peixos de PALAMÓS®

Elaboration and transformation of sea products

FROZEN
AND PREPARED PRODUCTS
CRAFTSMEN

Industrial solutions
for the food industry

Élaboration et transformation de produits de la mer

PRODUITS
CONGELÉ ET PRÉPARÉ
ARTISANS

Solutions industrielles
pour l'industrie agroalimentaire

INDEX PRODUCTS / INDICE DES PRODUITS

RANGE OF FROZEN PRODUCTS
GAMME DE PRODUITS SURGELÉS

MANTIS PRAWN 6
Galere de mer

MEDITERRANEAN SEA CRAB 7
Étrille blanche

ROCK MEDITERRANEAN FISH 8
Poisson de roche du mediterrané

SHRIMPS FOR SOUPS 9
Gamba pour des bouillons

RED PRAWN 10
Gambe rouge

RED PRAWN "ARISTEUS VARIDENS" 11
Gamba alistada "varidens"

MEDITERRANEAN RED PRAWN 12
Gamba rouge du Mediterrané

CARABIENRO 13
Carabinero

LANGOSTINO AUSTRAL 14
Crevette australe

PEELED AND DEVEINED ARGENTINIAN PRAWN TAILS 15
Cueue de crevette australe décortiqué et dévené

RAW BABY GHOST SHRIMP "QUISQUILLA" 16
Camaron cru "quisquilla"

NORWAY LOBSTER 17
Langoustine

AMERICAN LOBSTER 18
Homard americain

BLUE LOBSTER 19
Homard bleu

RED LOBSTER 20
Langouste rouge

PINK LOBSTER 21
Langouste rouse

SEA URCHIN ROE 22
Langues d'oursin

SEA URCHIN SHELL 23
Coque d'oursin

MEDITERRANEAN SEA ANEMONE 24
Anemone de mer (mediterrané)

CANTABRIC SEA ANEMONE 25
Anemone de mer (cantabrique)

SEA COCOMBER 26
Concombre de mer

BABY OCTOPUS 27
Poulpito

COOCKED ROCK OCTOPUS LEGS 28
Jambe de poulpe de roche cuite

WHOLE RAW ROCK OCTOPUS 29
Poulpe de roche cru entiere

WHOLE SQUID 30
Calamar entiere

CLEAN SQUID 31
Calamar propre

BABY SQUID 32
Petit piste

WHOLE CUTTLEFISH 33
Seiche entiere

CLEAN CUTTLEFSIH 34
Seiche propre

CUTTLEFISH INTO SQUARES 35
Seiche en dés

BABY CUTTLEFISH 36
Petit sipion

SALTED AND DESALTED COD LOIN 37
Morue salé desalé

COD LOIN SLIGHTLY SALTED 38
Morue au point de sel

COD TRIPE 39
Tripe de morue

COD THROAD 40
Cococha de morue

COD SKIN 41
Peau de morue

COD INTO SCRUMBS (ESQUEIXADA) 42
Esqueixada de morue

COD CARPACCIO 43
Carpaccio de morue

COD PASTE FOR FRITTERS 44
Pâte de morue pour beignets

MEDITERRANEAN RED TUNA "THUNNUS THYNNUS" LOIN 45
Thon rouge del Méditerrané longe

MEDITERRANEAN RED TUNA "THUNNUS THYNNUS" TORO 46
Thon rouge del Méditerrané ventreche

RANGE OF PRODUCTS PRODUCED
GAMME DE PRODUITS PRÉPARÉS

FLOURED GUTTED ANCHOVY 48
Anchois vidé fariné

FLOURED GUTTED ANCHOVY FILLET 49
Filet d'anchois fariné

FLOURED CUTTLEFISH STRIPS 50
Lamelles de seiche farinés

FLOURED SEA URCHIN 51
Anemone de mer fariné

FLOURED GUTTED RED MULLET 52
Rouget vidé fariné

OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY FILLETS 53
Olive farice de filet d'anchois

SARDINE MARINATED IN BASIL OIL 54
Sardine mariné a l'huile de basilique

SMOKED SARDINE IN SUNFLOWER OIL 55
Sardine fume a l'huile de tournesol

CUTTLEFISH INTO PAPPARDELLE 56
Pappardelle de seiche

CRISPY ROLL PRAWN 57
Crustillent de crevette

SEA URCHIN PRAWN 58
Oursin de gambas

SEA URCHIN CUTTLEFISH 59
Oursin de seiche

INDEX PRODUCTS / INDICE DES PRODUITS

RANGE OF PRODUCTS PRODUCED
GAMME DE PRODUITS PRÉPARÉS

MEDITERRANEAN RED PRAWN CARPACCIO 60
Carpaccio de gamba rouge du mediterrane

WHITE PRAWN CARPACCIO 61
Carpaccio de gamba blanche

CARABINERO CARPACCIO 62
Carpaccio de carabinero

BOILED OCTOPUS LEGS CARPACCIO 63
Carpaccio de jambe de poulpe

WHITE PRAWN TARTAR 64
Tartare de gamba blanche

CARABINERO TARTAR 65
Tartare de carabinero

SEABASS TARTAR 66
Tartare de bar

SEABREAM TARTAR 67
Tartare de dorade

DRY TUNA (MOHAMA) 68
Mohama de thon

TUNA BOTARGA 69
Botarga de thon

WHOLE ANCHOVY IN BRINE 70
Seau de gros anchois "00" au sel

ANCHOVY FILLET IN OIL "00" 71
Filet d'anchois a l'huile "00"

