



Elaboració i transformació de productes de la mar

PRODUCTES CONGELATS I ELABORATS ARTESANALS

Soluciones industriales per a l'indústria alimentària

Elaboración y transformación de productos del mar

PRODUCTOS CONGELADOS Y ELABORADOS ARTESANALES

Soluciones industriales para la industria alimentaria



INDEX DE PRODUCTES / ÍNDICE DE PRODUCTOS

GAMMA PRODUCTES CONGELATS

GAMA PRODUCTOS CONGELADOS

GALERA DE MAR <i>Galera de mar</i>	6	SEPIA A DAUS <i>Sepia a dados</i>	35
CRANC BLANC DE MAR <i>Cangrejo blanco de mar</i>	7	CASTANYÓ "SEPIONET" <i>Sepionet</i>	36
PEIX DE ROCA PER A SOPA <i>Pescado de roca para sopa</i>	8	BACALLÀ SALAT I DESALAT <i>Bacalao Salado</i>	37
CAMARÓ PER A FUMETS <i>Pescado de roca para sopa</i>	9	BACALLÀ AL PUNT DE SAL <i>Bacalao al punto de sal</i>	38
GAMBA ROSADA <i>Gamba rosada</i>	10	TRIPA DE BACALLÀ <i>Tripa de bacalao</i>	39
GAMBA ALLISTADA "VARIDENS" <i>Gamba alistada "varidens"</i>	11	COCOTXA DE BACALLÀ <i>Cococha de bacalao</i>	40
GAMBA ROSADA DEL MEDITERRÀ <i>Gamba rosa del Mediterráneo</i>	12	PELL DE BACALLÀ <i>Piel de bacalao</i>	41
CARABIENRO <i>Carabinero</i>	13	ESQUEIXADA DE BACALLÀ <i>Migas de bacalao</i>	42
LLAGOSTÍ AUSTRAL <i>Langostino austral</i>	14	CARPACCIO DE BACALLÀ <i>Carpaccio de bacalao</i>	43
CUA DE LLAGOSTÍ AUSTRAL PELADA I DESVENADA <i>Cola de langostino austral pelada</i>	15	PASTA DE BACALLÀ PER BUNYOLS <i>Pasta de bacalao para buñuelos</i>	44
CAMARÓ CRU "QUISQUILLA" <i>Cola de langostino austral pelada</i>	16	TONYINA VERMELLA "BLUEFIN" <i>Atún rojo "Bluefin"</i>	45
ESCAMARLÀ <i>Cigala</i>	17	LLOM I VENTRESCA <i>Lomo y ventresca</i>	46
LLAMANTOL CANADÀ <i>Bogavante Canadá</i>	18		
LLAMANTOL BLAU <i>Bogavante azul</i>	19		
LLAGOSTA VERMELLA <i>Langosta roja</i>	20		
LLAGOSTA ROSADA <i>Langosta rosada</i>	21		
GEMES DE GAROTA <i>Yemas de erizo</i>	22		
CLOSQUES D'ERIÇ <i>Cascaras de erizo</i>	23		
ORTIGA DE MAR (Mediterrani) <i>Ortiga de mar (Mediterráneo)</i>	24		
ORTIGA DE MAR (Cantàbric) <i>Ortiga de mar (Cantábrico)</i>	25		
ESPARDENYA DE MAR <i>Chombro de mar</i>	26		
POPET BLANC <i>Pulpito blanco</i>	27		
POTES DE POP ROQUER CUITES <i>Patas de pulpo de roca cocidas</i>	28		
POP DE ROCA CRU SENCER <i>Pulpo de roca enteiro crudo</i>	29		
CALAMAR SENCER <i>Calamar entero</i>	30		
CALAMAR NET <i>Calamar limpio</i>	31		
CALAMARÍ "PUNTILLA" <i>Calamar "Puntilla"</i>	32		
SEPIA SENCERA <i>Sepia entera</i>	33		
SEPIA NETA <i>Sepia limpia</i>	34		

GAMMA PRODUCTES ELABORATS	
GAMA PRODUCTOS ELABORADOS	
SEITÓ EVISCERAT I ENFARINAT <i>Boquerón eviscerado enharinado</i>	48
FILET DE BOQUERÓ ENFARINAT <i>Filte de boquerón enharinado</i>	49
TIRES DE SEPIA ENFARINADES <i>Tiras de sepia enharinadas</i>	50
ORTIGA DE MAR ENFARINADA <i>Ortiga de mar enharinada</i>	51
TARTAR DE CARABINERO <i>Tartar de carabinero</i>	52
OLIVA FARÇIDA DE FILET D'ANXOVA <i>Aceituna rellena de filete de anchoa</i>	53
SARDINA MARINADA AMB OLI DE GIRASOL <i>Sardina marinada en aceite de girasol</i>	54
SARDINA FUMADA AMB OLI DE GIRASOL <i>Sardina ahumada en aceite de girasol</i>	55
PAPPARDELLE DE SEPIA <i>Pappardelle de sepeia</i>	56
CRUIXENT DE LLAGOSTÍ <i>Crujiente de langostino</i>	57
ERIÇ DE GAMBA <i>Erizo de gamba</i>	58
ERIÇ DE SEPIA <i>Erizo de sepia</i>	59



INDEX DE PRODUCTES / ÍNDICE DE PRODUCTOS

GAMMA PRODUCTES ELABORATS

GAMA PRODUCTOS ELABORADOS

CARPACCIO DE GAMBA ROSADA DEL MEDITERRANI <i>Carpaccio de gamba rosa del Mediterráneo</i>	60	GORGONZOLA I ANOUS <i>Gorgonzola y nueces</i>	86
CARPACCIO DE GAMBA BLANCA <i>Carpaccio de gamba blanca</i>	61	LLAGOSTINS I ROVELLONS <i>Langostinos y robellones</i>	87
CARPACCIO DE CARABINERO <i>Carpaccio de carabinero</i>	62	ESPINACS AMB FORMATGE DE CABRA <i>Espinacas con queso de cabra</i>	88
CARPACCIO DE POTES DE POP <i>Carpaccio de patas de pulpo</i>	63	FORMATGE EMMENTAL <i>Queso emmental</i>	89
TARTAR DE GAMBA BLANCA <i>Tartar de gamba blanca</i>	64	GAMBA DE PALAMOS <i>Gamba de Palamós</i>	90
TARTAR DE CARABINERO <i>Tartar de carabinero</i>	65	RAP AMB GAMBES <i>Rape con gamba</i>	91
TARTAR DE LLOBARRO <i>Tartar de lubina</i>	66	MARISC <i>Marisco</i>	92
TARTAR DE ORADA <i>Tartar de dorada</i>	67	LLAMANTOL AMB BOLETS <i>Llamantol con boletus</i>	93
MOIXAMA DE TONYINA <i>Mojama de atún</i>	68	CABRA DE MAR "TXANGURRO" <i>Cabra de mar "Txanguroo"</i>	94
BOTARGA DE TONYINA <i>Botarga de atún</i>	69	TONYINA AMB PEBROT DEL PADRÓ I OLIVES <i>Atún y pimientos del padrón con aceitunas</i>	95
ANXOVA "00" AMB SAL <i>Anchoa grande en sal</i>	70	SEPIA I TINTA <i>Sepia y tinta</i>	96
FILET D'ANXOVA "00" AMB OLI DE GIRASOL <i>Filete de anchoa en aceite de girasol</i>	71	VERDURES <i>Verduras</i>	97
ESPINES D'ANXOVA AMB OLI DE GIRASOL <i>Espinass de anchoa en aceite de girasol</i>	72	FORMATGE BRIE AMB TRÒFONA <i>Queso brie con tóffonna</i>	98
BOQUERÓ EN OLI DE GIRASOL <i>Boquerón en aceite de girasol</i>	73	XORIÇ PICANT, MEL I CAMEMBERT <i>Chorizo picante, miel y camembert</i>	99
ESFERES DE GEMES DE GAROTA <i>Esferas de yemas de Erizo</i>	74	ALBERGINIA I FORMATGE PROVOLONE <i>Verengena y queso provolone</i>	100
ESFERES D'OLIVA DE KALAMATA <i>Esferas de aceite de oliva de kalamata</i>	75	LLET FREGIDA AMB LLIMONA <i>Leche frita con limón</i>	101
ESFERES DE PLANCTON MARÍ <i>Esferas de placton marino</i>	76	XOCOLATA AMB TIRES DE TARONJA <i>Chocolate con tiras de naranja</i>	102
ESFERES DE VINAGRE DE POMA <i>Esferas de vinagre de manzana</i>	77		

GAMMA PRODUCTS DELICATTIA (CROQUETES)

GAMA PRODUCTOS DELICATTIA (CROQUETAS)

PERNIL IBÈRIC <i>Jamón ibérico</i>	79	GAMA PRODUCTOS DELICATTIA (CANELONES)	
POLLASTRE DE PAGÈS <i>Pollo de corral</i>	80	CARN ROSTIDA <i>Carne asada</i>	104
CEPS I FOIE <i>Sets con foie</i>	81	LLAMANTOL AMB BOLETS <i>Llamantol con boletus</i>	105
BACALLÀ <i>Bacalao</i>	82	VERDURES <i>Verdures</i>	106
PARMESÀ I BUTIFARRA NEGRA <i>Parmesano y butifarra negra</i>	83	PEUS DE PORC AMB FOIE <i>Pies de cerdo con foie</i>	107
ROSTIT AMB VERDURES <i>Asado con verduras</i>	84	PA DE VIDRE <i>Pan cristal</i>	108
SOBRESSADA I FORMATGE DE MAÓ <i>Sobresada y queso de Maó</i>	85		

GAMMA PRODUCTES DELICATTIA (CANELONS)

GAMA PRODUCTOS DELICATTIA (CANELONES)

PRODUCTES
GAMMA
CONGELATS

PRODUCTOS
GAMA
CONGELADOS



WWW.PEIXOSDEPALAMOS.ES

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

GALERA DE MAR

Galera de mar

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

És un tipus de crustaci de fons sorrencs. La seva temporada és al febrer, quan son més carnesos. Aporta molt gust i sabor als arrossos i guisats de peix. La galera es presenta crua, congelada en estotjos d'1 kg.

