza con piel.
Corte natural procedente de la parte más gruesa del filete.

ESPECIE:
Merluccius spp. (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
80-120 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
120-140 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
140-160 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
160-200 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
> 200 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
80-120 g	5 kg	C / Env. Ind.
120-140 g	5 kg	C / Env. Ind.
140-160 g	5 kg	C / Env. Ind.
> 160 g	5 kg	C / Env. Ind.

CENTROS DE MERLUZA



Centros de merluza con piel.
Corte natural procedente de la parte central del filete.

ESPECIE:
Merluccius spp. (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
80-120 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
120-140 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
140-160 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
160-200 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
> 200 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
80-120 g	5 kg	C / Env. Ind.
120-140 g	5 kg	C / Env. Ind.
140-160 g	5 kg	C / Env. Ind.
> 160 g	5 kg	C / Env. Ind.

VENTRESCAS DE MERLUZA



Ventrescas de merluza con piel.
Corte natural procedente del área ventral del filete.

ESPECIE:
Merluccius spp. (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre y sedales y anzuelos.



PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
30-50 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
> 50 g	4x2 kg	E / Env. Ind.
30-50 g	5 kg	C / Env. Ind.
> 50 g	5 kg	C / Env. Ind.



OTROS PRODUCTOS DE MERLUZA

MERLUZA ENTERA, HGT



Merluza entera sin cabeza, sin cola y eviscerada.
Ultracongelada a bordo.

ESPECIE:
Merluccius spp. (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

CLASIFICACIÓN	PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
HGT 1 / XXX	< 100 g	14 kg aprox.	C Int.
HGT 1 / XX	100-200 g	14 kg aprox.	C Int.
HGT 1	350-500 g	14 kg aprox.	C / Env. Ind.
HGT 2	500-800 g	14 kg aprox.	C / Env. Ind.
HGT 3	800-1500 g	14 kg aprox.	C / Env. Ind.
HGT 4	1500-2400 g	14 kg aprox.	C / Env. Ind.
HGT 5	> 2400 g	14 kg aprox.	C / Env. Ind.



CHORIZO DE MERLUZA



Embutido (*) de Merluza con forma cilíndrica elaborado a partir de trozos de merluza sin piel. Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Merluccius spp (Merluccius capensis, paradoxus,...).

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

PESO PIEZA	Ø MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
1,7 / 2 kg	65 mm	17 kg aprox.	C

*Por un proceso de extracción manual, puede aparecer alguna espina. Consumir previa preparación.



OTROS PESCADOS

RODABALLO EVISGERADO



Rodaballo eviscerado.

Criado en España. Puede proceder de otros países.

ESPECIE:

Scophthalmus maximus (=Psetta maxima).

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
1000-1500 g	10 kg	C
1500-2000 g	10 kg	C
2000-2500 g	10 kg	C



VARIEDAD Y CALIDAD GARANTIZADAS.

De carne magra y fibrosa, con un sabroso sabor y textura firme, los cefalópodos son un alimento tradicional en la cocina Mediterránea. Restaurantes de todos los niveles los ofrecen en numerosas formas de preparación, como plato único, en entrantes y tapas, bocadillos... o como ingrediente en multitud de recetas.

En este catálogo te ofrecemos la gama de cefalópodos de mayor interés comercial, así como las presentaciones más demandadas por el mercado de la Restauración.



Alto contenido en proteínas de elevado valor biológico.



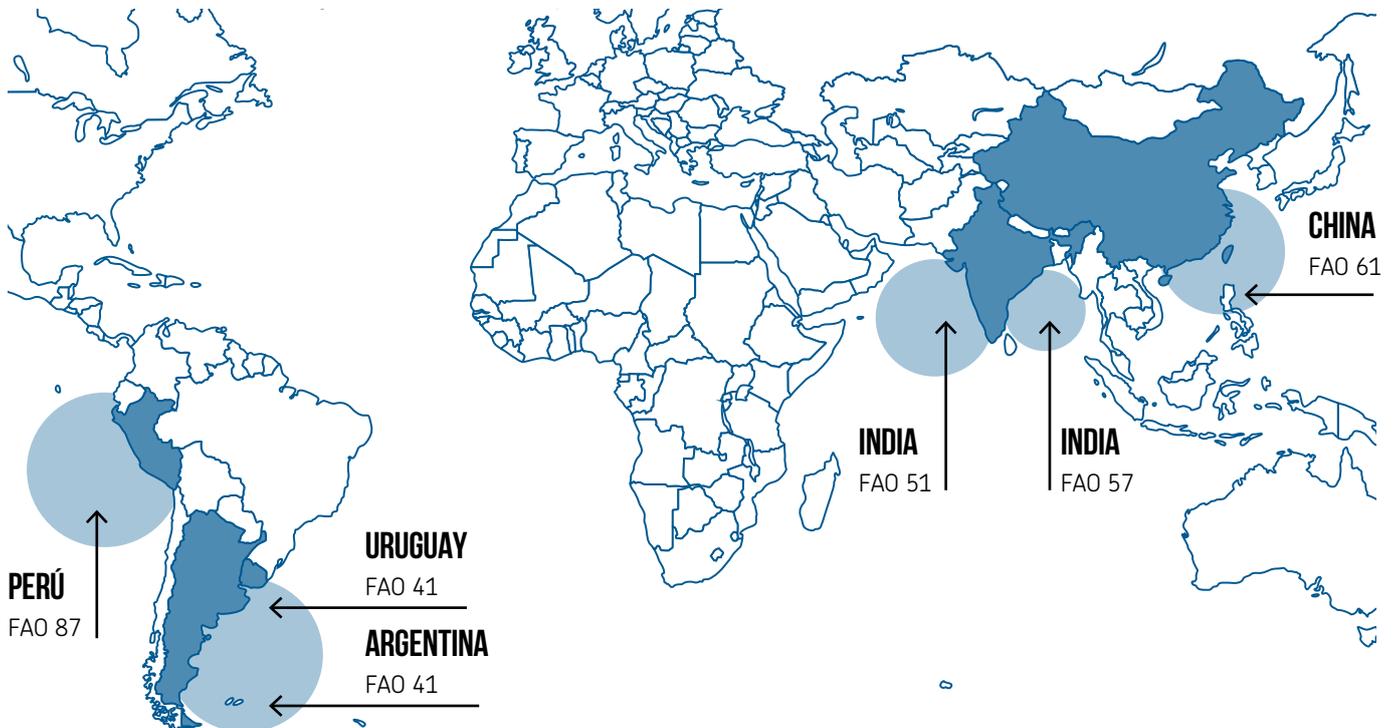
Saludables y propios de la dieta Mediterránea.



Numerosas formas de preparación y uso.

DIFERENTES ORÍGENES, LA MISMA CALIDAD.

Calamar Patagónico y Pota de las aguas del Atlántico sudoeste; Calamar Indio, Puntilla y Sepia procedentes del Océano Índico; Potón del Pacífico sudeste y Puntilla y Pota del Pacífico noroeste... Son algunos de los principales cefalópodos que comercializamos y te ofrecemos en diferentes presentaciones.



MOLUSCOS CEFALÓPODOS

TAN DELICIOSOS COMO VERSÁTILES.

Calamares, pota, sepia, puntillas... moluscos cefalópodos que ofrecen múltiples formas de preparación y gozan de gran popularidad en nuestras mesas.

Sus vainas rellenas, mantos cortados en trozos, en anillas o en tiras, sus rejos... dan mucho juego gastronómico.

Fritos con un sencillo enharinado o rebozado, a la plancha, salteados en guarniciones diversas, en arroces, en sopas, en ensaladas, en bocatas... y en un sinfín de platos. Incluso se pueden degustar en crudo, típico de la comida japonesa.

Las aplicaciones culinarias de estos productos son muy similares para todas las especies.



MOLUSCOS CEFALÓPODOS CALAMAR

CALAMAR PATAGÓNICO ENTERO



Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Loligo spp [Loligo gahi (= patagónica) = Doryteuthis gahi...]