ANCHOVY SPINE IN OIL 72
Ârretes d'anchois a l'huile

PICKLED ANCHOVY FILLET IN OIL 73
Anchois vinegré a l'huile de tournesol

SEA URCHIN ROE SPHERES 74
Espheres de langue d'oursin

KALAMATA OLIVE SPHERES 75
Espheres d'olive de kalamata

MARINE PLANKTON SPHERES 76
Espheres de plancton marin

APPLE CIDER VINEGAR SPHERES 77
Espheres de vinaigre de pomme

GORGONZOLA AND WALNUTS 86
Gorgonzola et noix

KING PRAWNS AND CHANTERELLES 87
Crevettes et lectaires

SPINACH AND GOAT CHEESE 88
Épinards et fromage de chèvre

EMMENTAL CHEESE 89
Fromage emmental

PALAMOS RED PRAWN 90
Gamba de Palamos

MONKFISH WITH PRAWNS 91
Lotte et gambas

SEAFOOD 92
Fruit de mer

LOBSTER WIHT MUSHROOMS 93
Homard et champignons

SPIDER CRAB "TXANGURRO" 94
"Txanguroo"

TUNA WITH PIQUILLO PEPPERS AND OLIVES 95
Thon et poivrons piquillo

CUTTLEFISH WITH INK 96
Seiche avec l'encre

VEGETABLES 97
Légumes

BRIE CHEESE AND TRUFFLE 98
Brie et truffe

SPICY CHORIZO SAUSAGE, HONEY AND CAMEMBERT 99
Chorizo picant, miel et camembert

AUBERGINE AND PROVOLONE CHEESE 100
Aubergine et fromage provolone

FRIED MILK AND LEMON 101
Lait frit et citron

CHOCOLATE WITH ORANGE STRIPS 102
Chocolat avec des bandes d'orange

RANGE OF PRODUCTS DELICATTIA (CROQUETTE)
GAMME DE PRODUITS DELICATTIA (CROQUETTE)

JAMÓN IBERICO 79
Jambon iberique

FREE RANGE CHICKEN 80
Poulet fermier

CEPS I FOIE 81
Ceps et foie

COD 82
Morue

PARMESAN AND SAUSAGE 83
Boudin noir et parmesan

ROAST AND VEGETABLES 84
Rôti et légumes

SOBRASADA AND MAON CHEESE 85
Sobrasada et fromage de maon

RANGE OF PRODUCTS DELICATTIA (CANNELLONI)
GAMME DE PRODUITS DELICATTIA (CANVELLONI)

ROASTED MEAT 104
Rôti

LOBSTER WITH MUSHROOMS 105
Homard et champignons

VEGETABLES 106
Légumes

PIG'S TROTTERS WITH FOIE 107
Pieds cochon et foie

CRISTAL BREAD 108
Pain cristal

PRODUCTS RANGE
FROZEN

GAMME DE PRODUITS
SURGELÉS

WWW.PEIXOSDEPALAMOS.COM

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

MANTIS PRAWN

Galere de mer

DESCRIPTION

It is a type of crustacean from sandy bottom. Its season is in February, when they are more meaty. It brings a lot of taste and flavor to rice and fish stews. The mantis shrimp is presented raw, frozen in cases of 1 kg.

C'est un type de crustacé à fond sableux. Sa saison est en février, quand ils sont le plus charnus. Il ajoute beaucoup de saveur et de goût au riz et aux ragoûts de poisson. La galère est présentée crue, congelée dans des caisses de 1 kg.

***Product size** / Taille du produit*

10 - 20 parts / pièces

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Fumets, broths and sauces
Fumets, bouillons et sauces

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To boil
Bouillir

Paellas y fideuas
Paellas et fideuas

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

MEDITERRANEAN SEA CRAB

Poisson de roche du mediterrané

DESCRIPTION

Crustacean of hard shell and whitish color. It brings a lot of flavor to fish soups, stews and rice dishes. The white crab is presented in 1,5 kg cases, with the possibility of taking out the necessary quantity without defrosting the whole box.

Crustacé à la carapace dure et de couleur blanchâtre. Il ajoute beaucoup de saveur aux soupes de poisson, aux ragoûts et aux plats de riz. Le crabe blanc est présenté en boîtes de 1,5 kg, avec la possibilité de prélever la quantité nécessaire sans décongeler toute la boîte.

***Product size** / Taille du produit*

0 - 25 g

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Fumets, broths and sauces
Fumets, bouillons et sauces

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To boil
Bouillir

Paellas y fideuas
Paellas et fideuas

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,5 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

ROCK MEDITERRANEAN FISH

Poisson de roche du mediterrané

DESCRIPTION

Selection of species from different ports of the Mediterranean coast, which combined bring a lot of flavor and taste for broths, soups and funds. Ideal for rice and stews. The fish for soup is presented raw, in cases of 2 kg, with the possibility of extracting a first kg and later a second, if required.

Une sélection d'espèces provenant de différents ports de la côte méditerranéenne, qui, une fois combinées, ajoutent beaucoup de saveur et de goût aux bouillons, soupes et potages. Idéal pour les plats de riz et les ragoûts.
Le poisson pour soupe est présenté cru, en caisses de 2 kg, avec la possibilité d'extraire un premier kg et plus tard un second, si nécessaire.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Fumets, broths and sauces
Fumets, bouillons et sauces

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To boil
Bouillir

Paellas y fideuas
Paellas et fideuas

Product size / *Taille du produit*

15 - 30 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

SHRIMPS FOR SOUPS

Gamba pour des bouillons

DESCRIPTION

Crustacean with a weak skin, which brings a lot of color and flavor to stocks and fumets. Its extract helps to enhance a wide variety of dishes, ranging from sauces to rice. The shrimp is presented in 1 or 2 kg cases, with the possibility of extracting the necessary quantity without having to defrost the whole case.