Es un tipo de crustáceo de fondo arenoso. Su temporada es en febrero, cuando son más carnosas. Aporta mucho gusto y sabor a los arroces y guisos de pescado. La galera se presenta cruda, congelada en estuches de 1 kg.

*Mida del producte / Medida del producto***10-20 peces / piezas**

INDICAT PER A INDICADO PARA



Fumets, caldos i salses
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinària)



Bullir
Hervir



Paelles i Arrossos
Paellas y Arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**1 kg****x 8**
caixa / màster
caja / master**40**
màster / palet
master / palet

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CRANC BLANC DE MAR

Cangrejo blanco de mar

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Crustaci de closca dura i color blanquinós. Aporta molt sabor a sopes de peix, guisats i arrossos. El cranc blanc, es presenta en estotjos de 1,5 kg, amb possibilitat d'extreure'n la quantitat necessària sense necessitat de descongelar tota la caixa.

Crustáceo de cáscara dura y color blanquecino. Aporta mucho sabor a sopas de pescado, guisos y arroces. El cangrejo blanco, se presenta en estuches de 1,5 kg, con posibilidad de sacar la cantidad necesaria sin necesidad de descongelar toda la caja.

*Mida del producte / Medida del producto***0-25 grams / gramos**

INDICAT PER A INDICADO PARA



Fumets, caldos i salses
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinària)



Bullir
Hervir



Paelles i Arrossos
Paellas y Arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**1,5 kg****x 8**
caixa / màster
caja / master**40**
màster / palet
master / palet

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

PEIX DE ROCA PER SOPA

Pescado de roca para sopa

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Selecció d'espècies de diferents ports del litoral mediterrani, que combinats aporten molt sabor i gust per a caldos, sopes i fons. Ideal per arrossos i guisats. El peix per sopa es presenta cru, en estoijos de 2 kg, amb la possibilitat d'extreure'n un primer kg i més tard un segon, si es requereix.

Selección de especies de diferentes puertos del litoral mediterráneo, que combinados aportan mucho sabor y gusto para caldos, sopas y fondos. Ideal para arroces y guisos. El pescado para sopa se presenta crudo, en estuches de 2 kg, con la posibilidad de extraer un primer kg y más tarde un segundo, si se requiere.

*Mida del producte / Medida del producto***15 - 30 cm**

INDICAT PER A INDICADO PARA

Fumets, caldos i salses
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinària)

Bullir
HervirPaelles i Arrossos
Paellas y Arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**2 kg****x 8**
caixa / màster
caja / master**40**
màster / palet
master / paletPolígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.comPRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CAMARÓ PER A FUMETS

Gamba para fumets

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Crustaci de pell feble, que aporta molt color i sabor als fons i fumets. El seu extracte ajuda a potenciar plats molt variats, que van des de salses fins arrossos. La gamba boreal es presenta en estoigs de 1 o 2 kg, amb la possibilitat d'extreure'n la quantitat necessària sense haver de descongelar tota la caixa.

Crustáceo de piel débil, que aporta mucho color y sabor a los fondos y fumets. Su extracto ayuda a potenciar platos muy variados, que van desde salsas hasta arroces. El camarón se presenta en estuches de 1 o 2 kg, con la posibilidad de extraer la cantidad necesaria sin tener que descongelar toda la caja.

*Mida del producte / Medida del producto***70 peces / piezas**

INDICAT PER A INDICADO PARA

Fumets, caldos i salses
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinària)

Bullir
HervirPaelles i Arrossos
Paellas y Arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**1 kg****x 12-16**
caixa / màster
caja / master**40**
màster / palet
master / paletPolígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

GAMBA ROSADA

Gamba roja



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Gamba de l'espècie "Arsiteus Antennatus" Ideal per planxa, arrossos, i altres. Color vermellós i clova fina, la seva carn es suau i gustosa. Es presenta en estoigs de 1 kg, amb la possibilitat d'extreure'n les unitats necessàries sense haver de descongelar tota la caixa.

Gamba de la especie "Arsiteus antennatus" Ideal para plancha, arroces, y otros. Color rojizo y cáscara fina, su carne es suave y sabrosa. Se presenta en estuches de 1 kg, con la posibilidad de extraer las unidades necesarias sin tener que descongelar toda la caja.



Mida del producte / Medida del producto

12-18 / 18-22 / 22-30 / 30-40 / 40-50 / 50-70 / +70 peces / piezas



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

GAMBA ALLISTADA "VARIDENS"

Gamba alistada "varidens"



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Gamba d'aspecte vermellós, el seu origen de pesca és l'oceà atlàntic. La seva carn és de textura ferma i sabor suau. Es presenta en estoigs d'1 kg.

Gamba de aspecto rojizo, su origen de pesca es el océano atlántico. Su carne es de textura firme y sabor suave. Se presenta en estuches de 1 kg.



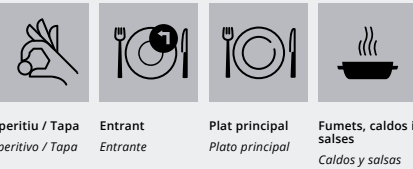
Mida del producte / Medida del producto

22-30 / 30-40 / 40-50 / 50-70 / +70p +70 peces / piezas

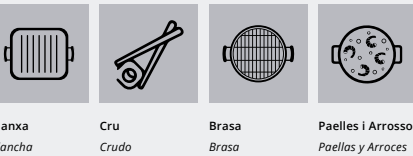


Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



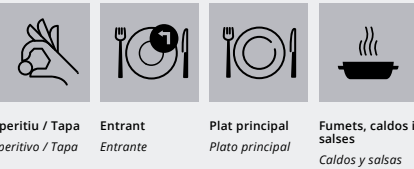
PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



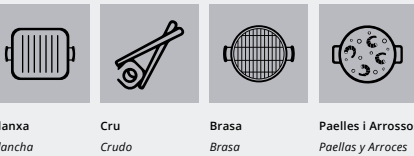
DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



INDICAT PER A INDICADO PARA



PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS





PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

GAMBA ROSADA DEL MEDITERRÀ

Gamba roja del mediterráneo



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Gamba rosada “Aristeus Antennatus”. Pescada al litoral català, congelada a les nostres instal·lacions, sense sulfits ni additius. Ideal per planxa i arrossos.

Gamba rosada “Aristeus antennatus”. Pescada en el litoral catalán, congelada en nuestras instalaciones, sin sulfitos ni aditivos. Ideal para plancha y arroces.



Mida del producte / Medida del producto

18-20 / 19-33 / 33-35 / 55-70 / +70 peces / piezas



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CARABINERO

Carabinero



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Pescada en la seva major part per les nostres embarcacions i congelat a bord. El carabinero té un aspecte molt vermellós. Es convertirà en l'element principal del plat, aportant color, olor i molt de sabor.

Pescada en su mayor parte por nuestras embarcaciones y congelado a bordo. El carabinero tiene un aspecto muy rojizo. Se convertirá en el elemento principal del plato, aportando color, olor y mucho sabor.



Mida del producte / Medida del producto

4-6 / 5-8 / 8-10 / 10-12 / 12-15 / 15-19 / 19-25 / 25-35 / 35-70
+70 peces / piezas



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

LLAGOSTÍ AUSTRAL

Langostino Austral



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

De color ataronjat, la seva pell es fina i de sabor suau. Es tracta d'una espècie que s'adapta molt bé tant a planxes com a graelles. La seva carn és més tova que la d'altres llagostins.

De color anaranjado, su piel es fina y de sabor suave. Se trata de una especie que se adapta muy bien tanto en planchas como parrillas. Su carne es más blanda que la de otros langostinos.



Mida del producte / Medida del producto

10-20 / 20-30 / 30-40 / 40-50 / 50-70 peces / piezas



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CUA DE LLAGOSTÍ AUSTRAL PELADA I DESVENADA

Cola de langostino austral pelado y desvenado



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Carn de textura ferma i saborosa. Es tracta d'un producte sense pell ni tripa, que s'adapta molt bé a un sens fi de combinacions, siguin plats freds com calents.

Carne de textura firme y sabrosa. Se trata de un producto sin piel ni tripa, que se adapta muy bien a un sinfín de combinaciones, sean platos fríos como calientes.



Mida del producte / Medida del producto

20-40 / 40-60 peces / piezas



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Plat principal
Plato principal



Fumets, caldos i salses
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Planxa
Plancha



Cru
Crudo



Brasa
Brasa

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2 kg



x 6
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



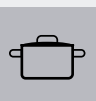
Vapor
Vapor



Planxa
Plancha



Cru
Crudo



Bullir
Hervir



Fregir
Freir



Paelles i Arrossos
Paellas y Arroz

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1,5 kg



x 8
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CAMARÓ CRU “QUISQUILLA”

Camarón crudo “quisquilla”



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Gambeta d'aspecte marronós i un cop cuit passa a ser vermellós. De tamany molt reduït, pot arribar a fer fins a 6 cm. Envasada en cru en caixes d'1 kg, la seva elaboració és principalment orientada a fritures i truites fregides.

Camarón de aspecto amarronado y una vez cocido pasa a ser rojizo. De tamaño muy reducido, puede llegar a medir hasta 6 cm. Envasada en crudo en cajas de 1 kg, su elaboración es principalmente orientada a frituras y tortillas fritas.