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Sudoeste (FAO 41)

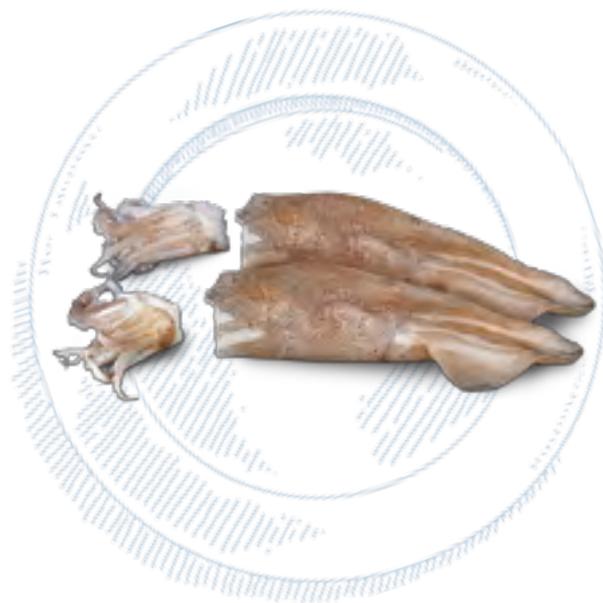
TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	TAMAÑO	FORMATO	PRESENTACIÓN
C1	22-27 cm	5 kg aprox./ 10 kg aprox.	Blq.
C2	18-22 cm	5 kg aprox./ 10 kg aprox.	Blq.
C3	16-18 cm	5 kg aprox./ 10 kg aprox.	Blq.
C4 L	12-16 cm	5 kg aprox./ 10 kg aprox.	Blq.
C4	9-12 cm	5 kg aprox./ 10 kg aprox.	Blq.
C5	7-9 cm	5 kg aprox./ 10 kg aprox.	Blq.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
25-50	4x2 kg	T
25-50	8x1 kg	T
15-25	4x2 kg	T

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO CON PIEL



Vainas de Calamar Patagónico con piel y alas, sin restos de vísceras ni pluma, y sus correspondientes tentáculos limpios.

Elaborado y ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Loligo spp [Loligo gahi (= patagónica) = Doryteuthis gahi...]

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Sudoeste (FAO 41)

TÉCNICAS DE PESCA:

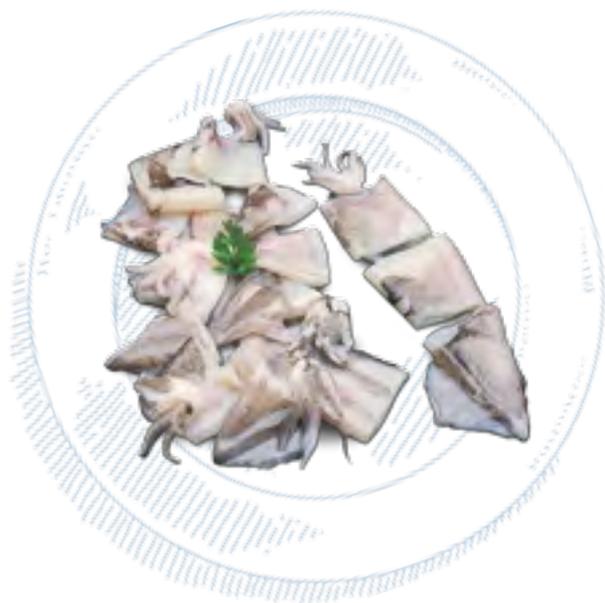
Redes de arrastre.

FORMATO	PRESENTACIÓN
8x1 kg	T



MOLUSCOS CEFALÓPODOS CALAMAR

CALAMAR PATAGÓNICO TROCEADO



Vainas con piel y alas, limpias y troceadas, dando dos o tres cortes a la vaina quedándonos con 3-4 porciones de tamaño similar en cada vaina.

Elaborado y ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Loligo spp [Loligo gahi (= patagónica) = Doryteuthis gahi...]

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Sudoeste (FAO 41)

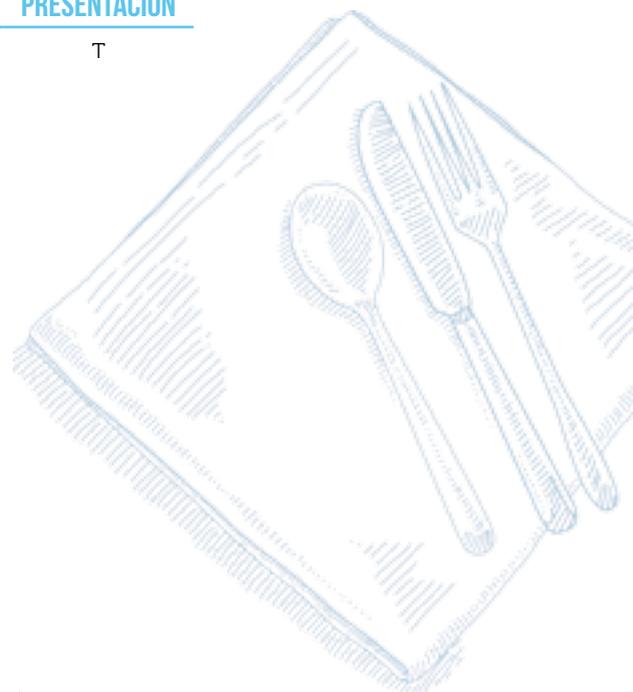
TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

FORMATO PRESENTACIÓN

8x1 kg

T



CALAMAR INDIO ENTERO ENTUBADO Y PLANO



ESPECIE:

Loligo duvauceli.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste y Este (FAO 51 y 57)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZAS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
U-2	4x5 kg	10%	Blq.
U-3	4x5 kg	10%	Blq.
3-6	6x2 kg	10%	Blq.
6-10	6x2 kg	10%	Blq.
10-20	6x2 kg	10%	Blq.
20-40	6x2 kg	10%	Blq.

MOLUSCOS CEFALÓPODOS CALAMAR

CALAMAR INDIO LIMPIO IQF



ESPECIE:

Loligo duvauceli.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste y Este (FAO 51 y 57)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZAS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
U-5	10x1 kg	20%	IQF
U-10	10x1 kg	20%	IQF
10-20	10x1 kg	20%	IQF
20-40	10x1 kg	20%	IQF



CALAMAR INDIO LIMPIO BLOQUE

ESPECIE:

Loligo duvauceli.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste y Este (FAO 51 y 57)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZAS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
U-5	6x2 kg	20%	Blq.
U-10	6x2 kg	20%	Blq.
10-20	6x2 kg	20%	Blq.
20-40	6x2 kg	20%	Blq.



MOLUSCOS CEFALÓPODOS CALAMAR

PUNTILLA



ESPECIE:
Loligo duvauceli.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste y Este (FAO 51 y 57)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.



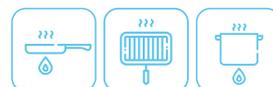
PZAS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
U-100	12x1 kg	10%	IQF
80-100	12x1 kg	10%	IQF
60-80	12x1 kg	10%	IQF
U-100	12x1 kg	10%	Blq.
80-100	12x1 kg	10%	Blq.
60-80	12x1 kg	10%	Blq.



ESPECIE:
Loligo japonica.

CAPTURADO EN:
O. Pacífico Noroeste (FAO 61)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.



TAMAÑO	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
3-5 cm	10x1 kg	10%	Blq.
4-6 cm	10x1 kg	10%	Blq.

SEPIA

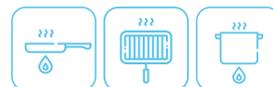
SEPIA LIMPIA



ESPECIE:
Sephia pharaonis.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.



PZAS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
U-1	5x4 kg	10%	Blq.
1-2	5x4 kg	10%	Blq.
2-4	5x4 kg	10%	Blq.
5-7	5x4 kg	10%	Blq.
8-12	5x4 kg	10%	Blq.
13-20	5x4 kg	10%	Blq.
20-40	5x4 kg	10%	Blq.

PZAS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
U-1	1x10 kg	20%	IQF
1-2	1x8 kg	20%	IQF
2-4	1x8 kg	20%	IQF
5-7	1x8 kg	20%	IQF
8-12	8x1 kg	20%	IQF
13-20	8x1 kg	20%	IQF
20-40	8x1 kg	20%	IQF
40-60	8x1 kg	20%	IQF

MOLUSCOS CEFALÓPODOS POTA Y POTÓN

TUBO DE POTA LIMPIO



ESPECIE:

Illex argentinus.