Crustacé à la peau fragile, qui donne beaucoup de couleur et de saveur aux bouillons et aux fumets. Son extrait permet d'améliorer une grande variété de plats, allant des sauces aux plats de riz. Les crevettes sont présentées en boîtes de 1 ou 2 kg, avec la possibilité d'extraire la quantité nécessaire sans avoir à décongeler toute la boîte.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Fumets, broths and sauces
Fumets, bouillons et sauces

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To boil
Bouillir

Paellas y fideuas
Paellas et fideuas

Product size / *Taille du produit*

70 parts / piècess

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 12-16 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

RED PRAWN

Gamba rouge

DESCRIPTION

Shrimp of the species “Arsiteus antennatus” Ideal for grilling, rice, and others. Reddish color and thin shell, its meat is soft and tasty. It comes in cases of 1 kg, with the possibility of extracting the necessary units without having to defrost the whole box.

Crevette de l’espèce “Arsiteus antennatus” Idéale pour les grillades, les plats de riz et autres. De couleur rougeâtre et à la coquille fine, sa chair est douce et savoureuse. Il est présenté en boîtes de 1 kg, avec la possibilité d’extraire les unités nécessaires sans avoir à dégivrer toute la boîte.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* — Starters *Entrée* — Main course *Plat principal* — Fumets, broths and sauces *Fumets, bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha* — Raw *Cru* — On the grill *Brasse* — Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / Taille du produit

12-18 / 18-22 / 22-30 / 30-40 / 40-50 / 50-70 / +70 parts / pièces

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 16 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

RED PRAWN “ARISTEUS VARIDENS”

Gamba alistada “varidens”

DESCRIPTION

Shrimp of reddish appearance, its fishing origin is the Atlantic Ocean. Its flesh has a firm texture and mild flavor.
It is presented in cases of 1 kg.

Crevette d’aspect rougeâtre, son origine de pêche est l’océan Atlantique. Sa chair a une texture ferme et une saveur douce. Il est présenté dans des boîtes de 1 kg.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* — Starters *Entrée* — Main course *Plat principal* — Fumets, broths and sauces *Fumets, bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha* — Raw *Cru* — On the grill *Brasse* — Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / Taille du produit

22-30 / 30-40 / 40-50 / 50-70 /+70p +70 parts / pièces

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 16 box / màster *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

MEDITERRANEAN RED PRAWN

Gamba rouge du mediterrané

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa	Starters	Main course	Fumets, broths and sauces
Apéritif / Tapas	*Entrée*	*Plat principal*	*Fumets, bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate	Raw	On the grill	Paellas y fideuas
Plancha	*Cru*	*Brasse*	*Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 12 box / màster *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Red shrimp “Aristeus antennatus”. Fished in the Catalan coast, frozen in our facilities, without sulfites or additives. Ideal for grilling and rice dishes.

Crevette rouge “Aristeus antennatus”. Pêché sur la côte catalane, congelé dans nos installations, sans sulfites ni additifs. Idéal pour les grillades et les plats de riz.

***Product size** / Taille du produit*

18-20 / 19-33 / 33-35 / 55-70 / +70 parts / pièces

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

CARABINERO

Carabinero

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa	Starters	Main course	Fumets, broths and sauces
Apéritif / Tapas	*Entrée*	*Plat principal*	*Fumets, bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate	Raw	On the grill	Paellas y fideuas
Plancha	*Cru*	*Brasse*	*Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 12 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Mostly caught by our vessels and frozen on board.
The carabinero has a very reddish aspect. It will become the main element of the dish, providing color, smell and a lot of flavor.

Principalement pêché par nos navires et congelé à bord.
Le carabinero a une apparence très rougeâtre. Il deviendra l’élément principal du plat, apportant couleur, odeur et beaucoup de saveur.

***Product size** / Taille du produit*

4-6 / 5-8 / 8-10 / 10-12 / 12-15 / 15-19 / 19-25 / 25-35 / 35-70 +70 parts / pièces

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

LANGOSTINO AUSTRAL

Crevette australe

DESCRIPTION

Orange in color, its skin is thin and has a mild flavor. It is a species that adapts very well both on griddles and grills. Its flesh is softer than that of other prawns.

De couleur orange, il a une peau fine et une saveur douce. C'est une espèce qui s'adapte très bien à la fois aux plaques de cuisson et aux grils. Sa chair est plus tendre que celle des autres crevettes.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*
Fumets, broths and sauces *Fumets, bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha*
Raw *Cru*
On the grill *Brasse*

***Product size** / Taille du produit*

10-20 / 20-30 / 30-40 / 40-50 / 50-70 parts / pièces

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 6 box / màster *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

PEELED AND DEVEINED ARGENTINIAN PRAWN TAILS

Cueue de crevette australe décortiqué et dévené

DESCRIPTION

Meat with a firm and tasty texture. It is a product without skin or casing, which adapts very well to an endless number of combinations, both hot and cold dishes.

Viande à la texture ferme et savoureuse. Il s'agit d'un produit sans peau ni boyau, qui s'adapte très bien à un large éventail de combinaisons, tant pour les plats chauds que froids.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrées*
Entrant *Entrante*
Guarnició *Guarnición*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Vapor *Vapor*
Planxa *Plancha*
Cru *Crudo*
Bullir *Hervir*
Fregir *Freír*
Paelles i Arrossos *Paellas y Arroces*

***Product size** / Taille du produit*

20-40 / 40-60 parts / pièces

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,5 kg	x 8 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

RAW BABY GHOST SHRIMP "QUISQUILLA"

Camaron cru "quisquilla"

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · Accompanment *Accompagnment* · Starters *Entrée* · Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 16 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Shrimp with a brownish appearance and once cooked it becomes reddish. Very small in size, it can measure up to 6 cm. Packed raw in 1 kG boxes, its elaboration is mainly oriented to frying and fried tortillas.