Mida del producte / Medida del producto

0-10 grams / gramos

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 16
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

ESCAMARLÀ

Cigala



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

D'origen molt variat, és una espècie molt apreciada. Pot arribar als 30 cm d'allargada i és apropiat per tot tipus de plats, tant com per acompanyament com a plat principal.

De origen muy variado, es una especie muy apreciada. Puede llegar a los 30 cm de largo y es apropiado para todo tipo de platos, tanto como para acompañamiento como plato principal.



Mida del producte / Medida del producto

3-6 / 5-7 / 8-10 / 11-15 / 16-20 / 21-30 / 31-40 /
41-50 peces / piezas

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Plat principal
Plato principal



Fumets, caldos i
salses
Caldos i salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Planxa
Plancha



Cru
Crudo



Brasa
Brasa



Paelles i Arrossos
Paellas y Arroz

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1,5 kg



x 4
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

LLAMANTOL CANADÀ

Bogavante Canada**DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN**

El llamàntol americà, al igual que el llamàntol blau, son espècies similars a la llagosta. De carn blanca i consistent, s'acaba convertint en un element de prestigi un cop a taula.

El bogavante americano, al igual que el bogavante azul, son especies similares a la langosta. De carne blanca y consistente, se acaba convirtiendo en un elemento de prestigio una vez en la mesa.

*Mida del producte / Medida del producto***200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

LLAMANTOL BLAU

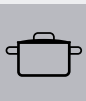
Bogavante azul**DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN**

Semblant al llamàntol americà, el llamàntol blau es pesca en zones del mediterrani, atlàntic i atlàntic nord. La principal diferencia és el color i el sabor. De carn blanca i consistent, s'acabarà convertint en un element de prestigi un cop al plat.

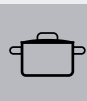
Semejante al bogavante americano, el bogavante azul se pesca en zonas del mediterráneo, atlántico y atlántico norte. La principal diferencia es el color y el sabor. De carne blanca y consistente, se convertirá en un elemento de prestigio una vez al plato.

*Mida del producte / Medida del producto***200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A
INDICADO PARAPlat principal
*Plato principal***PREPARACIÓ (técnica culinària)**
PREPARACIÓN (técnica culinaria)Vapor
VaporForn
HornoPlanxa
PlanchaBullir
HervirBrassa
BrasaPaelles i Arrossos
*Paellas y Arroz***DADES LOGÍSTIQUES**
DATOS LOGÍSTICOS

5-6 kg

x 1
caixa / màster
caja / master40
màster / palet
*master / pallet***INDICAT PER A**
INDICADO PARAPlat principal
*Plato principal***PREPARACIÓ (técnica culinària)**
PREPARACIÓN (técnica culinaria)Vapor
VaporForn
HornoPlanxa
PlanchaBullir
HervirBrassa
BrasaPaelles i Arrossos
*Paellas y Arroz***DADES LOGÍSTIQUES**
DATOS LOGÍSTICOS

5 kg

x 1
caixa / màster
caja / master40
màster / palet
master / pallet

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

LLAGOSTA VERMELLA

Langosta roja**DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN**

Crustaci que habita en fons rocosos i que s'alimenta bàsicament d'algues. La temporada d'aquest crustaci acostuma a començar en èpoques estivals. Apreciada sobretot per la seva carn, del cap també se'n parla, doncs s'utilitza també per fer fons de cuina i salses.

Crustáceo que habita en fondos rocosos y que se alimenta básicamente de algas. La temporada de este crustáceo suele comenzar en épocas estivales. Apreciada sobre todo por su carne, de la cabeza también se habla, pues se utiliza también para hacer fondos de cocina y salsas.

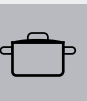
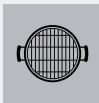
*Mida del producte / Medida del producto***200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg**Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.comPRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

LLAGOSTA ROSADA

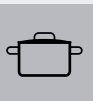
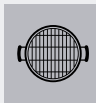
Langosta rosada**DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN**

Crustaci que habita en fons rocosos i a més profunditat de la vermella i que s'alimenta bàsicament d'algues. La temporada d'aquest crustaci acostuma a començar en èpoques estivals. Apreciada sobretot per la seva carn, del cap també se'n parla, doncs s'utilitza també per fer fons de cuina i salses.

Crustáceo que habita en fondos rocosos y además profundidad de la roja y que se alimenta básicamente de algas. La temporada de este crustáceo suele comenzar en épocas estivales. Apreciada sobre todo por su carne, de la cabeza también se habla, pues se utiliza también para hacer fondos de cocina y salsas.

*Mida del producte / Medida del producto***200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg**Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com**INDICAT PER A**
INDICADO PARAPlat principal
*Plato principal***PREPARACIÓ (técnica culinaria)**
PREPARACIÓN (técnica culinaria)Vapor
VaporForn
HornoPlanxa
PlanchaBullir
HervirBrassa
BrasaPaelles i Arrossos
*Paellas y Arroces***DADES LOGÍSTIQUES**
DATOS LOGÍSTICOS

5 kg

x 1
caixa / màster
*caja / master***INDICAT PER A**
INDICADO PARAPlat principal
*Plato principal***PREPARACIÓ (técnica culinaria)**
PREPARACIÓN (técnica culinaria)Vapor
VaporForn
HornoPlanxa
PlanchaBullir
HervirBrassa
BrasaPaelles i Arrossos
*Paellas y Arroces***DADES LOGÍSTIQUES**
DATOS LOGÍSTICOS

5 kg

x 1
caixa / màster
caja / master

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

GEMES DE GAROTA

Yemas de erizo



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Durant els mesos més freds de l'any, elbarem les llengües de garota. Fetes a ma una a una i envasades en un pot de vidre, sense additius ni conservants, amb una congelació per abatador, per preservar la qualitat del producte. Es presenta en cru, en formats de 7 pots de 120 g.

Durante los meses más fríos del año, elaboramos le lenguas de erizo de mar. Hechas a mano una a una y envasadas en un frasco de vidrio, sin aditivos ni conservantes, con una congelación por abatidor, para preservar la calidad del producto. Se presenta en crudo, en formatos de 7 botes de 120 g.

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno



Cru
Crudo



Paelles i Arrossos
Paellas y Arrozces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



130 g



x 7
pot
bote



960 g
caja
caixa



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CLOSQUES D'ERIÇ

Conchas de erizo



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Les closques de garota, es tallen de forma simètrica, una a una, esterilitzades i assecades. Producte ideal per treballar com a base, recipient o plat, per a totes i cadascuna de les creacions amb productes de mar. Es presenta en caixes de 70 closques.

Los caparazones de erizo de mar, se cortan de forma simétrica, una a una, esterilizadas y secadas. Producto ideal para trabajar como base, recipiente o plato, para todas y cada una de las creaciones con productos de mar. Se presenta en cajas de 70 caparazones.

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



x 70
peces
piezas



x 1
caixa
caja



x 1
màster
master



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

ORTIGA DE MAR (Mediterrani)

Ortiga de mar
(Mediterráneo)



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Es presenta en pots per preservar la seva qualitat. No porten additius ni conservants. Possibilitat de treballar-la crua congelada, fresca o bé prefregida.

Se presenta en botes para preservar su calidad. No llevan aditivos ni conservantes. Posibilidad de trabajar cruda congelada, fresca o bien prefritas.



Mida del producte / Medida del producto

7 x 120 g - 6 x 180 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

ORTIGA DE MAR (Cantàbric)

Ortiga de mar
(Cantábrico)



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Es presenta en pots per preservar la seva qualitat. No porten additius ni conservants. Possibilitat de treballar-la crua congelada, fresca o bé prefregida.

Se presenta en botes para preservar su calidad. No llevan aditivos ni conservantes. Posibilidad de trabajar cruda congelada, fresca o bien prefritas.



Mida del producte / Medida del producto

7 x 120 g - 6 x 180 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



120 g



x 7
pot
bote



840 g
caja
caixa

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1,08 kg



6x180 grams
gramos

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

ESPERDENYA DE MAR

Cohombro de mar

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Les espardeñes son de la família dels equinoderms que es poden trobar tant en el mediterrani com a l'atlàntic. Nosaltres oferim la millor qualitat, envasada en tubs d'uns 50 g aproximadament, preparades per extreure'n una porció. Un producte clarament diferenciador que ajudarà a donar prestigi.

Las “espardeñas” son de la familia de los equinodermos que se pueden encontrar tanto en el mediterráneo como en el atlántico. Nosotros ofrecemos la mejor calidad, envasada en tubos de unos 50 g aproximadamente, preparadas para extraer una porción. Un producto claramente diferenciador que ayudará a dar prestigio.

*Mida del producte / Medida del producto*

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

POPET BLANC

Pulpito de mar

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Producte molt estacional, que va dels mesos de Desembre-gener i pot aguantar fins a Maig-juny, i a mida que passen els mesos, es pesquen de més gran calibre. Molt saborós i molt original, permet moltes combinacions.

Producto muy estacional, que va de los meses de Diciembre-enero y puede aguantar hasta Mayo-junio, y a medida que pasan los meses, se pescan de mayor calibre. Muy sabroso y muy original, permite muchas combinaciones.

*Mida del producte / Medida del producto***0-25 / 25-50 / 50-100 / +100 grams/ gramos**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA

Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

Planxa
PlanchaPaelles i Arrossos
Paellas y Arrozces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



250 g aprx

x 4
safata
bandejax 8
caixa / màster
caja / master

INDICAT PER A INDICADO PARA

Aperitiu / Tapa
Aperitivo / TapaPlat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

Planxa
PlanchaPaelles i Arrossos
Paellas y Arrozces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1,5 kg

x 8
caixa / màster
caja / master

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

POTES DE POP ROQUER CUITES

Patas de pulpo de roca cocidas



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Pops seleccionats de la millor qualitat, congelats a bord. El procés d'elaboració és 100% artesà. El propòsit és seleccionar les potes del mateix tamany, netejar les ventoses una a una, coure-les a baixa temperatura entre 60 i 80 minuts i criogenitzar-les per mitjà d'un xoc tèrmic, per garantir que la pell i les ventoses restaran enganxades a les potes un cop descongelades. Van presentades en safates, estirades una a una, perquè totes les porcions sortint del mateix tamany.