CAPTURADO EN:

O. Atlántico Suroeste (FAO 41)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

TAMAÑO	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
18-22 cm	1x6 kg	5%	Int.
23-27 cm	1x6 kg	5%	Int.
18-22 cm	1x5 kg	20%	Int.
23-27 cm	1x5 kg	20%	Int.

ESPECIE:

Todarodes spp. (Todarodes pacificus).

CAPTURADO EN:

Oc. Pacífico Noroeste (FAO 61)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre y sedales y anzuelos.

TAMAÑO	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
18-22 cm	1x5 kg	20%	Int.
23-28 cm	1x5 kg	20%	Int.

TIRAS DE POTÓN AL PUNTO DE SAL



ESPECIE:

Dosidicus gigas.

CAPTURADO EN:

O. Pacífico Sudeste (FAO 87)

TÉCNICAS DE PESCA:

Sedales y anzuelos.



CÓDIGO	LARGO PIEZA	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
821334	90-130 mm	6x1 kg	10%	B IQF
821335	90-130 mm	1x6 kg	10%	C IQF

RODAJAS DE REJO COCIDO DE POTÓN



ESPECIE:

Dosidicus gigas.

CAPTURADO EN:

O. Pacífico Sudeste (FAO 87)

TÉCNICAS DE PESCA:

Sedales y anzuelos.



CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
824173	3 g	6x1 kg	20%	B IQF
824179	3 g	1x6 kg	20%	C IQF

MOLUSCOS CEFALÓPODOS OTROS CEFALÓPODOS

Formas de anillas o de tiras de manto elaborados a partir de Pota (*Dosidicus spp*), mediante un innovador proceso de formado que les confiere una **textura muy tierna, ausencia de pieles**, y un **tamaño uniforme**, conservando la característica **mordida firme** de la pota. Ideales para hacer a la plancha o añadir a guisos, arroces...

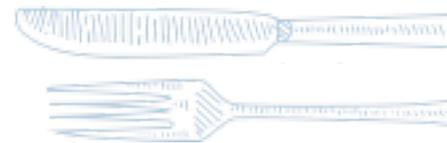
FORMAS DE ANILLAS DEL MAR



Formas de anillas elaboradas a partir de trozos de pota.

Pota: 79%

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	Ø MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
100296	13 g	45 mm	4x1 kg	B IQF



TIRAS DE MAR



Forma de tiras elaboradas a partir de trozos de pota.

Pota: 95%

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	LARGO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400355	10 g	90 mm	4x1 kg	B IQF



LOS REYES DE LA MESA, TAMBIÉN DE PESCANOVA.

En este catálogo tienes a tu disposición una amplia gama de crustáceos que cubre prácticamente todas las demandas habituales en el sector de la Restauración.



Los más demandados.



Garantía de máxima calidad.



Textura y sabor inigualables.

LANGOSTINOS Y GAMBAS PESCANOVA: SALVAJES O DE CRIANZA, SIEMPRE BUENOS.

El consumo de langostinos y otros crustáceos ha crecido en los últimos años y ya no se reduce a unas fechas determinadas. Nuestra gran flota pesquera -repartida por caladeros de todo el mundo- y las más modernas técnicas de pesca y ultracongelación, hacen posible que **Pescanova** ponga en el mercado la más selecta variedad de estos deliciosos productos.

CENTRO AMÉRICA

Disponemos de grandes y modernas plantas de cultivo extensivo de Langostino en Latinoamérica: Ecuador, Nicaragua y Guatemala. Esta diversificación geográfica garantiza la disponibilidad del producto a lo largo de todo el año.

SABÍAS QUE...

Para pescar langostino salvaje en Mozambique empleamos nuestros barcos tangoneros, dotados de dos grandes barras (tangones) una a cada lado del barco que arrastran las redes. Así, se asegura el perfecto estado de los ejemplares capturados. Combinando este arte con el tradicional de arrastre por popa, se capturan el gambón en Argentina y las gambas en Angola.

ANGOLA

En aguas angoleñas capturamos la Gamba Roja del Atlántico (Alistado) y la Gamba Blanca, similares a las tradicionales del Mediterráneo y Sur de España.

ARGENTINA

En las aguas frías de la plataforma Argentina capturamos el langostino Austral conocido también como Gambón Argentino.

MOZAMBIQUE

Las aguas de Mozambique, en el océano Índico, albergan algunas de las especies de langostino más apreciadas en nuestro país. En este país realizamos la captura, selección, envasado e inmediata ultracongelación de langostinos Tigre, Banana, Marfil, Jumbo y Brown.

LANGOSTINOS Y GAMBAS PESCANOVA EN LA COCINA.

LANGOSTINO SALVAJE

Langostino Banana: Es una de las especies más consumidas en nuestro país. Presenta una carne prieta y tersa, con un intenso y delicado sabor. Es idóneo para consumir cocido.

Langostino Marfil: De color rosáceo y moteado, con su cola azulada y un caparazón fino, tiene un sabor suave. Su textura, tersa y apretada, se presta también a la cocción.

Langostinos Tigre y Jumbo: Presentan rayas exteriores un sabor más intenso, y textura firme. Ideales para consumir cocidos, sin embargo las piezas más grandes quedan exquisitas al horno o a la plancha abiertos en mariposa.

Langostino Austral: Se caracteriza por su piel muy fina, por ello es el que mejor se adapta a la preparación a la plancha. Destaca, además, su sabor suave y algo dulzón, contrastando a la perfección con la sal y el aceite de la plancha. Su carne es firme, algo más blanda que la del Banana, y su textura igualmente delicada.



LANGOSTINO DE CRIANZA

Langostinos Vannamei: langostino de crianza por excelencia, presenta excelentes condiciones de textura y sabor, algo más dulce que el resto. Se propone su preparación cocido, aunque también admite la preparación a la plancha. Pescanova ofrece también el langostino Vannamei ya cocido, en su punto de sal y cocción, listo para degustar su delicioso sabor.



GAMBAS

Las deliciosas Gamba Roja del Atlántico / Alistado y Gamba Blanca resultan exquisitas a la plancha y también cocidas.



FORMAS DE PREPARACIÓN BÁSICAS: COCIDOS O A LA PLANCHA, SIEMPRE EN SU PUNTO



En una olla poner abundante agua y añadir 75g de sal gorda por un litro, y 2-3 hojas de laurel.

Cuando el agua comience a hervir, introducir los langostinos sin descongelar.

Cocer durante 2-3 minutos el tamaño mediano y 3-4 minutos el tamaño grande, a partir del momento en que el agua vuelva a hervir.

Una vez cocidos, echar los langostinos en un recipiente con agua fría, abundante hielo y sal. Dejar que enfríen totalmente y servir.



Descongelar en un chorro de agua fría los langostinos o gambas.

Calentar una plancha con aceite y añadir sal gruesa. Cuando esté caliente, colocar los mariscos, salar con sal gruesa y rociar con aceite de oliva.

Cuando estén hechos por una de las caras (3-4 minutos los medianos, 5-6 minutos los grandes), dar la vuelta y seguir cocinando de 1 a 3 minutos en función del tamaño.

Finalmente rociar con zumo de limón y servir calientes.

Nota: para los langostinos muy grandes, se recomienda abrirlos previamente en mariposa.



LANGOSTINO BANANA



Langostino Banana de Mozambique entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Penaeus indicus.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
10-20	6x2 kg	E
20-30	6x2 kg	E
30-40	6x2 kg	E
40-50	6x2 kg	E
50-60	6x2 kg	E
60-70	6x2 kg	E
70-80	6x2 kg	E

COLAS DE LANGOSTINO BANANA



Colas de langostino Banana de Mozambique con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Penaeus indicus.