Crevette brunâtre, qui devient rougeâtre à la cuisson. De très petite taille, il peut mesurer jusqu'à 6 cm. Conditionné brut dans des boîtes de 1 kg, il est principalement utilisé dans les aliments frits et les chips tortilla.

***Product size** / Taille du produit*

0 - 10 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

NORWAY LOBSTER

Langoustine

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · Starters *Entrée* · Main course *Plat principal* · Fumets, broths and sauces *Fumets,bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha* · Raw *Cru* · On the grill *Brasse* · Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,5 kg	x 4 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Of very varied origin, it is a very appreciated species. It can reach 30 cm in length and is suitable for all kinds of dishes, both as a side dish and as a main course.

D'origine très variée, c'est une espèce très prisée. Il peut atteindre jusqu'à 30 cm de long et convient à toutes sortes de plats, aussi bien en accompagnement qu'en plat principal.

***Product size** / Taille du produit*

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

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

AMERICAN LOBSTER

Homard americain

DESCRIPTION

The American lobster, like the blue lobster, is a species similar to the lobster. With white and consistent meat, it becomes a prestige item once on the table.

Le homard américain, comme le homard bleu, est une espèce similaire au homard. Avec sa chair blanche et ferme, il devient un objet de prestige une fois sur la table.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur*
Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
To boil *Bouillir*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / *Taille du produit*

200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

5-6 kg	x 1 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

BLUE LOBSTER

Homard bleu

DESCRIPTION

Similar to the American lobster, the blue lobster is fished in the Mediterranean, Atlantic and North Atlantic areas. The main difference is color and flavor. With a white and consistent flesh, it will become a prestige item once on the plate.

Semblable au homard américain, le homard bleu est pêché dans les zones de la Méditerranée, de l'Atlantique et de l'Atlantique Nord. La principale différence est la couleur et la saveur. Avec sa chair blanche et ferme, il deviendra un objet de prestige une fois dans l'assiette.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur*
Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
To boil *Bouillir*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / *Taille du produit*

200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

5 kg	x 1 box / màster *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

RED LOBSTER

Langouste rouge

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur*
Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
To boil *Bouillir*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

5 kg

x 1
box / màster
boîte / master

DESCRIPTION

This crustacean inhabits rocky bottoms and feeds basically on algae. The season for this crustacean usually begins in summer. Prized above all for its meat, the head is also used to make cooking bottoms and sauces.

Crustacé qui vit sur les fonds rocheux et se nourrit principalement d'algues. La saison de ce crustacé commence généralement en été. Prisée avant tout pour sa viande, la tête est également utilisée pour fabriquer des bases de cuisson et des sauces.

***Product size** / Taille du produit*

200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

PINK LOBSTER

Langouste rose

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur*
Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
To boil *Bouillir*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

5 kg

x 1
box / màster
boîte / master

DESCRIPTION

Crustacean that lives in rocky bottoms and also in the depth of the red sea and that feeds basically on algae. The season for this crustacean usually begins in summer. Prized above all for its meat, the head is also used to make cooking bottoms and sauces.

Un crustacé qui vit sur les fonds rocheux et aussi dans les profondeurs de la mer rouge et se nourrit principalement d'algues. La saison de ce crustacé commence généralement en été. Prisée avant tout pour sa viande, la tête est également utilisée pour fabriquer des bases de cuisson et des sauces.

***Product size** / Taille du produit*

200-300 / 300-400 / 400-600 / 600-800 / 800-1 / + 1 kg

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

SEA URCHIN ROE

Langues d'oursin

DESCRIPTION

During the coldest months of the year, we elaborate sea urchin tongues. Handmade one by one and packed in a glass jar, without additives or preservatives, with a freezing by blast chiller, to preserve the quality of the product. It is presented raw, in formats of 7 jars of 120 g.

Pendant les mois les plus froids de l'année, nous préparons des langues d'oursins. Faits à la main un par un et emballés dans un bocal en verre, sans additifs ni conservateurs, avec une congélation par air pulsé pour préserver la qualité du produit. Il est présenté cru, en formats de 7 pots de 120 g.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*
Starters *Entrée*
Garnition *Garniture*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
Raw *Cru*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

130 g	x 7 pot *pot*	960 g box *boîte*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

SEA URCHIN SHELL

Coque d'oursin

DESCRIPTION

Sea urchin shells are cut symmetrically, one by one, sterilized and dried. Ideal product to work as a base, container or plate, for each and every one of the creations with seafood products. It comes in boxes of 70 shells.

Les coquilles d'oursins sont coupées symétriquement, une par une, stérilisées et séchées. Produit idéal pour servir de base, de récipient ou d'assiette, pour chacune des créations avec des produits de la mer. Il est livré en boîtes de 70 coquilles.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

x 70 parts *pièces*	x 1 box *boîte*	x 1 master *master*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

MEDITERRANEAN SEA ANEMONE

Anemone de mer (Mediterrané)

DESCRIPTION

Presented in jars to preserve its quality. No additives or preservatives. Possibility of working raw, frozen, fresh or pre-fried.

Présentés en pots pour préserver leur qualité. Sans additifs ni conservateurs. Possibilité de travailler cru, congelé, frais ou pré-frites.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · **Starters** *Entrée* · **Garnition** *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

Product size / *Taille du produit*

7 x 120 g - 6 x 180 g

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

120 g	x 7 pot *pot*	840 g box *boîte*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

CANTABRIC SEA ANEMONE

Anemone de mer (Cantabrique)

DESCRIPTION

Presented in jars to preserve its quality. No additives or preservatives. Possibility of working raw, frozen, fresh or pre-fried.