Pulpos seleccionados de la mejor calidad, congelados a bordo. El proceso de elaboración es 100% artesanal. El propósito es seleccionar las patas del mismo tamaño, limpiar las ventosas una a una, cocerlas a baja temperatura entre 60 y 80 minutos y criogenizarlas por abatidor de temperatura, para garantizar que la piel y las ventosas restan pegadas a las patas una vez descongeladas. Van presentadas en bandejas, estiradas una a una, para que todas las porciones salgan del mismo tamaño.



Mida del producte / Medida del producto

70-100 g / 100-150 g / 150-200 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

POP DE ROCA CRU SENCER

Pulpo de roca crudo entero



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Pops seleccionats de la millor qualitat, congelats a bord. Cada unitat passa un control de qualitat exhaustiu, on s'inspecciona cada unitat, per comprovar que estigui sencer, que no tingui poca consistència, o que tingui un mal color. Es netegen les ventoses i finalment es congela. El resultat, un producte 100% homogeni a l'hora de la seva cocció. Amb el nostre pop, l'èxit a taula està assegurat.

Pulpos seleccionados de la mejor calidad, congelados a bordo. Cada pieza pasa un control de calidad exhaustivo, donde se inspecciona cada unidad, para comprobar que esté entero, que no tenga poca consistencia, o que tenga mal color. Se limpian las ventosas y finalmente se congela. El resultado, un producto 100% homogéneo a la hora de su cocción. Con nuestro pulpo, el éxito en la mesa está asegurado.



Mida del producte / Medida del producto

1-2 / 2-3 / 3-4 / 4-5 / 5-6 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Planxa
Plancha



Brasa
Brasa



Fregir
Freír



Paelles i Arrossos
Paellas y Arrozos

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1,5 kg



x 4
safata
bandeja



70
màster / palet
master / palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

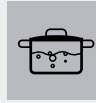


Entrant
Entrante



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



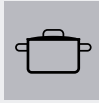
Vapor
Vapor



Forn
Horno



Planxa
Plancha



Bullir
Hervir



Brasa
Brasa



Fregir
Freír



Paelles i arrossos
Paellas y arrozos

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2 - 3 - 4 - 6 - 8
peces
piezas



x1
caixa
caja



56
màster / palet
master / palet

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CALAMAR SENCER

Calamar entero



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Calamar pescat a la zona del Mar Cantàbric, durant la temporada de tardor. Un cop passat un control de qualitat, es congela per abatador de temperatura a les nostres instal·lacions. Aquest producte es presenta en paquets d'1 kg, en caixes de 2 kg.

Calamar pescado en la zona del Mar Cantábrico, durante la temporada de otoño. Una vez pasado un control de calidad, se congela por abatidor de temperatura en nuestras instalaciones. Este producto se presenta en paquetes de 1 kg, en cajas de 2 kg.



Mida del producte / Medida del producto

0-100 / 100-200 / 200-300 / 300-500 / 500-1000

1000-2000 grams/ gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CALAMAR NET

Calamar limpio



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Calamar pescat a la zona del Mar Cantàbric, durant la temporada de tardor. Passa un procés d'elaboració 100% artesanal, completament manual. Es retira la pell, es netegen els cossos i les potes i es congelen. El resultat és un calamar net de primera qualitat, que cuit, no perd aigua, no encongeix i no deixa olors a producte processat.

Calamar pescado en la zona del Mar Cantábrico, durante la temporada de otoño. Pasa un proceso de elaboración 100% artesanal, completamente manual. Se retira la piel, se limpian los cuerpos y las patas y se congelan. El resultado es un calamar limpio de primera calidad, que cocido, no pierde agua, no encoge y no deja olores producto procesado.



Mida del producte / Medida del producto

100 - 200 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno



Planxa
Plancha



Cru
Cruda



Brassa
Brasa



Fregir
Freír



Paelles i arrosos
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2 kg



x 8
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno



Planxa
Plancha



Cru
Cruda



Brassa
Brasa



Fregir
Freír



Paelles i arrosos
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



6 kg



x 1
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CALAMARÍ (Puntilla)

Puntilla pequeña

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

D'aspecte semblant al d'un calamar és molt apreciat per a fritures. Textura suau i sabor dolç. És un producte que es presenta en paquets de 500 g i en caixes d'1 kg.

De aspecto similar al de un calamar es muy apreciado para frituras. Textura suave y sabor dulce. Es un producto que se presenta en paquetes de 500 g y en cajas de 1 kg.

*Mida del producte / Medida del producto***0-25 grams / gramos**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

SEPIA SENCERA

Sepia entera

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

La sépia és un mol·lusc de gran interès comercial i gastronòmic. Acostuma alimentar-se de petits crancs, gambetes i peixos petits. La temporada va de Març a Maig, tot i que es troben bones captures des de Març fins a Octubre. Culinàriament permet elaborar multitud de plats, no només aprofitant la seva carn, també la seva tinta o fins i tot la se va melsa. Aquest producte es pot presentar congelat individualment o bé en bloc.

La sepia es un molusco de gran interés comercial y gastronómico. Suele alimentarse de pequeños cangrejos, camarones y peces pequeños. La temporada de Marzo a Mayo, aunque se encuentran buenas capturas desde Marzo hasta Octubre. Culinariamente permite elaborar multitud de platos, no sólo aprovechando su carne, también su tinta o incluso la se va bazo. Este producto se puede presentar congelado individualmente o bien en bloque.

*Mida del producte / Medida del producto***1-1,5 / 1,5-2 / 2-3 / 100-200 / 200-300 / 300-500
500-1000 / peces / piezas**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA

**Aperitiu / Tapa**
Aperitivo / Tapa**Entrant**
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

**Fregir**
Freír**Paelles i arrosos**
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**2 kg****x 8**
caixa / màster
caja / master

INDICAT PER A INDICADO PARA

**Aperitiu / Tapa**
Aperitivo / Tapa**Entrant**
Entrante**Plat principal**
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

**Forn**
Horno**Planxa**
Plancha**Brassa**
Brasa**Fregir**
Freír**Paelles i arrosos**
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**10 - 20 kg****x 1**
caixa / màster
caja / master**60**
màster / palet
master / pallet

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

SEPIA NETA

Sepia límpia

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

En el moment de l'elaboració, retirem la pell, la boca, separem la melsa i la tinta, aprofitant únicament el cos i la part de les potes. Es presenta congelada individualment, envasada al buit, o en bloc.

La sepia es un molusco de gran interés comercial y gastronómico. Suele alimentarse de pequeños cangrejos, camarones y peces pequeños. La temporada de Marzo a Mayo, aunque se encuentran buenas capturas desde Marzo hasta Octubre. Culinariamente permite elaborar multitud de platos, no sólo aprovechando su carne, también su tinta o incluso la se va bazo. Este producto se puede presentar congelado individualmente o bien en bloque.

*Mida del producte / Medida del producto***1-1,5 / 1,5-2 / 2-3 / 100-200 / 200-300 / 300-500
500-1000 / peces / piezas**Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.comPRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

SÈPIA A DAUS

Sepia a dados

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Un cop en traiem les minves, separem les zones cartilaginoses de les més carneses, per fer-ne daus de 2 cm o bé de 1 cm segons les necessitats de cadascú.

Una vez sacamos las mermas, separamos las zonas cartilaginosas de las más carneses, para hacer dados de 2 cm o bien de 1 cm según las necesidades de cada uno.

*Mida del producte / Medida del producto***1 cm x 1 cm****2 cm x 2cm**

INDICAT PER A INDICADO PARA

**Acompanyament**
Acompañamiento**Plat principal**
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

**Planxa**
Plancha**Fregir**
Freír**Paelles i arrosos**
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**5 kg****x 4**
bossa / màster
bolsa / master**60**
màster / palet
master / paletPolígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CASTANYÓ (Sepionet)

Sepionet

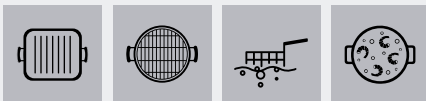
INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Planxa
Plancha

Brassa
Brasa

Fregir
Freír

Paelles i arrosos
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 8
caixa / màster
caja / master



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

El Castanyó és una espècie de Mol·lusc cefalòpode de la família de les Sípies. Ideal per a planxa o paelles. Es presenta sencer, en blocs de 500 g, dos blocs per caixa.

El sepionet es una especie de Molusco cefalópodo de la familia de las sepias. Ideal para planchas o paellas. Se presenta entero, en bloques de 500 g, dos bloques por caja.



Mida del producte / Medida del producto

0 - 25 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

BACALLÀ SALAT I DESALAT

Bacalao salado y desalado



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Bacallà amb un procés de salaó d'entre 3 i 4 mesos. En el moment de la seva elaboració, s'hidrata, es treu l'espina central, i es dessala completament, extraient la part del llom més gruixuda, el morro. Es presenta en paquets de 2 porcions de 230-250 g dins de caixes de 5 kg.

Bacalao con un proceso de salación de entre 3 y 4 meses. En el momento de su elaboración, se hidrata, se saca la espina central, y se desala completamente, sacando la parte del lomo más gruesa, el morro. Se presenta en paquetes de 2 porciones de 230-250 g dentro de cajas de 5 kg.