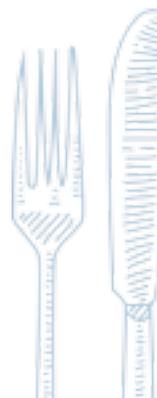
CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	6x2 kg	E



LANGOSTINO BROWN



Langostino Brown de Mozambique entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Metapenaeus monoceros.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
30-40	6x2 kg	E
40-50	6x2 kg	E
50-60	6x2 kg	E
60-70	6x2 kg	E
70-80	6x2 kg	E
80-100	6x2 kg	E
100-120	6x2 kg	E
> 120	6x2 kg	E

COLAS DE LANGOSTINO BROWN



Colas de langostino Brown de Mozambique con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Metapenaeus monoceros.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	6x2 kg	E

LANGOSTINO MARFIL



Langostino Marfil de Mozambique entero crudo. Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Melicertus (Penaeus) latisulcatus.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
10-20	6x2 kg	E
20-30	6x2 kg	E
30-40	6x2 kg	E
40-50	6x2 kg	E
50-60	6x2 kg	E



COLAS DE LANGOSTINO MARFIL



Colas de langostino Marfil de Mozambique con caparazón. Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Melicertus (Penaeus) latisulcatus.

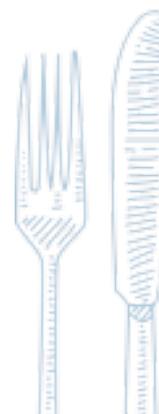
CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	6x2 kg	E



LANGOSTINO TIGRE



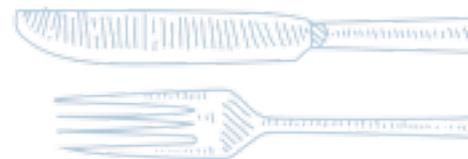
Langostino Tigre de Mozambique entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Penaeus japonicus.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
10-20	6x2 kg	E
20-30	6x2 kg	E
30-40	6x2 kg	E
40-50	6x2 kg	E
50-60	6x2 kg	E



COLAS DE LANGOSTINO TIGRE



Colas de langostino Tigre de Mozambique con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Penaeus japonicus.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	6x2 kg	E



LANGOSTINO JUMBO



Langostino Jumbo de Mozambique entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Penaeus monodon.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
<10	6x2 kg	E
10-20	6x2 kg	E
20-30	6x2 kg	E

COLAS DE LANGOSTINO JUMBO



Colas de langostino Jumbo de Mozambique con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Penaeus monodon.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	6x2 kg	E



LANGOSTINO (CARIBBEAN QUEEN)



Langostino salvaje de Cuba entero crudo.

ESPECIE:
Penaeus notialis.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Centro-Oeste (FAO 31)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
13-21	18x1 kg	E
22-28	18x1 kg	E
28-34	18x1 kg	E
34-43	18x1 kg	E
43-52	18x1 kg	E
52-58	18x1 kg	E
58-80	18x1 kg	E
80-100	18x1 kg	E
100-120	18x1 kg	E

GAMBÓN DE ARGENTINA



Langostino Austral entero crudo.

ESPECIE:
Pleoticus muelleri.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudoeste (FAO 41)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	10-20	6x2 kg	E
Nº 2	21-30	6x2 kg	E
Nº 3	31-40	6x2 kg	E
Nº 4	41-60	6x2 kg	E
Nº 5	61-80	6x2 kg	E
5X	>80	6x2 kg	E



COLAS DE GAMBÓN DE ARGENTINA



Colas de langostino Austral con caparazón.

ESPECIE:
Pleoticus muelleri.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudoeste (FAO 41)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	<55	6x2 kg	E
Nº 2	56-100	6x2 kg	E
MIX	S/C	6x2 kg	E



CRUSTÁCEOS LANGOSTINO DE CRIANZA

LANGOSTINO VANNAMEI



Langostino Vannamei entero crudo.

ESPECIE:
Penaeus (Litopenaeus) vannamei.

DE CRÍA:
Ecuador. Puede proceder de otros países de Centroamérica.

PZS / KG	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
20-30	6x2 kg	10%	E
30-40	6x2 kg	10%	E
40-50	6x2 kg	10%	E
50-60	6x2 kg	10%	E
60-70	6x2 kg	10%	E
70-80	6x2 kg	10%	E
80-100	6x2 kg	10%	E

COLAS DE LANGOSTINO VANNAMEI



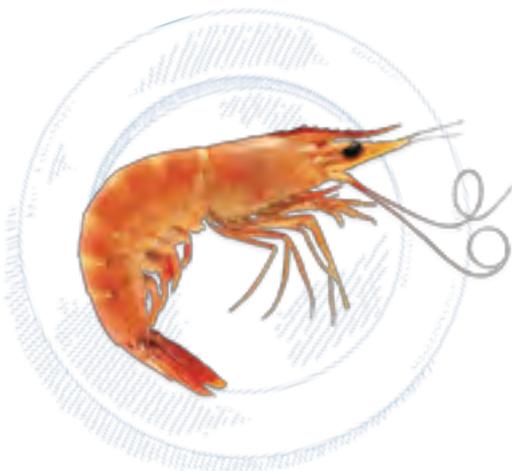
Colas de langostino Vannamei con caparazón.

ESPECIE:
Penaeus (Litopenaeus) vannamei.

DE CRÍA:
Ecuador. Puede proceder de otros países de Centroamérica.

PZS / LB	FORMATO	% GLASEO	PRESENTACIÓN
21-25	10x2 kg	15%	E
26-30	10x2 kg	15%	E
31-35	10x2 kg	15%	E
36-40	10x2 kg	15%	E
41-50	10x2 kg	15%	E
51-60	10x2 kg	15%	E
61-70	10x2 kg	15%	E
71-90	10x2 kg	15%	E

LANGOSTINO VANNAMEI COCIDO



Langostino Vannamei entero cocido.

ESPECIE:
Penaeus (Litopenaeus) vannamei.

DE CRÍA:
Ecuador. Puede proceder de otros países de Centroamérica.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
20-30	4x2 kg	E Px
30-40	4x2 kg	E Px
40-50	4x2 kg	E Px
40-60	4x2 kg	E Px
60-70	4x2 kg	E Px
60-80	4x2 kg	E Px
80-100	4x2 kg	E Px

CRUSTÁCEOS GAMBA

ALISTADO - GAMBA ROJA DEL ATLÁNTICO



Alistado o Gamba Roja del Atlántico entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Aristeus varidens.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
A 1E	27-34	14x1 kg	E
A 1	35-44	14x1 kg	E
A 1X	45-58	14x1 kg	E
A 2E	59-76	14x1 kg	E
A 2	>100	14x1 kg	E

COLAS DE ALISTADO - GAMBA ROJA DEL ATLÁNTICO



Colas de Alistado o Gamba Roja del Atlántico con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Aristeus varidens.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	14x1 kg	E



GAMBA BLANCA



Gamba Blanca de Angola entera cruda.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Parapenaeus longirostris.

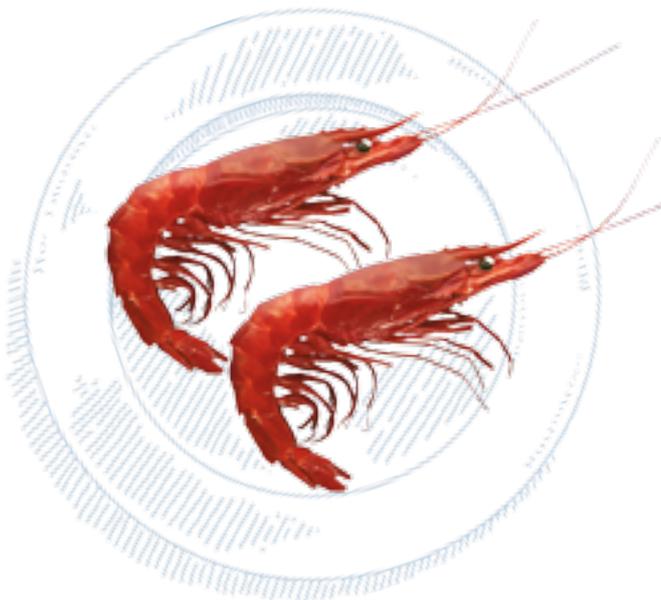
CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	FORMATO	PRESENTACIÓN
G 2	8x2 kg	E
G 2X	8x2 kg	E
G 3	8x2 kg	E
G 4	8x2 kg	E
G 4X	8x2 kg	E