Présentés en pots pour préserver leur qualité. Sans additifs ni conservateurs. Possibilité de travailler cru, congelé, frais ou pré-frites.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · **Starters** *Entrée* · **Garnition** *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

Product size / *Taille du produit*

7 x 120 g - 6 x 180 g

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,08 kg	6 x 180 g box *boîte*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

SEA COCOMBER

Concombre de mar

DESCRIPTION

The “espardeñas” or sea cocomber, belong to the family of echinoderms that can be found both in the Mediterranean and in the Atlantic. We offer the best quality, packed in tubes of approximately 50 g, ready to extract a portion. A clearly differentiating product that will help to give prestige.

Les “espardeñas” ou concombre de mer, appartiennent à la famille des échinodermes que l’on trouve aussi bien en Méditerranée que dans l’Atlantique. Nous vous proposons la meilleure qualité, conditionnée en tubes d’environ 50 g, prêts à extraire une portion. Un produit clairement différencié qui contribuera à donner du prestige.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*
To the plate *Plancha*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

250 g aprx	x 4 Tray *plateau*	x 8 box / master *boîte / master*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

BABY OCTOPUS

Poulpito

DESCRIPTION

Very seasonal product, which goes from the months of December-January and can last until May-June, and as the months go by, larger caliber fish are caught. Very tasty and very original, it allows many combinations.

Il s’agit d’un produit très saisonnier, qui dure de décembre-janvier et peut se prolonger jusqu’en mai-juin, et au fil des mois, il est pris dans des tailles plus importantes. Très savoureux et très original, il permet de nombreuses combinaisons.

***Product size** / Taille du produit*

0-25 / 25-50 / 50-100 / +100 g

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*
To the plate *Plancha*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,5 kg	x 8 box / master *boîte / master*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COOCKED ROCK OCTOPUS LEGS

Jambe de poulpe de roche cuite

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · Starters *Entrée* · Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha* · On the grill *Brasse* · For fires *Friture* · Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,5 kg	x 4 Tray *plateau*	70 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Selected octopus of the best quality, frozen on board. The elaboration process is 100% handmade. The purpose is to select the legs of the same size, clean the suction cups one by one, cook them at low temperature between 60 and 80 minutes and cryogenize them by blast chiller, to ensure that the skin and suction cups remain attached to the legs once thawed. They are presented on trays, stretched one by one, so that all portions are the same size.

Poulpe sélectionné de la plus haute qualité, congelé à bord. Le processus de production est 100% artisanal. Il s'agit de sélectionner des jambes de même taille, de nettoyer les ventouses une à une, de les cuire à basse température pendant 60 à 80 minutes et de les cryogéniser par refroidissement par air, afin que la peau et les ventouses restent attachées aux jambes une fois décongelées. Ils sont présentés sur des plateaux, allongés un par un, de façon à ce que toutes les portions soient de la même taille.

***Product size** / Taille du produit* *70-100 g / 100-150 g / 150-200 g*

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

WHOLE RAW ROCK OCTOPUS

Poulpe de roche cru entiere

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · Starters *Entrée* · Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur* · Oven baked *cuit au four* · To the plate *Plancha* · To boil *Bouillir*

On the grill *Brasse* · For fires *Friture* · Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 - 3 - 4 - 6 - 8 parts *pièces*	x1 box *boîte*	56 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Selected octopus of the best quality, frozen on board. Each piece undergoes an exhaustive quality control, where each unit is inspected to verify that it is whole, does not lack consistency, or has a bad color. The suction cups are cleaned and finally frozen. The result is a 100% homogeneous product at the time of cooking. With our octopus, success at the table is assured.

Poulpe sélectionné de la plus haute qualité, congelé à bord. Chaque pièce est soumise à un contrôle de qualité exhaustif, où chaque unité est inspectée pour vérifier qu'elle est entière, qu'elle ne manque pas de consistance ou qu'elle a une mauvaise couleur. Les ventouses sont nettoyées et enfin congelées. Le résultat est un produit 100% homogène à la cuisson. Avec notre pieuvre, le succès à table est garanti.

***Product size** / Taille du produit*

1-2 / 2-3 / 3-4 / 4-5 / 5-6 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

WHOLE SQUID

Calamar entiere

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
Raw *Cru*
On the grill *Brasse*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 màster / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Squid caught in the Cantabrian Sea area, during the autumn season. Once passed a quality control, it is frozen by blast freezer in our facilities. This product is presented in 1kg packages, in 2k g boxes.

Calmar capturé dans la zone de la mer Cantabrique pendant la saison d'automne. Une fois qu'il a passé le contrôle de qualité, il est congelé par surgélation dans nos installations. Ce produit est présenté en paquets de 1kg, en boîtes de 2 kg.

***Product size** / Taille du produit*

0-100 / 100-200 / 200-300 / 300-500 / 500-1000
1000-2000 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

CLEAN SQUID

Calamar propre

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
Raw *Cru*
On the grill *Brasse*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

6 kg	x 1 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Squid caught in the Cantabrian Sea area, during the autumn season. It is processed in a 100% artisanal way, completely by hand. The skin is removed, the bodies and legs are cleaned and frozen. The result is a top quality clean squid, which, when cooked, does not lose water, does not shrink and leaves no processed product odors.