Mida del producte / Medida del producto

230 - 250 grams / gramos

INDICAT PER A INDICADO PARA



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Vapor
Vapor

Forn
Horno

Planxa
Plancha

Brassa
Brasa



Paelles i arrosos
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



5 kg



x 1
caixa / màster
caja / master



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

BACALLÀ AL PUNT DE SAL

Bacalao al punto de sal



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Llom de bacallà al punt de sal, completament desespinat, higienitzat llom per llom. Aquest producte té infinitat d'aplicacions, doncs combina molt bé amb múltiples possibilitats gastronòmiques. El lloms pesen entre 300 i 400 g i van en caixes de 2 kg.

Lomo de bacalao al punto de sal, completamente desespinado, higienizado lomo para lomo. Tiene infinidad de aplicaciones, puesto que es un producto que encaja con múltiples combinaciones. Los lomos pesan entre 300 y 400 g y van en cajas de 2 kg.



Mida del producte / Medida del producto

Lomo +300 / Lomo +900 / Lomo 600-900/ Morro 200-300 /
centro 180-300Lomo +300 / Lomo +900 / Lomo 600-900/ Morro



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

TRIPA DE BACALLÀ

Tripa de Bacalao



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

És la part ventral del peix, amb un alt contingut en col·lagen. La presentem en caixes de 2 kg i es pot extreure unitat per unitat.

Es la parte ventral del pescado, con un alto contenido en colágeno. La presentamos en cajas de 2 kg y se puede extraer unidad por unidad.



Mida del producte / Medida del producto

Salat / dessalada i neta
salada /desalada i limpia



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Vapor
Vapor



Forn
Horno



Planxa
Plancha



Brassa
Brasa

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2 kg



x 8
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master /palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Acompanyament
Acompañamiento

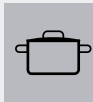


Guarnició
Guarnición



Fumets, caldos i
salses
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Bullir
Hervir



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2 kg



x 8
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master /palet

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

COCOTXA DE BACALLÀ

Cococha de bacalao

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

La cocotxa de bacallà, és la part carnosa que uneix la mandíbula inferior amb la zona que recobreix les brànquies. Producte amb un gran interès comercial i gastronòmic. Es presenta en format de 500 g en caixes de 2 kg.

La cocochas de bacalao, es la parte carnosa que une la mandíbula inferior con la zona que recubre las branquias. Producto con un gran interés comercial y gastronómico. Se presenta en formato de 500 g en cajas de 2 kg.

*Mida del producte / Medida del producto***0 - 50 grams / gramos**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

PELL DE BACALLÀ

Piel de Bacalao

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

La pell del bacallà, és la part que recobreix i protegeix el peix. Un cop neta i escatada, passa per un procés de salaó. Aquest producte es presenta en caixes de 2 kg i es pot extreure unitat per unitat.

La piel del bacalao, es la parte que recubre y protege el pescado. Una vez limpia y escamada, pasa por un proceso de salación. Este producto se presenta en cajas de 2 kg y se puede extraer unidad por unidad.

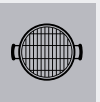
*Mida del producte / Medida del producto***10 - 30 cm**

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA

**Aperitiu / Tapa**
Aperitivo / Tapa**Acompanyament**
Acompañamiento**Entrant**
Entrante**Plat principal**
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

**Forn**
Horno**Planxa**
Plancha**Brassa**
Brasa**Fregir**
Freír**Paelles i arrosos**
Paellas y arroces

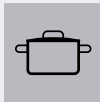
DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**2 kg****x 8**
caixa / màster
caja / master**40**
màster / palet
master / palet

INDICAT PER A INDICADO PARA

**Aperitiu / Tapa**
Aperitivo / Tapa**Acompanyament**
Acompañamiento**Guarnició**
Guarnición**Fumets, caldos i salses**
Caldos y salsas

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)

**Bullir**
Hervir**Fregir**
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS

**2 kg****x 8**
caixa / màster
caja / master**40**
màster / palet
master / palet

Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

ESQUEIXADA DE BACALLÀ

Migas de Bacalao



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Retalls de bacallà, en la seva major part, de la ventresca, que passen per un procés de salaó i congelació. Es presenta en caixes de 2 kg.

Recortes de bacalao, en su mayor parte, de la ventresca, que pasan por un proceso de salación y congelación. Se presenta en cajas de 2 kg.

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2 kg



x 8
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CARPACCIO DE BACALLÀ

Carpaccio de Bacalao



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Del llom de bacallà salat i dessalat, se'n tallen fines lamines allargades, que permeten presentar-lo estira't o bé enrotllat. En safates de 330 g aproximadament i caixes de 3 kg aproximadament.

Del lomo de bacalao salado y desalado, se cortan finas láminas alargadas, que permiten presentarlo estirado o bien enrollado. En bandejas de 330 g aproximadamente y cajas de 3 kg aproximadamente.

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



3 kg



x 1
caixa / màster
caja / master



40
màster / palet
master / palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

PASTA DE BACALLÀ PER BUNYOLS

Pasta de bacalao para buñoles



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Dels retalls del bacallà salat i dessalat, s'elabora una pasta preparada per posar a la paella o fregidora i fer-ne bunyols de bacallà. Es presenta en pots de 1 kg congelat.

De los recortes del bacalao salado y desalado, se elabora una pasta preparada para poner en la sartén o freidora y hacer buñuelos de bacalao. Se presenta en botes de 1 kg congelado.



Mida del producte / Medida del producto

1kg / pot / bote



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

LLOM DE TONYINA VERMELLA “BLUEFIN”

Atún rojo “bluefin”



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

De color vermellós, sabor intens i textura suau. De la tonyina vermella del mediterrani se n'aprofiten totes les parts. El producte és sacrificat sense patir estrès a través d'una tècnica anomenada “Ikejime”. Exemplars de +150 kg, en fem lloms, lloms a tauletes o a rodelles. També de la ventresca en tallem tires o bé mitges ventresques. Es presenta Ultracongelat a -60°C o fresca.

De color rojizo, sabor intenso y textura suave. Del atún rojo del mediterráneo se aprovechan todas las partes. El producto es sacrificado sin sufrir estrés a través de una técnica llamada “Ikejime”. Ejemplares de +150 Kg, hacemos lomos, lomos a tabletas o en rodajas. También de la ventresca cortamos tiras o medias ventrescas. Se presenta Ultra congelado a -60°C o fresca.



Mida del producte / Medida del producto

3-5-7 kg



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg

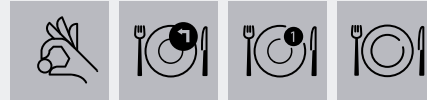


x 6
pot / màster
bote / master



40
màster / palet
master / palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Acompanyament
Acompañamiento

Entrant
Entrante

Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

Planxa
Plancha

Cru
Crudo

Brassa
Brasa



Paelles i arroços
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



3-5-7 kg



x 1 Llom
Lomo



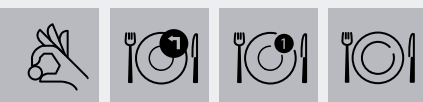
x 1
caixa / màster
caja / master

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

VENTRESCA DE TONYINA

Lomo y ventresca de atún

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Acompanyament
Acompañamiento

Entrant
Entrante

Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

Planxa
Plancha

Cru
Cruda

Brassa
Brasa



Paelles i arrosos
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



2-6-12 kg



x 1 Ventresca
Ventresca



x 1
caixa / màster
caja / master



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

De color vermellós, sabor intens i textura suau. De la tonyina vermella del mediterrani se n'aprofiten totes les parts. El producte és sacrificat sense patir estrès a través d'una tècnica anomenada "Ikejime". Exemplars de +150 kg, en fem lloms, lloms a tauletes o a rodelles. També de la ventresca en tallem tires o bé mitges ventresques. Es presenta Ultracongelat a -60°C o fresca.

De color rojizo, sabor intenso y textura suave. Del atún rojo del mediterráneo se aprovechan todas las partes. El producto es sacrificado sin sufrir estrés a través de una técnica llamada "Ikejime". Ejemplares de +150 Kg, hacemos lomos, lomos a tabletas o en rodajas. También de la ventresca cortamos tiras o medias ventrescas. Se presenta Ultra congelado a -60°C o fresca.



Mida del producte / Medida del producto

2-6-12 kg



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTES
GAMMA

ELABORATS

PRODUCTOS
GAMA

ELABORADOS



PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

SEITÓ EVISCERAT I ENFARINAT

Boquerón eviscerado
enharinado

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freir

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



4 kg



x 1
caixa / màster
caja / master



100
màster / palet
master / palet



Mida del producte / Medida del producto

10 - 15 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

FILET DE BOQUERÓ ENFARINAT

Filete de boquerón enharinado

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freir

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



4 kg



x 1
caixa / màster
caja / master



100
màster / palet
master / palet



Mida del producte / Medida del producto

10 - 15 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Sípia tallada a tires manualment, enfarinada amb una barreja de farines per aportar una textura cruixent i consistent. Un cop fregit, el producte queda cruixent, melós i suau a l'interior. Ideal per a tapes, fritures i altres. Es presenta ultracongelat, en format de caixa de 4 kg.

Sepia cortada a tires, enharinada con una mezcla de harinas para aportar una textura crujiente y consistente. Una vez frito, el producto queda crujiente, meloso y suave en el interior. Ideal para tapas, frituras y otros. Se presenta ultra congelado, en formato de caja de 4 kg.



Mida del producte / Medida del producto

5 - 10 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Ortiga de mar enfarinada amb una barreja de farines per aportar una textura cruixent i consistent. Un cop fregit, el producte queda cruixent, melós i suau a l'interior. Ideal per a tapes, fritures i altres. Es presenta ultracongelat, en format de caixa de 4 kg.