CRUSTÁCEOS OTROS CRUSTÁCEOS SALVAJES

CARABINERO



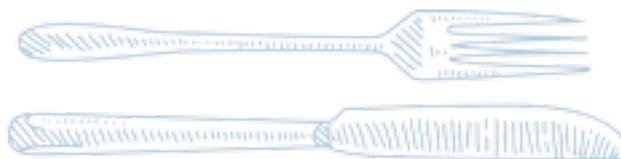
Carabinero de Angola entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Plesiopenaeus edwardsianus.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	<16	14x1 kg	E
Nº 2	>16	14x1 kg	E



LANGOSTINO MORUNO



Langostino Moruno de Mozambique entero crudo.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Aristaeomorpha foliacea.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	<20	15x1 kg	E
Nº 2	20-29	15x1 kg	E
Nº 3	30-39	15x1 kg	E
Nº 4	40-59	15x1 kg	E
Nº 5	60-79	15x1 kg	E
Nº 6	>80	15x1 kg	E



CRUSTÁCEOS OTROS CRUSTÁCEOS SALVAJES

COLAS DE LANGOSTINO MORUNO



Colas de langostino Moruno de Mozambique con caparazón. Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Aristaeomorpha foliacea.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	15x1 kg	E



GAMBÓN DE MOZAMBIQUE



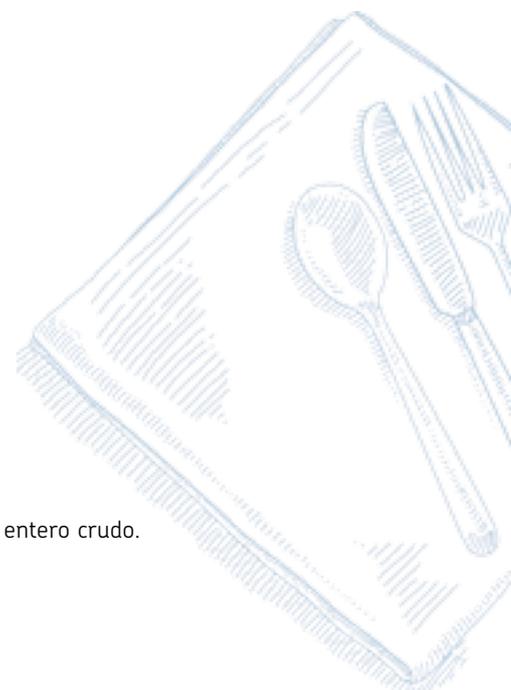
Gambón de Mozambique entero crudo. Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Haliporoides triarthrus.

CAPTURADO EN:
O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	<20	15x1 kg	E
Nº 2	20-29	15x1 kg	E
Nº 3	30-39	15x1 kg	E
Nº 4	40-59	15x1 kg	E
Nº 5	60-79	15x1 kg	E
Nº 6	>80	15x1 kg	E



CRUSTÁCEOS OTROS CRUSTÁCEOS SALVAJES

COLAS DE GAMBÓN DE MOZAMBIQUE



Colas de gambón de Mozambique con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Haliporoides triarthrus.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
S/C	15x1 kg	E

COLAS DE SANTIAGUIÑO



Colas de Santiaguíño de Mozambique con caparazón.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:

Thennus spp.

CAPTURADO EN:

O. Índico Oeste (FAO 51)

TÉCNICAS DE PESCA:

Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	FORMATO	PRESENTACIÓN
Pequeñas	6x2 kg	E
Grandes	6x2 kg	E

LANGOSTA CRUDA



Langosta del Caribe entera cruda.

ESPECIE:
Panulirus argus.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Centro-Oeste (FAO 31)

TÉCNICAS DE PESCA:
Nasas y trampas.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400-460 g	10 kg	C Env. Ind.
460-520 g	10 kg	C Env. Ind.
520-575 g	10 kg	C Env. Ind.
575-630 g	10 kg	C Env. Ind.
630-740 g	10 kg	C Env. Ind.
740-860 g	10 kg	C Env. Ind.
860-1100 g	10 kg	C Env. Ind.
1100-1300 g	10 kg	C Env. Ind.
1300-1500 g	10 kg	C Env. Ind.
1500-2000 g	10 kg	C Env. Ind.
2000-2500 g	10 kg	C Env. Ind.
2500-3000 g	10 kg	C Env. Ind.

LANGOSTA COCIDA



Langosta del Caribe entera cocida.

ESPECIE:
Panulirus argus.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Centro-Oeste (FAO 31)

TÉCNICAS DE PESCA:
Nasas y trampas.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400-460 g	10 kg	C Env. Ind.
460-520 g	10 kg	C Env. Ind.
520-575 g	10 kg	C Env. Ind.
575-630 g	10 kg	C Env. Ind.
630-740 g	10 kg	C Env. Ind.
740-860 g	10 kg	C Env. Ind.
860-1100 g	10 kg	C Env. Ind.
1100-1300 g	10 kg	C Env. Ind.
1300-1500 g	9 kg	C Env. Ind.
1500-2000 g	8 kg	C Env. Ind.
2000-2500 g	8 kg	C Env. Ind.
2500-3000 g	15 kg	C Env. Ind.

CRUSTÁCEOS OTROS CRUSTÁCEOS SALVAJES

COLA DE LANGOSTA CRUDA



Cola de langosta del Caribe cruda.

ESPECIE:
Panulirus argus.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Centro-Oeste (FAO 31)

TÉCNICAS DE PESCA:
Nasas y trampas.

PESO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
5-6 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
6-7 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
7-8 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
8-9 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
9-10 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
10-12 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
12-14 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
14-16 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
16-20 oz	4x5 kg	E Env. Ind.
20-24 oz	4x5 kg	E Env. Ind.

BOCAS DE CANGREJO



Bocas de Cangrejo de Angola crudas.
Ultracongelado a bordo.

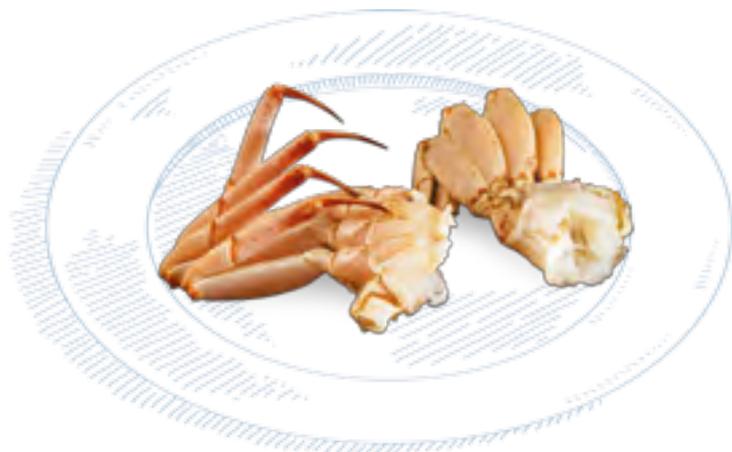
ESPECIE:
Chaceon spp.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	<15	6x2 kg	E
Nº 2	15-20	6x2 kg	E
Nº 3	>30	6x2 kg	E

PECHOS DE CANGREJO



Pechos de Cangrejo de Angola crudos.
Ultracongelado a bordo.

ESPECIE:
Chaceon spp.

CAPTURADO EN:
O. Atlántico Sudeste (FAO 47)

TÉCNICAS DE PESCA:
Redes de arrastre.

CLASIFICACIÓN	PZS / KG	FORMATO	PRESENTACIÓN
Nº 1	<10	6x2 kg	E
Nº 2	10-20	6x2 kg	E
Nº 3	>20	6x2 kg	E

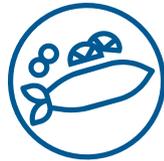


PREPARADOS PARA SATISFACER A TODOS LOS PALADARES

La gama de Pescados y Cefalópodos Preparados Pescanova combina el **pescado**, fuente fundamental de proteínas de alto valor biológico y fácil asimilación, con los **cereales** presentes en sus crujientes coberturas, ofreciendo una amplia variedad de productos que se presentan ya **rebozados o empanados**.