Calamars capturés dans la zone de la mer Cantabrique pendant la saison d'automne. Il est soumis à un processus de production 100% artisanal et entièrement manuel. La peau est enlevée, les corps et les pattes sont nettoyés et congelés. Le résultat est un calmar propre et de qualité supérieure qui, une fois cuit, ne perd pas d'eau, ne rétrécit pas et ne laisse aucune odeur de produit transformé.

***Product size** / Taille du produit*

100 - 200 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

BABY SQUID

Petit piste

DESCRIPTION

Similar in appearance to a squid, it is highly appreciated for frying. Smooth texture and sweet flavor. It is a product that comes in 500 g packages and 1 kg boxes.

D'apparence similaire à un calamar, il est très populaire pour la friture. Texture lisse et goût sucré. C'est un produit qui se présente en paquets de 500 g et en boîtes de 1 kg.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / *Taille du produit*

0 - 25 g

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg

x 8
box / master
boîte / master

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

WHOLE CUTTLEFISH

Seiche entiere

DESCRIPTION

The cuttlefish is a mollusk of great commercial and gastronomic interest. It usually feeds on small crabs, shrimp and small fish. The season is from March to May, although there are good catches from March to October. Culinarily it allows to elaborate a multitude of dishes, not only taking advantage of its meat, but also its ink or even its spleen. This product can be presented frozen individually or in block.

La seiche est un mollusque d'un grand intérêt commercial et gastronomique. Il se nourrit généralement de petits crabes, de crevettes et de petits poissons. La saison s'étend de mars à mai, bien que de bonnes prises puissent être trouvées de mars à octobre. Culinairement, il permet de préparer une multitude de plats, en utilisant non seulement sa viande, mais aussi son encre ou même sa rate. Ce produit peut être présenté congelé individuellement ou en blocs.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
On the grill *Brasse*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / *Taille du produit*

1-1,5 / 1,5-2 / 2-3 / 100-200 / 200-300 / 300-500
500-1000 / parts / pièces

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

10 - 20 kg

x 1
box / master
boîte / master

60
master / palet
master / palette

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

CLEAN CUTTLEFSIH

Seiche propre

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
On the grill *Brasse*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

10 kg	x 1 box / master *boîte / master*	60 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

At the time of processing, we remove the skin, the mouth, separate the spleen and the ink, using only the body and the part of the legs. It is presented individually frozen, vacuum-packed or in block.

Au moment de la préparation, on enlève la peau, la bouche, on sépare la rate et l'encre, en utilisant uniquement le corps et la partie des jambes. Il est présenté congelé individuellement, emballé sous vide ou en blocs.

Product size / *Taille du produit*

1-1,5 / 1,5-2 / 2-3 / 100-200 / 200-300 / 300-500
500-1000 / parts / pièces

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

CUTTLEFISH INTO SQUARES

Seiche en dés

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment *Accompagnment*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

5 kg	x 4 bag / màster *sac / master*	640 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Once we remove the waste, we separate the cartilaginous areas from the meatier ones, to make 2 cm or 1cm cubes according to each customer's needs.

Une fois les restes retirés, nous séparons les parties cartilagineuses des parties plus charnues, pour faire des cubes de 2 cm ou 1 cm, selon les besoins de chacun.

Product size / *Taille du produit*

1 cm x 1 cm *2 cm x 2cm*

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

BABY CUTTLEFISH

Petit sipion

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha*
On the grill *Brasse*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg

x 8
box / master
boite / master

DESCRIPTION

The baby cuttlefish is a species of cephalopod mollusk of the cuttlefish family. Ideal for griddles or paellas. It is presented whole, in blocks of 500 g, two blocks per box.

Le sépionet est une espèce de mollusque céphalopode de la famille des seiches. Idéal pour les grillades ou les paellas. Il est présenté entier, en blocs de 500 g, deux blocs par boîte.

Product size */ Taille du produit*

0 - 25 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

SALTED AND DESALTED COD LOIN

Morue salé desalé

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur*
Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

5 kg

x 1
box / master
boite / master

DESCRIPTION

Cod with a salting process of between 3 and 4 months. At the time of processing, it is hydrated, the central bone is removed, and it is completely de-salted, removing the thickest part of the loin, the snout. It is presented in packages of 2 portions of 230-250 g in 5 kg boxes.

Morue qui a été salée pendant 3 à 4 mois. Au moment de la préparation, il est hydraté, l'os central est retiré, et il est entièrement désossé, en retirant la partie la plus épaisse de la longe, le museau. Il est présenté en paquets de 2 portions de 230-250 g dans des boîtes de 5 kg.

Product size */ Taille du produit*

230 - 250 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD LOIN SLIGHTLY SALTED

Morue au point de sel

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Steam *Au vapeur* · Oven baked *cuit au four* · To the plate *Plancha* · On the grill *Brasse*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Salt cod loin, completely boneless, sanitized loin for loin. It has infinite applications, since it is a product that fits with multiple combinations. The loins weigh between 300 and 400 g and are packed in 2 kg boxes.

Longe de morue salée, complètement désossée, aseptisée pour la longe. Il a un nombre infini d'utilisations, car c'est un produit qui peut être utilisé dans de nombreuses combinaisons. Les longes pèsent entre 300 et 400 g et sont emballées dans des boîtes de 2 kg.

Product size */ Taille du produit*

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

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD TRIPE

Tripe de morue

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment *Accompagnment* · Garnition *Garniture* · Fumets, broths and sauces *Fumets,bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To boil *Bouillir* · For fires *Friture*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

It is the ventral part of the fish, with a high collagen content. It is presented in 2 kg boxes and can be extracted unit by unit.

Il s'agit de la partie ventrale du poisson, à forte teneur en collagène. Elle est présentée dans des boîtes de 2 kg et peut être extraite unité par unité.