Ortiga de mar enharinada con una mezcla de harinas para aportar una textura crujiente y consistente. Una vez frito, el producto queda crujiente, meloso y suave en el interior. Ideal para tapas, frituras y otros. Se presenta ultra congelado, en formato de caja de 4 kg.



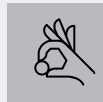
Mida del producte / Medida del producto

0 - 25 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A
INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària)
PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freir

DADES LOGÍSTIQUES
DATOS LOGÍSTICOS



4 kg

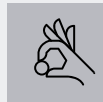


x 1
caixa / màster
caja / master



100
màster / palet
master / palet

INDICAT PER A
INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària)
PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freir

DADES LOGÍSTIQUES
DATOS LOGÍSTICOS



1,5 kg



x 1
caixa / màster
caja / master



100
màster / palet
master / palet



PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

MOLL EVISCERAT ENFARINAT

Salmonete eviscerado enharinado

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Acompanyament
Acompañamiento

Entrant
Entrante

Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



4 kg



x 1
box / master
boîte / master



100
master / palet
master / palette



Mida del producte / Medida del producto

0 - 50 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

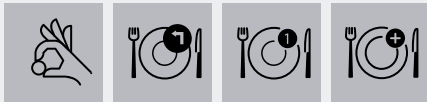


PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

OLIVA FARÇIDA DE FILET D'ANXOVA

Aceituna rellena de filete de anchoa

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Acompanyament
Acompañamiento

Entrant
Entrante

Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Mida del producte / Medida del producto

100-110 unitats safata / unidades bandeja



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

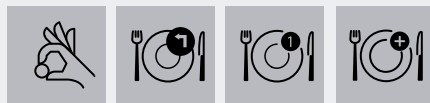


PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

SARDINA MARINADA AMB OLI DE GIRASOL

Sardina marinada en aceite de
albahaca

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Acompanyament
Acompañamiento

Entrant
Entrante

Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Mida del producte / Medida del producto

24 unitats aprox safata / unidades aprox bandeja

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



400 g



x 6
safata / màster
bandeja / master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

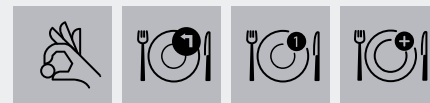


PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

SARDINA FUMADA AMB OLI DE GIRASOL

Sardina ahumada en aceite de
girasol

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Acompanyament
Acompañamiento

Entrant
Entrante

Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Mida del producte / Medida del producto

24 unitats aprox safata / unidades aprox bandeja

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



450 g



x 6
safata / màster
bandeja / master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

PAPPARDELLE DE SÈPIA

Pappardelle de sepia



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

És un elaborat divertit i senzill de treballar. Un acompanyament, guarnició o element principal, per a qualsevol plat. Elaborat a partir de sípies de més de 2 kg de pes, li donen a aquest producte, un gruix de més d'1cm. Sense additius ni productes afegits. Amb la Pappardelle de sípia, la originalitat està assegurada.

Es un elaborado divertido y sencillo de trabajar. Funciona como acompañamiento, guarnición o elemento principal, para cualquier plato. Elaborado a partir de sepia de más de 2 kg de peso, le dan a este producto, un espesor de más de 1 cm. Sin aditivos ni productos añadidos. Con la Pappardelle de sepia, la originalidad está asegurada.



Mida del producte / Medida del producto

15 - 20 cm x 2 cm

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

CRUIXENT DE LLAGOSTÍ

Crujiente de langostino



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Amb una base de pasta brick, una fulla d'alfàbrega fresca i una cua de llagostí desvenat, aquest producte es converteix en un aperitiu lleuger, fàcil de cuinar. De textura cruixent i amb gust de gamba, el cruixent es pot cuinar tant al forn com a la fregidora. L'alfàbrega li aporta un punt fresc, assegurant l'èxit de qualsevol plat.

Con una base de pasta brick, una hoja de albahaca fresca y una cola de langostino desvenado, este producto se convierte en un aperitivo ligero, fácil de cocinar. De textura crujiente y con sabor a gamba, el crujiente se puede cocinar tanto en el horno como en la freidora. La albahaca le aporta un punto fresco, asegurando el éxito de cualquier plato.



Mida del producte / Medida del producto

15 - 20 cm

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Planxa
Plancha



Cru
Crudo



Fregir
Freír



Paelles i arrosos
Paellas y arroces

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



500 g



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



30

peces
piezas



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ERIÇ DE GAMBA

Erizo de gamba



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

A partir d'un llagostí pelat i desvenat, elaborat en forma esfèrica, empanat amb fines tires de pasta brick. Un cop fregit, la pasta brick crustifica, aportant una cobertura cruixent, un efecte visual creatiu i un resultat altament satisfactori. (es recomana donar un punt de cocció curt per no perdre els sabors i les textures de l'interior.)

A partir de langostino pelado y desvenado, elaborado en forma esférica, empanado con finas tiras de pasta brick. Una vez frito, la pasta brick crustifica, aportando una cobertura crujiente, un efecto visual creativo y un resultado altamente satisfactorio. (Se recomienda dar un punto de cocción corto para no perder los sabores y las texturas del interior.)



Mida del producte / Medida del producto

20 - 25 gr



50 g x 50



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ERIÇ DE SÈPIA

Erizo de sepia



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

A partir de la sípia neta, es treballa fins aconseguir una textura homogènia. A mà, es fan petites bitlles, que s'empanen amb tires de pasta brick. Un cop fregit, la pasta brick crustifica, aportant una cobertura cruixent, un efecte visual creatiu i un resultat altament satisfactori.

A partir de la sepia limpia, se trabaja hasta conseguir una textura homogénea. A mano, se hacen pequeñas bolas que se empanan con tiras de pasta brick. Una vez frito, la pasta brick crustifica, aportando una cobertura crujiente, un efecto visual creativo y un resultado altamente satisfactorio.



Mida del producte / Medida del producto

20 - 25 gr



50 g x 50



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

CARPACCIO DE GAMBA ROSADA DEL MEDITERRANI

Carpaccio de gamba rosada del Mediterráneo



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Seleccionem la millor gamba del mediterrani i l'elaborem 100% a mà. El seu color vermellós, textura suau, sabor endolcit, sorprenen des del primer moment. Un element que crea un efecte diferenciador i al mateix temps dona prestigi. El carpaccio de gamba rosada representa una marca d'identitat per a les taules de més renom.

Seleccionamos la mejor gamba del mediterráneo y la elaboramos 100% a mano. Su color rojizo, textura suave, sabor endulzado, sorprenden desde el primer momento. Un elemento que crea un efecto diferenciador y al mismo tiempo da prestigio. El carpaccio de gamba roja representa una marca de identidad para las mesas de más renombre.



Mida del producte / Medida del producto

15 x 20 cm

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

CARPACCIO DE GAMBA BLANCA

Carpaccio de gamba blanca



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Pelada i desvenada a mà. De color més clara, textura col·laginosa, degut al seu alt percentatge en proteïnes, sabor endolcit i amb característiques pròpies d'un producte únic.

Pelada y desvenada a mano. De color más clara, textura colágena, debido a su alto porcentaje en proteínas, sabor endulzado y con características propias de un producto único.



Mida del producte / Medida del producto

15 x 20 cm

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



50 g x 24



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



50 g x 24



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

CARPACCIO DE CARABINERO

Carpaccio de carabinero



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Pelat i desvenat a mà. De color vermell intens, textura carnosa, sabor remarcats. El carpaccio de carabinero sempre sorprèn positivament. No només per el sabor, també per el seu aspecte visual i la facilitat de combinar aquest producte d'alt valor gastronòmic.

Pelado y desvenado a mano. De color rojo intenso, textura carnosa, sabor remarcado. El carpaccio de carabinero siempre sorprende positivamente. No sólo por el sabor, también por su aspecto visual y la facilidad de combinar este producto de alto valor gastronómico.



Mida del producte / Medida del producto

15 x 20 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

CARPACCIO DE POTES DE POP

Carpaccio de patas de pulpo



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Potes de pop cuites elaborades en format carpaccio. El fet que només siguin potes de pop, a nivell visual, la simetria i l'ordre de les potes en forma de mosaic, generen un resultat molt positiu. Ideal per a elaboracions senzilles, gastronòmiques i d'alt valor creatiu.

Patas de pulpo cocidas elaboradas en formato carpaccio. El hecho de que sólo sean patas de pulpo, a nivel visual, la simetría y el orden de las patas en forma de mosaico, generan un efecto muy positivo. Ideal para elaboraciones sencillas, gastronómicas y de alto valor creativo.



Mida del producte / Medida del producto

15 x 20 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



50 g x 24



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



50 g x 24



x 8

safata / màster
bandeja / master



40

màster / palet
master /palet

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

TARTAR DE GAMBA BLANCA

Tartar de gamba blanca



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Gamba blanca, pelada, desvenada i tallada a mà. Ultracongelada a -40°C i envasada al buit. El seu procés d'elaboració permeten extreure'n de la bossa, la quantitat exacta, sense que el producte estigui enganxat. Aquesta pauta s'aconsegueix quan el producte no ha estat en contacte amb l'aigua. Treballar amb el tàrtar de gamba blanca és una aposta en temps i qualitat, on l'èxit està assegurat.

Gamba blanca, pelada, desvenada y cortada a mano. Ultra congelada a -40°C y envasada al vacío. Su proceso de elaboración permiten extraer de la bolsa, la cantidad exacta, sin que el producto esté enganchado. Esta pauta se consigue cuando el producto no ha estado en contacto con el agua. Trabajar con el tártar de gamba blanca es una apuesta en tiempo y calidad, donde el éxito está asegurado.