Cocina rápida y sencilla.



Versatilidad para la restauración.



Contribuyen a una dieta equilibrada⁽¹⁾.



Prefritos siempre con aceite de girasol.

PESCADO PREPARADO AL HORNO: LIGERO, FÁCIL, CÓMODO... ¡Y MUY BUENO!

Igual de bueno, crujiente, dorado, sabroso, y ahora... más práctico y ligero. Pescanova te invita a cocinar al horno nuestros productos de esta gama.

Con todas las propiedades nutritivas del pescado, y evitando la adición de aceite que conlleva la fritura. Es muy cómodo y fácil de preparar:

1. Precalentar el horno a la temperatura indicada.
2. Colocar el producto sin descongelar sobre la bandeja.
3. Hornear el tiempo indicado en las instrucciones.

¡SÁCALE PARTIDO!

Cocinar al horno te permite preparar muchas raciones al mismo tiempo y que el plato llegue al comensal en óptimas condiciones.

UN PLATO EQUILIBRADO Y QUE GUSTA A LOS MÁS PEQUES

Todos sabemos que el pescado y los niños no suelen llevarse demasiado bien. Pensando en ellos, Pescanova ha desarrollado dentro de esta gama productos con divertidas formas y coberturas crujientes, que siempre les resultarán más atractivas.



- Fáciles de masticar: textura tierna
- Sin pieles ni espinas⁽²⁾
- Sabor suave y delicioso

UN CONSEJO:

Los especialistas recomiendan incluir productos del mar en los menús de los más pequeños.

(1) Los productos de la gama Pescados y Cefalópodos Preparados Pescanova combinados de forma adecuada con las guarniciones, constituyen un plato completo y equilibrado.

(2) Por un proceso de extracción manual excepcionalmente puede aparecer alguna espina.



VARITAS DE MERLUZA EMPANADA



Una presentación clásica en los menús infantiles, paralelepípedos que evocan pequeñas barritas doradas de pescado, elaboradas a partir de porciones de bloque de merluza picada, con una cobertura de crujiente empanado, prefritas.

Merluza 55%.

Disponible producto **Garantía HALAL** (Cod 400370)



- Ideales en menús infantiles.



Freír a 170-180°C durante 3-4 min.



Hornear a 220°C durante 15 min.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400369	30 g	1x4 kg	C
400370	30 g	6x1 kg	T

PESKITOS DE MERLUZA EMPANADA



Variadas formas marinas (estrella, tiburón, delfín, pez) elaboradas a partir de merluza picada, con una cobertura de empanado, prefritas.

Merluza 50%.

- Ideales en menús infantiles.



Freír a 170-180°C durante 3-4 min.



Hornear a 220°C durante 12-15 min.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400437	40 g	4x1 kg	B



SURFERS DE MERLUZA REBOZADA



Originales porciones caracterizadas por su forma de tabla de surf, elaboradas a partir de bloque de merluza picada con una fina cobertura de rebozado crujiente, prefritas.

Merluza 58%.

- Ideales en menús infantiles.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400368	33 g	1x4 kg	C



Freír a 180-190°C durante 3-4 min.



Hornear a 200°C durante 10 min.

MINI BURGERS EMPANADOS DE MERLUZA



Mini hamburguesas formadas a partir de merluza picada, con una cobertura de empanado súper crujiente elaborado con harinas de arroz y maíz caracterizado por un toque de sabor a bacon, prefritas.

Merluza 60%.

- Ideales en menús infantiles.
- Ideales como aperitivo-snack, solas o con pan en montaditos.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
540403	30 g	1x5 kg	C



Freír a 170-180°C durante 4-5 min.



Hornear a 220°C durante 12 min.



PESCADOS Y CEFALÓPODOS PREPARADOS PESCADOS PREPARADOS

SAN MARINOS



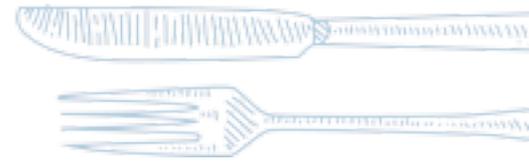
Freír a 170-180°C durante 4-5 min.

Divertidas porciones con forma de pez elaboradas a partir de bloque de merluza picada, combinada con fiambre magro de cerdo y queso, cubierto el conjunto con un empanado fino.

Merluza 42%, Fiambre magro de cerdo 8%, Queso fundido 6%.

- Ideales en menús infantiles.
- Ideales como alternativa a los clásicos san jacobos cárnicos en menús familiares.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400367	75 g	1x4 kg	C



ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA



Freír a 180°C durante 5 min.



En recipiente apto microondas.
Con salsa.
Hornear a 750 w durante 5 min. (6 piezas).



Cocinar 10 min.
Con salsa.

Albóndigas elaboradas a partir de un picado de merluza y pota con suave especiado de cebolla, ajo y perejil, ligeramente enharinadas y prefritas.

Merluza 65%, Pota 15%.

Producto certificado **Garantía HALAL**.



- Ideales en menús infantiles.
- Ideales como aperitivo simplemente fritas, o como tapas o elemento de menú guisadas acompañadas de una salsa de tomate.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400426	20 g	4x1 kg	B

PESCADOS Y CEFALÓPODOS PREPARADOS PESCADOS PREPARADOS

FORMAS DE RODAJA DE MERLUZA REBOZADA



Porciones con forma de rodaja natural sin la espina central elaboradas a partir de bloque de merluza, y un fino rebozado al estilo casero, prefritas.

Merluza 65%.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	CALIDAD	FORMATO	PRESENTACIÓN
400366	90 g	100% Filete	6x1 kg	T
100405	90 g	Minced	1x4 kg	C



Freír a 180-190°C durante 4-5 min.



Hornear a 210-220°C durante 14-15 min.

FORMAS DE FILETE DE BACALAO EMPANADO



Formas de filete elaboradas a partir de bacalao picado, con una cobertura de empanado, prefritas.

Bacalao (Gadus Morhua) 66%.

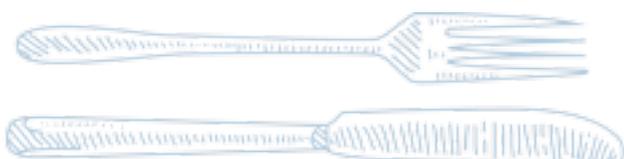
CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400374	80 g	1x3 kg	C



Freír a 170-180°C durante 4-5 min.



Hornear a 200°C durante 14 min.



FORMAS DE FILETE DE MERLUZA EMPANADA - G



Formas de filete elaboradas a partir de bloque de merluza picada, con una cobertura de doble empanado.

Merluza 51%.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	LONGITUD MÁX. PIEZA BASE	ANCHO MÁX. PIEZA BASE
400360	100 g	170 mm	80 mm

FORMATO	PRESENTACIÓN
6x1 kg	T



Freír a 170-180°C durante 3-4 min.

FORMAS DE FILETE DE MERLUZA EMPANADA - M



Formas de filete elaboradas a partir de bloque de merluza picada y surimi de merluza, con una cobertura de doble empanado.

Merluza 51%.

- Alternativa de forma de filete de merluza caracterizada por su jugosidad.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	LONGITUD MÁX. PIEZA BASE	ANCHO MÁX. PIEZA BASE
100298	100 g	139 mm	63 mm

FORMATO	PRESENTACIÓN
1x4 kg	C



Freír a 170-180°C durante 3-4 min.



CRUJIENTES DE MERLUZA EMPANADA



Porciones con forma oval elaboradas a partir de bloque de filete de merluza, con un empanado crujiente, prefritas.

Merluza 58%. 100% Filete.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400359	125 g	1x4 kg	C



Freír a 180-190°C durante 5-6 min.



Hornear a 200°C durante 20 min.

REBOZADO ANDALUZ



Pequeñas porciones de bloque de merluza picada, con una cobertura de rebozado especiado al ajo y perejil que evoca la fritura tradicional del sur, prefritas.

Merluza 53%.

- Ideales para degustar como aperitivo o snack.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400428	25 g	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 3-4 min.



Hornear a 200°C durante 14 min.