Product size */ Taille du produit*

Salted / desalted and clean
salé / dessalé et boiter

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD THROAD

Cococha de morue

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
On the grill *Brasse*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

The cod cocochas is the fleshy part that joins the lower jaw with the area that covers the gills. It is a product of great commercial and gastronomic interest. It is presented in 500 g format in boxes of 2 kg.

Le cocochas de la morue est la partie charnue qui relie la mâchoire inférieure à la zone qui recouvre les branchies. Un produit d'un grand intérêt commercial et gastronomique. Il est présenté en format 500 g dans des boîtes de 2 kg.

Product size / *Taille du produit*

0 - 50 g

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD SKIN

Peau de morue

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*
Garnition *Garniture*
Fumets, broths and sauces *Fumets,bouillons et sauces*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To boil *Bouillir*
For fires *Friture*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

The cod skin is the part that covers and protects the fish. Once cleaned and flaked, it goes through a salting process. This product is presented in 2 kg boxes and can be extracted unit by unit.

La peau du cabillaud est la partie qui recouvre et protège le poisson. Une fois nettoyé et émietté, il est soumis à un processus de salage. Ce produit est présenté en boîtes de 2 kg et peut être extrait unité par unité.

Product size / *Taille du produit*

10 - 30 cm

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

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD INTO SCRUMBS (ESQUEIXADA)

Esqueixada de morue

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2 kg	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Cod trimmings, mostly from the belly, which undergo a salting and freezing process. It is presented in boxes of 2 kg.

Les retailles de cabillaud, principalement du ventre, qui subissent un processus de salage et de congélation. Il est présenté en boîtes de 2 kg.

***Product size** / Taille du produit*

0 - 50 g

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD CARPACCIO

Carpaccio de moure

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

3 kg	x 1 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

From the salted and desalted cod loin, thin elongated slices are cut, allowing it to be presented stretched or rolled. In trays of 330 g approximately and boxes of 3 kg approximately.

Des tranches fines et allongées sont découpées dans la longe de cabillaud salée et dessalée, qui peut être présentée étirée ou roulée. En barquettes d'environ 330 g et en boîtes d'environ 3 kg.

***Product size** / Taille du produit*

300 - 400 g / tray / plateau

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

COD PASTE FOR FRITTERS

Pâte de morue pour beignets

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 6 pot / master *pot / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

From the trimmings of the salted and desalted cod, a paste is prepared to put in the pan or fryer and make cod fritters. It is presented in jars of 1 kg frozen.

À partir des parures de la morue salée et dessalée, on obtient une pâte prête à mettre dans la poêle ou la friteuse pour faire des beignets de morue. Il est présenté en pots de 1 kg congelés.

***Product size** / Taille du produit*

1kg / pot / pot

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

MEDITERRANEAN RED TUNA “THUNNUS THYNNUS” LOIN

Thon rouge de la méditerranée longe

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
Raw *Cru*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

3-5-7 kg	x 1 Loin *Longe*	x 1 box / master *boîte / master*

DESCRIPTION

Reddish color, intense flavor and smooth texture. All parts of the Mediterranean bluefin tuna are used. The product is slaughtered without stress through a technique called “Ikejime”. Specimens of + 150 Kg, we make loins, loins to tablets or slices. Also from the belly we cut strips or half belly. Ultra frozen at -60ºC or fresh.

De couleur rougeâtre, saveur intense et texture lisse. Toutes les parties du thon rouge de la Méditerranée sont utilisées. Le produit est abattu sans stress selon une technique appelée “Ikejime”. Nous faisons des longes, des longes en plaques ou en tranches à partir de + 150 Kg poissons. Nous découpons également des bandes ou des demi-filets de poitrine dans la poitrine. Ultra congelé à -60ºC ou frais.

***Product size** / Taille du produit*

3-5-7 kg

FROZEN PRODUCT
PRODUIT SURGELÉ

MEDITERRANEAN RED TUNA “THUNNUS THYNNUS” TORO

Thon rouge de la méditerranée ventreche

DESCRIPTION

Reddish color, intense flavor and smooth texture. All parts of the Mediterranean bluefin tuna are used. The product is slaughtered without stress through a technique called “Ikejime”. Specimens of + 150 Kg, we make loins, loins to tablets or slices. Also from the belly we cut strips or half belly. Ultra frozen at -60ºC or fresh.

De couleur rougeâtre, saveur intense et texture lisse. Toutes les parties du thon rouge de la Méditerranée sont utilisées. Le produit est abattu sans stress selon une technique appelée “Ikejime”. Nous faisons des longes, des longes en plaques ou en tranches à partir de + 150 Kg poissons. Nous découpons également des bandes ou des demi-filets de poitrine dans la poitrine. Ultra congelé à -60ºC ou frais.

***Product size** / Taille du produit*

2-6-12 kg

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*
Starters *Entrée*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked *cuit au four*
To the plate *Plancha*
Raw *Cru*
On the grill *Brasse*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

2-6-12 kg
x 1 Toro *Ventreche*
x 1 box / master *boîte / master*

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

PRODUCTS RANGE
PRODUCED

GAMME DE PRODUITS
PRÉPARÉS

WWW.PEIXOSDEPALAMOS.COM

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FLOURED GUTTED ANCHOVY

Anchois vidé fariné

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Accompanment *Accompagnment* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

4 kg	x 1 box / master *boîte / master*	100 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Hand gutted anchovies, floured with a mixture of specific flours to provide a crunchy and consistent texture. Once fried, the product is crispy, mellow and soft inside. Ideal for tapas, fried foods and others. It is presented ultra frozen, in 4 kg box format.