Mida del producte / Medida del producto

1 x 1 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

TARTAR DE CARABINERO

Tartar de carabinero



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Carabinero, pelat, desvenat i tallat a mà. Ultracongelat a -40°C i envasat a el buit. El seu procés d'elaboració permet extreure de la bossa, la quantitat exacta, sense que el producte estigui enganxat. Aquesta pauta s'aconsegueix quan el producte no ha estat en contacte amb l'aigua. Treballar amb el tàrtar de carabinero és una aposta en temps i qualitat, on l'èxit està assegurat.

Carabinero, pelado, desvenado y cortado a mano. Ultra congelado a -40°C y envasado al vacío. Su proceso de elaboración permiten extraer de la bolsa, la cantidad exacta, sin que el producto esté enganchado. Esta pauta se consigue cuando el producto no ha estado en contacto con el agua. Trabajar con el tártar de carabinero es una apuesta en tiempo y calidad, donde el éxito está asegurado.



Mida del producte / Medida del producto

1 x 1 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

TARTAR DE LLOBARRO

Tartar de lubina



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Llobarros de viviers Nacionals, filetats, desespinats i Tallats a mà. Ultracongelat a -40°C i envasat a el buit. El seu procés d'elaboració permet extreure de la bossa, la quantitat exacta, sense que el producte estigui enganxat. Aquesta pauta s'aconsegueix quan el producte no ha estat en contacte amb l'aigua. Treballar amb el tàrtar de llobarro és una aposta en temps i qualitat, on l'èxit està assegurat.

Lubinas de viveros Nacionales, fileteadas, desespinadas y cortadas a mano. Ultra congelado a -40°C y envasado en el vacío. Su proceso de elaboración permite extraer de la bolsa, la cantidad exacta, sin que el producto esté enganchado. Esta pauta se consigue cuando el producto no ha estado en contacto con el agua. Trabajar con el tártar de lubina es una apuesta en tiempo y calidad, donde el éxito está asegurado.



Mida del producte / Medida del producto

1 x 1 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

TARTAR D'ORADA

Tartar de dorada



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Orades de viviers Nacionals, filetats, desespinats i Tallats a mà. Ultracongelat a -40°C i envasat a el buit. El seu procés d'elaboració permet extreure de la bossa, la quantitat exacta, sense que el producte estigui enganxat. Aquesta pauta s'aconsegueix quan el producte no ha estat en contacte amb l'aigua. Treballar amb el tàrtar d'orada és una aposta en temps i qualitat, on l'èxit està assegurat.

Doradas de viveros Nacionales, fileteadas, desespinadas y cortados a mano. Ultra congelado a -40°C y envasado en el vacío. Su proceso de elaboración permite extraer de la bolsa, la cantidad exacta, sin que el producto esté enganchado. Esta pauta se consigue cuando el producto no ha estado en contacto con el agua. Trabajar con el tártar de dorada es una apuesta en tiempo y calidad, donde el éxito está asegurado.



Mida del producte / Medida del producto

1 x 1 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



500 g x 3



x 8
safata / màster
bandeja / master



40
màster / palet
master /palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



500 g x 3



x 8
safata / màster
bandeja / master



40
màster / palet
master /palet

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

MOIXAMA DE TONYINA

Mojama de Atún



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Producte artesà, seleccionat i elaborat amb l'objectiu d'oferir-te el millor sabor. La Moixama extra de tonyina es selecciona directament del centre del llom. L'assecat del producte és natural, aconseguint sabors i connotacions pròpies d'una conserva de primera categoria.

Producto artesano, seleccionado y elaborado con el objetivo de ofrecer el mejor sabor. La Mojama extra de atún se selecciona directamente del centro del lomo. El secado del producto es natural, consiguiendo sabores y connotaciones propias de una conserva de primera categoría.



Mida del producte / Medida del producto

40 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

BOTARGA DE TONYINA

Bortaga de atún



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Ous de tonyina assecats al natural. Ideal per acompanyaments de pastes, per a tapes i altres.

Huevos de atún secados al natural. Ideal para acompañamientos de pastas, para tapas y otros.



Mida del producte / Medida del producto

200 grams / gramos



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 10 kg
caixa / màster
caja / master

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Acompanyament
Acompañamiento



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



200 - 400 g



x 20
peces
piezas



PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ANXOVA “00” AMB SAL

Anchoa grande en sal

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



7 kg



x 1

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Anxova “00” de tamany gran, madurada durant 15-16 mesos en sal a una temperatura controlada, amb l'objectiu d'aconseguir sabors més distingits. Aquesta anchoa es serveix en galledes amb sal, a punt per treure els filets.

anchoa “00” de tamaño grande, madurada durante 15-16 meses en sal a una temperatura controlada, con el objetivo de conseguir sabores más distinguidos. Esta anchoa se sirve en cubos con sal, listo para sacar los filetes.



Mida del producte / Medida del producto

17 - 20 cm



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

FILET D'ANXOVA “00” AMB OLI DE GIRASOL

Filete de anchoa en aceite

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



330 g (40 u)



x 5
safata
bandeja



75
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Anxova “00” de tamany gran, madurada durant 15-16 mesos en sal a una temperatura controlada, amb l'objectiu d'aconseguir sabors més distingits. Aquesta anchoa es presenta en filets, dins de safates de 40 unitats, preservada amb oli de girasol.

Anchoa “00” de tamaño grande, madurada durante 15-16 meses en sal a una temperatura controlada, con el objetivo de conseguir sabores más distinguidos. Esta anchoa se presenta en filetes, dentro de bandejas de 40 unidades, preservada con aceite de girasol.



Mida del producte / Medida del producto

15 - 20 cm - 40 unitat / unidad

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ESPINES D'ANXOVA AMB OLI DE GIRASOL

Espinas de anchoa en aceite



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Espines senceres d'anxova, que es presenten en safates amb oli de girasol. Ideal per guarnir un plat, fer en fritura, acompanyament d'una tapa.

Espinas enteras de anchoa, que se presentan en bandejas con aceite de girasol. Ideal para adornar un plato, hacer en fritura, acompañamiento de una tapa.



Mida del producte / Medida del producto

12 - 14 cm

INDICAT PER A INDICADO PARA



Acompanyament
Acompañamiento

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



200 g



x 5
safata
bandeja



75
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

BOQUERÓ EN OLI DE GIRASOL

Boquerón en aceite de girasol



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Boqueró avinagrat, preservat en oli de girasol per aturar la cocció del vinagre. Ideal per presentar amb all i julivert. Es presenta en filets, dins de safates de +100unitats.

Boquerón encurtido, preservado en aceite de girasol para detener la cocción del vinagre. Ideal para presentar con ajo y perejil. Se presenta en filetes, dentro de bandejas de +100 unidades.



Mida del producte / Medida del producto

10 - 15 cm - 100 unitats / unidades

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



500 g (100 u)



x 4
safata
bandeja



75
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ESFERES DE GEMES DE GAROTA

Espinas de anchoa en aceite



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Esferes líquides a base d'alginat, 100% naturals, a base de gemes de garota. Producte creatiu, pot acompanyar un plat fred com un sorbet, fins a una sopa calenta de fins a 100 graus de temperatura, sense que el producte perdi la seva consistència. Es presenta en pots d'unes 240 unitats aproximadament.

Esferas líquidas a base de alginato, 100% naturales, a base de yemas de erizo de mar. Producto creativo, puede acompañar un plato frío como un sorbete, hasta una sopa caliente de hasta 100 grados de temperatura, sin que el producto pierda su consistencia. Se presenta en botes de unas 240 unidades aproximadamente.



Mida del producte / Medida del producto

230-250 unitats x pot / unidades x bote



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ESFERES D'OLIVA DE KALAMATA

Boquerón en aceite de girasol



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Esferes líquides a base d'alginat, 100% naturals, a base d'Oliva de Kalamata. Producte creatiu, pot acompanyar un plat fred com un sorbet, fins a una sopa calenta de fins a 100 graus de temperatura, sense que el producte perdi la seva consistència. Es presenta en pots d'unes 240 unitats aproximadament.

Esferas líquidas a base de alginato, 100% naturales, a base de Oliva de Kalamata. Producto creativo, puede acompañar un plato frío como un sorbete, hasta una sopa caliente de hasta 100 grados de temperatura, sin que el producto pierda su consistencia. Se presenta en botes de unas 240 unidades aproximadamente.



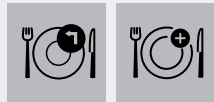
Mida del producte / Medida del producto

230-250 unitats x pot / unidades x bote



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Acompanyament
Acompañamiento

Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



200 g x 4 u



x 10
caixa / màster
coja / master



75
màster / palet
master /palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Guarnició
Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



200 g x 4 u



x 10
caixa / màster
coja / master



75
màster / palet
master /palet

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ESFERES DE PLANCTON MARÍ

Esferas de plac^on marino



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Esferes líquides a base d'alginat, 100% naturals, a base de Plàncton marí. Producte creatiu, pot acompanyar un plat fred com un sorbet, fins a una sopa calenta de fins a 100 graus de temperatura, sense que el producte perdi la seva consistència. Es presenta en pots d'unes 240 unitats aproximadament.

Esferas líquidas a base de alginato, 100% naturales, a base de Plancton marino. Producto creativo, puede acompañar un plato frío como un sorbete, hasta una sopa caliente de hasta 100 grados de temperatura, sin que el producto pierda su consistencia. Se presenta en botes de unas 240 unidades aproximadamente.



Mida del producte / Medida del producto

230-250 unitats x pot / unidades x bote



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE ELABORAT
PRODUCTO ELABORADO

ESFERES DE VINAGRE DE POMA

Esferas de vinagre de manzana



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Esferes líquides a base d'alginat, 100% naturals, a base de Vinagre de poma. Producte creatiu, pot acompanyar un plat fred com un sorbet, fins a una sopa calenta de fins a 100 graus de temperatura, sense que el producte perdi la seva consistència. Es presenta en pots d'unes 240 unitats aproximadament.