PESCADOS Y CEFALÓPODOS PREPARADOS PESCADOS PREPARADOS

BOCADITOS DE ROSADA



Porciones tamaño "bocado" de bloque de filete de rosada, con una cobertura de empanado muy crujiente, prefritas.

Rosada 57%. 100% Filete.

- Ideales para degustar como aperitivo o snack.

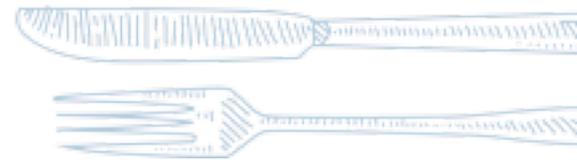
CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400373	14 g	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 3-4 min.



Hornear a 200°C durante 10 min.



CEFALÓPODOS PREPARADOS

El innovador proceso de formado de piezas en la gama de cefalópodos preparados Pescanova, les confiere una **textura siempre tierna** con **ausencia de pieles**, conservando la **mordida firme** característica de los cefalópodos y la **textura crujiente** de la anilla rebozada, una **perfecta adherencia de la anilla al rebozado**, y mayor uniformidad en el aspecto de las piezas.

CAPRICHOS DEL MAR



Formas de anillas elaboradas a partir de trozos de pota y proteína de pescado, rebozadas y prefritas.

Forma de anilla 45%.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400427	18 g	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 2 min.



Hornear a 200-220°C durante 8-10 min.

FORMAS DE ANILLA REBOZADAS



Formas de anillas elaboradas a partir de trozos de pota y proteína de pescado, rebozadas y prefritas.

Forma de anilla 40%.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
100340	20 g	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 2 min.



Hornear a 200-220°C durante 8-10 min.

FORMAS DE ANILLA REBOZADAS SIN GLUTEN



Formas de anillas elaboradas a partir de trozos de pota y proteína de pescado, rebozadas con un rebozado libre de gluten, prefritas.

Forma de anilla 45%.

Producto sin gluten



CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400352	16 g	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 2 min.



Hornear a 200-220°C durante 8-10 min.



TIRAS EMPANADAS



Tiras que evocan la forma de las rabas de calamar, elaboradas a partir de trozos de pota y proteína de pescado, empanadas y prefritas.

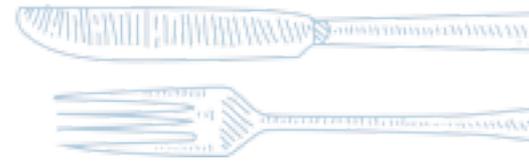
Pota y proteína de pescado: 63%.

- Ideales como snack.

CÓDIGO	LONGITUD PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400351	7-13 cm	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 1 min.



CHOPIRONES REBOZADOS AL HUEVO



Mini aritos elaborados a partir de trozos de pota, con una cobertura de rebozado con huevo al estilo casero, prefritos.

Pota 60%. Huevo 15%.

CÓDIGO	PESO MEDIO PIEZA	FORMATO	PRESENTACIÓN
400354	13 g	4x1 kg	B



Freír a 180-190°C durante 1-2 min.

VARIEDAD Y CREATIVIDAD EN TUS MENÚS

Surimi es una palabra de origen japonés que significa “carne picada”. Es un producto de origen milenario que se usa como fuente de proteínas para la preparación de diversos productos de pescado.



Hecho con carne de pescado
-limpia de espinas y tejidos
no funcionales- de diferentes
especies.



Admite infinidad de
preparaciones.



Fuente de proteínas.

EL SURIMI PESCANOVA EN 5 PASOS

1

Para elaborar el surimi **Pescanova** empleamos **filetes de pescado blanco**, principalmente de especies propias de las frías aguas de Alaska, como la **Merluza del Pacífico** y el **Abadejo de Alaska**.

2

Siguiendo la **tradición japonesa**, los filetes se someten a sucesivos procesos de lavado que **reducen su contenido en grasa pero mantienen intacta la calidad de sus proteínas**.

3

Combinando el surimi con otros ingredientes (agua, clara de huevo, almidón, sal, aceite de girasol), se obtiene una **textura muy jugosa, elástica y suave**.



4

El característico **color** de los productos lo aportan **colorantes naturales**, como el pimentón o la tinta de sepia, y con extractos de cangrejo o de pescado se realza el sabor.

5

Además, los productos de la gama Surimi Pescanova **no contienen gluten ni lactosa**, por lo que pueden ser consumidos por personas con intolerancia a estos ingredientes.

SABÍAS QUE...

La primera referencia histórica sobre un producto elaborado con surimi aparece en Japón durante el período Heian (s. VIII d. J.C.).

SABÍAS QUE...

Para hacer el surimi, se eliminan las espinas, el tejido conjuntivo, la sangre y todo aquello considerado no funcional en el pescado; se pica, y se somete a sucesivos procesos de lavado. Se obtiene así una masa a partir del músculo del pescado de alto valor proteico.

SURIMI

ANGURIÑAS



Producto a base de surimi, aromatizado con sabor a pescado, que evoca la forma de una angula.

- Ideales para degustar en caliente al ajillo, en revueltos... o en frío como ingrediente en salpicones, tostas o ensaladas.

Producto sin gluten y sin lactosa.



CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN
400450	6x1 kg	B



En caliente: Anguriñas al Ajillo: Dorar 2 o 3 láminas de ajo en 2 a 4 cucharadas soperas de aceite de oliva. Añadir guindilla troceada y las Anguriñas descongeladas. Cocinar a fuego lento y remover 1/2 minutos. Servir calientes.



En frío: Descongelar y añadir directamente a ensaladas, salpicones, etc.

RALLADO DE MAR



Virutas de surimi, aromatizadas con sabor a cangrejo, y forma de filamentos ligeramente aplanados de 30 a 50 mm de longitud.

El producto se caracteriza por el color naranja-rojizo de una cara que destaca sobre la base blanca de surimi, aportando un atractivo toque de color y sabor a las preparaciones sobre las que se añade.

- Ideales en ensaladas, canapés, rellenos...

Producto sin gluten y sin lactosa.



CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN
400451	6x1 kg	B



En frío: Descongelar y añadir directamente a ensaladas, salpicones, etc.





SECCIÓN	CÓDIGO	ARTÍCULO	KG/UD	Nº UD/CAJA	KG/CAJA	Nº CAJAS/FILA	Nº FILAS/PALET	Nº CAJAS/PALET	KG/PALET	PRESENTACIÓN
Pescado Natural		Filetes de merluza con piel 5 kg	5	1	5	8	25	200	1000	C Env.Ind.
Pescado Natural		Filetes de merluza con piel 14 kg aprox	14	1	14	6	12	72	1008	C Int
Pescado Natural		Filetes de merluza sin piel 15 kg aprox	15	1	15	6	11	66	990	C Int
Pescado Natural		Lomos de merluza 2 kg/8 kg	2	4	8	10	12	120	960	E Env. Ind.
Pescado Natural		Lomos de merluza 5 kg	5	1	5	8	25	200	1000	C Env.Ind.
Pescado Natural		Centros de merluza 2 kg/8 kg	2	4	8	10	12	120	960	E Env. Ind.
Pescado Natural		Centros de merluza 5 kg	5	1	5	8	25	200	1000	C Env.Ind.
Pescado Natural		Ventrescas de merluza 2 kg/8 kg	2	4	8	10	12	120	960	E Env. Ind.
Pescado Natural		Ventrescas de merluza 5 kg	5	1	5	8	25	200	1000	C Env. Ind.
Pescado Natural		Merluza entera HGT 14 kg aprox	14	1	14	4	16	64	896	Int / Env. Ind.
Pescado Natural		Chorizo de merluza 17 kg aprox	17	1	17	4	12	48	816	C
Pescado Natural		Rodaballo eviscerado 10 kg	10	1	10	4	12	48	480	C
Moluscos Cefalópodos		Calamar patagónico entero 5 kg aprox	5	1	5	13	14	182	910	Blq
Moluscos Cefalópodos		Calamar patagónico entero 10 kg aprox	10	1	10	8	12	96	960	Blq
Moluscos Cefalópodos	400196	Calamar patagónico entero 15-25 ppk 2 kg/8 kg	2	4	8	8	12	96	768	T
Moluscos Cefalópodos	400269	Calamar patagónico limpio c/piel 1 kg/8 kg	1	8	8	8	10	80	640	T
Moluscos Cefalópodos	400339	Calamar patagónico troceado 1 kg/8 kg	1	8	8	8	10	80	640	T
Moluscos Cefalópodos		Calamar indio entero entubado plano 10% glaseo 2 kg/12 kg	2	6	12	12	5	60	720	Blq
Moluscos Cefalópodos		Calamar indio limpio IQF 20% glaseo 1 kg/10 kg	1	10	10	8	6	48	480	IQF
Moluscos Cefalópodos		Calamar indio limpio Blq 20% glaseo 2 kg/12 kg	2	6	12	6	11	66	792	Blq
Moluscos Cefalópodos		Puntilla 1kg/12kg	1	12	12	6	10	60	720	Blq
Moluscos Cefalópodos		Puntilla 1kg/10kg	1	10	10	11	6	66	660	Blq
Moluscos Cefalópodos		Sepia limpia IQF 20% glaseo IQF 8 kg	8	1	8	6	11	66	528	IQF
Moluscos Cefalópodos		Sepia limpia Blq 10% glaseo 4 kg/20 kg	4	5	20	8	5	40	800	Blq
Moluscos Cefalópodos		Tubo de pota Illex limpio 5% glaseo 6 kg	6	1	6	6	20	120	720	C Int
Moluscos Cefalópodos		Tubo de pota Illex limpio 20% glaseo 5 kg	5	1	5	6	23	138	690	C Int
Moluscos Cefalópodos		Tubo de pota Todarodes limpio 20% glaseo 5 kg	5	1	5	9	18	162	810	C Int
Moluscos Cefalópodos	821334	Tiras de potón al punto de sal 10% glaseo 1 kg/6 kg	1	6	6	8	10	80	480	B IQF
Moluscos Cefalópodos	821335	Tiras de potón al punto de sal 10% glaseo 6 kg	6	1	6	8	10	80	480	C IQF
Moluscos Cefalópodos	824173	Rodajas de rejo cocido de potón 20% glaseo 1 kg/6 kg	1	6	6	10	10	100	600	B IQF
Moluscos Cefalópodos	824179	Rodajas de rejo cocido de potón 20% glaseo 6 kg	6	1	6	10	10	100	600	C IQF
Moluscos Cefalópodos	100296	Formas de anillas del mar 1 kg/4 kg	1	4	4	13	8	104	416	B IQF
Moluscos Cefalópodos	400355	Tiras de mar 1 kg/4 kg	1	4	4	13	10	130	520	B IQF
Crustáceos		Langostino Banana 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Colas de langostino Banana 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Langostino Brown 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Colas de langostino Brown 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Langostino Marfil 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Colas de langostino Marfil 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Langostino Tigre 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Colas de langostino Tigre 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E

SECCIÓN	CÓDIGO	ARTÍCULO	KG/UD	Nº UD/CAJA	KG/CAJA	Nº CAJAS/FILA	Nº FILAS/PALET	Nº CAJAS/PALET	KG/PALET	PRESENTACIÓN
Crustáceos		Langostino Jumbo 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Colas de langostino Jumbo 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Langostino (Caribbean Queen) 1 kg/18 kg	1	18	18	6	5	30	540	E
Crustáceos		Gambón de Argentina 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Colas de gambón de Argentina 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Langostino vannamei 10% glaseo 2 kg/12 kg	2	6	12	6	8	48	576	E
Crustáceos		Colas de langostino vannamei 15% glaseo 2 kg/20 kg	2	10	20	6	6	36	720	E
Crustáceos		Langostino vannamei cocido 2 kg/8 kg	2	4	8	12	4	48	384	E Px
Crustáceos		Alistado - Gamba roja del Atlántico 1 kg/14 kg	1	14	14	6	7	42	588	E
Crustáceos		Colas de Alistado - Gamba roja del Atlántico 1 kg/14 kg	1	14	14	6	7	42	588	E
Crustáceos		Gamba blanca 2 kg/16 kg	2	8	16	6	7	42	672	E
Crustáceos		Carabinero 1 kg/14 kg	1	14	14	6	7	42	588	E
Crustáceos		Langostino Moruno 1 kg/15 kg	1	15	15	6	6	36	540	E
Crustáceos		Colas de langostino Moruno 1 kg/15 kg	1	15	15	6	6	36	540	E
Crustáceos		Gambón de Mozambique 1 kg/15 kg	1	15	15	6	6	36	540	E
Crustáceos		Colas de gambón de Mozambique 1 kg/15 kg	1	15	15	6	6	36	540	E
Crustáceos		Colas de Santiaguño 2 kg/12 kg	2	6	12	6	9	54	648	E
Crustáceos		Langosta cruda 10 kg	10	1	10	4	12	48	480	C Env.Ind.
Crustáceos		Langosta cocida 10 kg	10	1	10	4	12	48	480	C Env.Ind.
Crustáceos		Cola de langosta cruda 5 kg/20 kg	5	4	20	6	5	30	600	C Env.Ind.
Crustáceos		Bocas de cangrejo 2 kg/12 kg	2	6	12	6	6	36	432	E
Crustáceos		Pechos de cangrejo 2 kg/12 kg	2	6	12	6	6	36	432	E
Pescados y Cefalópodos preparados	400369	Varitas de merluza empanada 4 kg	4	1	4	10	13	130	520	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400370	Varitas de merluza empanada 1 kg/6 kg	1	6	6	9	8	72	432	T
Pescados y Cefalópodos preparados	400437	Peskitos de merluza empanada 1 kg/4 kg	1	4	4	13	10	130	520	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400368	Surfers de merluza rebozada 4 kg	4	1	4	10	14	140	560	C
Pescados y Cefalópodos preparados	540403	Mini burgers empanados de merluza 5 kg	5	1	5	10	13	130	650	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400367	San Marinos 4 kg	4	1	4	10	13	130	520	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400426	Albóndigas de merluza y pota 1 kg/4 kg	1	4	4	13	10	130	520	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400366	Formas de rodaja de merluza rebozada 1 kg/6 kg	1	6	6	9	8	72	432	T
Pescados y Cefalópodos preparados	100405	Formas de rodaja de merluza rebozada 4 kg	4	1	4	14	10	140	560	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400374	Formas de filete de bacalao empanado 3 kg	3	1	3	16	12	192	576	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400360	Formas de filete de merluza empanada "G" 1 kg/6 kg	1	6	6	9	8	72	432	T
Pescados y Cefalópodos preparados	100298	Formas de filete de merluza empanada "M" 4 kg	4	1	4	10	13	130	520	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400359	Crujientes de merluza empanada 4 kg	4	1	4	10	14	140	560	C
Pescados y Cefalópodos preparados	400428	Rebozado andaluz 1 kg/4 kg	1	4	4	14	10	140	560	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400373	Bocaditos de rosada 1 kg/4 kg	1	4	4	14	10	140	560	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400427	Caprichos del mar 1 kg/4 kg	1	4	4	13	8	104	416	B
Pescados y Cefalópodos preparados	100340	Formas de anilla rebozadas 1 kg/4 kg	1	4	4	13	8	104	416	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400352	Formas de anilla rebozadas sin gluten 1 kg/4 kg	1	4	4	13	8	104	416	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400351	Tiras empanadas 1 kg/4 kg	1	4	4	14	10	140	560	B
Pescados y Cefalópodos preparados	400354	Chopirones rebozados al huevo 1 kg/4 kg	1	4	4	13	10	130	520	B
Surimi	400450	Anguriñas 1 kg/6 kg	1	6	6	8	15	120	720	B
Surimi	400451	Rallado de mar 1 kg/6 kg	1	6	6	8	15	120	720	B

PESCANOVA®

PESCANOVA ESPAÑA S.L.

Área Trading y Mayor

Calle José Abascal 45

28003 MADRID (España)

Tel: + 34 91 54 21 500

e-mail: ccbom.recepcion@nuevapescanova.com

www.nuevapescanova.com



GRUPO NUEVA
PESCANOVA