Esferas líquidas a base de alginato, 100% naturales, a base de Vinagre de manzana. Producto creativo, puede acompañar un plato frío como un sorbete, hasta una sopa caliente de hasta 100 grados de temperatura, sin que el producto pierda su consistencia. Se presenta en botes de unas 240 unidades aproximadamente.



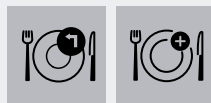
Mida del producte / Medida del producto

230-250 unitats x pot / unidades x bote



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Acompanyament Guarnició
Acompañamiento Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



200 g x 4 u



x 10
caixa / màster
coja / master



75
màster / palet
master /palet

INDICAT PER A INDICADO PARA



Acompanyament Guarnició
Acompañamiento Guarnición

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Cru
Crudo

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



200 g x 4 u



x 10
caixa / màster
coja / master



75
màster / palet
master /palet

PRODUCTES
GAMMA
CROQUETES

PRODUCTOS
GAMA
CROQUETAS



WWW.PEIXOSDEPALAMOS.ES

DELICATTIA[®]
PALAMÓS
Gourmet Food

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE PERNÍ IBÈRIC

Croquetas de jamón ibérico

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master / pallet



CROQUETES 79
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana d'autèntic pernil ibèric. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de auténtico jamón ibérico. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE POLLASTRE DE PAGÈS

Croquetas de pollo corral

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES **80**
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Pollastre de corral. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Pollo de corral. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE CEPS I FOIE

Croquetas de boletus y foie

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES **81**
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Ceps i Foie. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Boletus y Foie. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE BACALLÀ

Croquetas de bacalao

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



CROQUETES
CROQUETAS

82

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Bacallà islandès. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Bacalao islandés. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE PARMESÀ I BUTIFARRA NEGRA

Croquetas de parmesano y
butifara

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



CROQUETES
CROQUETAS

83

DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Formatge de Parmesà i Botifarra negra. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Queso de Parmesano y Butifarra negra. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)



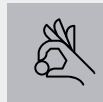
Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE ROSTIT AMB VERDURES

Croquetas de asadao y verduras

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

84



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Bacallà islandès. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Asado y verduras. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE SOBRESSADA I FORMATGE DE MAÓ

Croquetas de sobrasada y queso de Maón

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

85



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Sobrassada i Formatge de Maó. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Sobrasada y Queso de Mahón. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE GORGONZOLA I ANOUS

Croquetas de gorgonzola y nueces

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES **86**
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Gorgonzola i nous. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Gorgonzola y nueces. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE LLAGOSTINS I ROVELLONS

Croquetas de langostinos y robellones

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES **87**
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Llagostí i Rovellons. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Langostino y Robellones. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE ESPINACS AMB FORMATGE DE CABRA

**Croquetas de espinacas y
queso de cabra**

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES **88**
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Formatge de cabra, espinacs, panses i pinyons de pi. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Queso de cabra, espinacas, pasas y piñones de pino. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE FORMATGE EMMENTAL

Croquetas de queso emmental

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES **88**
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Formatge Emmental. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Queso Emmenthal. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE GAMBÀ DE PALAMÓS

Croquetas de gamba de Palmamós

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES 90
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana d'autèntica gamba rosada de Palamós. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de auténtica gamba rosada de Palamós. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE RAP AMB GAMBES

Croquetas de rape con gambas

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES 91
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Rap amb gambes. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Rape con gambas. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE MARISC

Croquetas de marisco

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master / pallet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES 92
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Marisc. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Marisco. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE LLAMANTOL AMB BOLETS

Croquetas de bogavante con setas

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master / pallet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES 93
CROQUETAS



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Llamàntol amb bolets. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de bogavante con setas. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE CABRA DE MAR “TXANGURRO”

Croquetas de txanguro

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

94



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Cabra de mar “txangurro”. En boca s’hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l’interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d’estar en congelat.

Croqueta artesana de Cabra de mar “txangurro”. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE TONYINA AMB PEBROT DEL PADRÓ I OLIVES

Croquetas atún con pimiento del piquillo y aceitunas

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

95



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Tonyina, pebrot del piquillo i olives. En boca s’hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l’interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d’estar en congelat.

Croqueta artesana de Atún, pimiento del piquillo y aceitunas. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE SÈPIA I TINTA

Croquetas de sepia con tinta

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

96



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Sípia amb tinta de sípia. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Sepia con tinta de sepia. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE VERDURES

Croquetas de verduras

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

97



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Verdures. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Verduras. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE FORMATGE BRIE AMB TRÒFONA

**Croquetas de queso de brie
y trufa**

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

98



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Brie de meaux amb trufa. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Brie de Meaux con trufa. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE XORIÇ PICANT, MEL I CAMEMBERT

**Croquetas de chorizo picante,
miel y camembert**

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

99



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Xoriç picant, formatge camembert i mel. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Chorizo picante, queso camembert y miel. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE ALBERGINIA I FORMATGE PROVOLONE

Croquetas de berenjena y queso provolone

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

100



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta d'Albergínia i Formatge de provolone. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta de Berenjena y Queso de provolone. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE LLET FREGIDA AMB LLIMONA

Croquetas de leche frita y limón

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Entrant
Entrante



Guarnició
Guarnición



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CROQUETES
CROQUETAS

101



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Llet fregida, llimona i sucre. En boca s'hi troben trossos de producte que combinades amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Leche frita, limón y azúcar. En boca se encuentran trozos de producto que combinadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CROQUETES DE XOCOLATA AMB TIRES DE TARONJA

Croquetas de chocolate con tiras de limón



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Croqueta artesana de Xocolata negra i tirs de taronja ensu-
crada. En boca s'hi troben trossos de producte que combina-
des amb la untuositat cremosa de l'interior, auguren un èxit
assegurat. Es presenten en congelat, i en el moment de la seva
preparació, han d'estar en congelat.

Croqueta artesana de Chocolate negro y tiras de naranja azu-
carada. En boca se encuentran trozos de producto que com-
binadas con la untuosidad cremosa del interior, auguran un
éxito asegurado. Se presentan en congelado, y en el momento
de su preparación, deben estar en congelado.



Mida del producte / Medida del producto

40 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa

Entrant
Entrante

Guarnició
Guarnición

Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinaria) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Fregir
Freír

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master / pallet

PRODUCTES
GAMMA

CANELONS

PRODUCTOS
GAMA

CANELONES

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CANELONS DE CARN ROSTIDA

Canelones de carne asada

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master / pallet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CANELONS
CANELONES 104



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Caneló de carn rostida amb un petit toc de canyella. Envoltats de pasta, estan preparats per coure al forn.

Canelón de carne asada con un pequeño toque de canela. Envueltos en pasta, ya están preparados para cocer al horno.



Mida del producte / Medida del producto

15 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CANELONS DE LLAMANTOL AMB BOLETS

Canelones de bogavante con setas

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master / pallet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34 972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CANELONS
CANELONES 105



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Caneló de llamàntol amb bolets. Envoltats de pasta, estan preparats per coure al forn.

Canelón de bogavante con setas. Envueltos en pasta, ya están preparados para cocer al horno.



Mida del producte / Medida del producto

15 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CANELONS DE VERDURES

Canelones de verduras

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CANELONS
CANELONES

106



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Caneló de verdures. Envoltats de pasta, estan preparats per coure al forn.

Canelón de Verduras. Envueltos en pasta, ya están preparados para cocer al horno.



Mida del producte / Medida del producto

15 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

CANELONS DE PEUS DE PORC AMB FOIE

Canelones de pies de cerdo con foie

INDICAT PER A INDICADO PARA



Aperitiu / Tapa
Aperitivo / Tapa



Plat principal
Plato principal

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



1 kg



x 5 kg
màster
master



40
màster / palet
master /palet



Polígon Industrial Camp de la Rutlla, 2 – 17230 Palamós (Girona) SPAIN
Tel. 00 34-972 31 81 03 – www.peixosdepalamos.com



CANELONS
CANELONES

107



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Caneló de Peus de porc amb foie. Envoltats de pasta, estan preparats per coure al forn.

Canelón de Pies de cerdo con foie. Envueltos en pasta, están preparados para cocer al horno.



Mida del producte / Medida del producto

15 peces, piezas (1kg/bossa, bolsa)

PRODUCTE CONGELAT
PRODUCTO CONGELADO

PA DE VIDRE

Pan cristal

INDICAT PER A INDICADO PARA



Acompanyament
Acompañamiento

PREPARACIÓ (técnica culinària) PREPARACIÓN (técnica culinaria)



Forn
Horno

DADES LOGÍSTIQUES DATOS LOGÍSTICOS



4 u



x 28 u
màster
master



8
màster / palet
master / pallet

PA DE VIDRE **108**
PAN CRISTAL



DESCRIPCIÓ | DESCRIPCIÓN

Pa de consistència lleugera, amb una molla interior extremadament alveolada, que un cop cuit adquireix una textura fràgil i cruixent com la del vidre. Els alvèols a l'interior del pa, permeten que el producte s'airegi, aportant una dimensió més, de la barreja de sabors, que acaben entrant en boca, potenciant així la combinació de tots els elements que s'hi afegeixin. Ideal per a entrants, tapes i acompanyaments.

Pan de consistencia ligera, con un muelle interior extremadamente alveolada, que una vez cocido adquiere una textura frágil y crujiente como la del vidrio. Los alveolos en el interior del pan, permiten que el producto se airee, aportando una dimensión más, de la mezcla de sabores, que acaban entrando en boca, potenciando así la combinación de todos los elementos que se añadan. Ideal para entrantes, tapas y acompañamientos.



Mida del producte / Medida del producto

43-45 cm llarg / largo x 10-11 ample / ancho