Anchois éviscérés, enfarinés avec un mélange de farines spécifiques pour obtenir une texture croustillante et consistante. Une fois frit, le produit est croustillant, moelleux et doux à l'intérieur. Idéal pour les tapas, les aliments frits et autres. Il est présenté surgelé, dans un format de boîte de 4 kg.

***Product size** / Taille du produit*

10 - 15 cm

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FLOURED GUTTED ANCHOVY FILLET

Filet d'anchois fariné

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Accompanment *Accompagnment* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

4 kg	x 1 box / master *boîte / master*	100 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Filleted anchovy, floured with a specific flour mixture and adding a touch of lemon to give texture and flavor to the fish. Once fried, the product is crispy, mellow and soft inside. Ideal for tapas, fried foods and others. It is presented ultra frozen, in 4 kg box format.

Anchois en filets, enfarinés avec un mélange spécifique de farine et avec une touche de jus de citron pour donner de la texture et de la saveur au poisson. Une fois frit, le produit est croustillant, moelleux et doux à l'intérieur. Idéal pour les tapas, les aliments frits et autres. Il est présenté surgelé, dans un format de boîte de 4 kg.

***Product size** / Taille du produit*

10 - 15 cm

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FLOURED CUTTLEFISH STRIPS

Lamelles de seiche farinés

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* — Accompanment *Accompagnment* — Starters *Entrée* — Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

4 kg	x 1 box / master *boîte / master*	100 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Cut cut cuttlefish in strips, floured with a mixture of flours to provide a crunchy and consistent texture. Once fried, the product is crispy, mellow and soft inside. Ideal for tapas, fried foods and others. It is presented ultra frozen, in 4 kg box format.

Seiche découpé en bandes, farinées avec une mélange de farine pour obtenir une texture croustillante et homogène. Une fois frit, le produit est croustillant, moelleux et doux à l'intérieur. Idéal pour les tapas, les aliments frits et autres. Il est présenté surgelé, dans un format de boîte de 4 kg.

***Product size** / Taille du produit*

5 - 10 cm

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FLOURED SEA URCHIN

Anemone de mer fariné

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* — Accompanment *Accompagnment* — Starters *Entrée* — Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1,5 kg	x 1 box / master *boîte / master*	100 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Sea anemone floured with a mixture of flours to provide a crunchy and consistent texture. Once fried, the product is crispy, mellow and soft inside. Ideal for tapas, fried foods and others. It is presented ultra frozen, in 4 kg box format.

Anemones de mer farinées avec un mélange de farines pour obtenir une texture croustillante et consistante. Une fois frit, le produit est croustillant, moelleux et doux à l'intérieur. Idéal pour les tapas, les aliments frits et autres. Il est présenté surgelé, dans un format de boîte de 4 kg.

***Product size** / Taille du produit*

0 - 25 g

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FLOURED GUTTED RED MULLET

Rouget vidé fariné

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* — Accompanment *Accompagnment* — Starters *Entrée* — Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

4 kg	x 1 box / master *boîte / master*	100 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Hand gutted red mullet, floured with a mixture of flours to provide a crunchy and consistent texture. Once fried, the product is crispy, mellow and soft inside. Ideal for tapas, fried foods and others. It is presented ultra frozen, in 4 kg box format.

Rouget vidé à la main, fariné avec un mélange de farines pour lui donner une texture croustillante et consistante. Une fois frit, le produit est croustillant, moelleux et doux à l'intérieur. Idéal pour les tapas, les aliments frits et autres. Il est présenté surgelé, dans un format de boîte de 4 kg.

***Product size** / Taille du produit*

0 - 50 g

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY FILLETS

Olive farice de filet d'anchois

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* — Accompanment *Accompagnment* — Starters *Entrée* — Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

800 g	x 6 tray / master *plateau / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Olives stuffed with authentic anchovy fillet. Preserved with sunflower oil and olive oil. Ideal for Premium tapas, due to the extraordinary quality of this 100% handmade product.

Olives farcies d'un authentique filet d'anchois. Conservé avec de l'huile de tournesol et de l'huile d'olive. Idéal pour les tapas Premium, en raison de l'extraordinaire qualité de ce produit 100% artisanal.

***Product size** / Taille du produit*

100-110 tray units / unités plateau

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SARDINE MARINATED IN BASIL OIL

Sardine mariné a l'huile de basilique

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa	Accompanment	Starters	Garnition
Apéritif / Tapas	*Accompagnment*	*Entrée*	*Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

400 g	x 6	40
	tray / master *plateau / master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Pickled sardine fillet, marinated with basil oil. Always preserved in sunflower oil, stopping the pickling process of the product, thus giving a softer texture to the fillet. It is presented in trays of approximately 25 fillets.

Filet de sardine mariné dans de l'huile de basilic. Toujours conservé dans de l'huile de tournesol, ce qui arrête le processus de décapage du produit, donnant ainsi une texture plus douce au filet. Il est présenté en barquettes d'environ 25 filets.

***Product size** / Taille du produit*

24 tray units aprox. / unités plateau aprox.

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SMOKED SARDINE IN SUNFLOWER OIL

Sardine fume a l'huile de tournesol

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa	Accompanment	Starters	Garnition
Apéritif / Tapas	*Accompagnment*	*Entrée*	*Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

450 g	x 6	40
	tray / master *plateau / master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Smoked sardine fillet, preserved in sunflower oil. Always preserved in sunflower oil, giving a softer texture to the fillet. It is presented in trays of approximately 25 fillets.

Filet de sardine fumé, conservé dans l'huile de tournesol. Toujours conservé dans de l'huile de tournesol, ce qui donne au filet une texture plus douce. Il est présenté en barquettes d'environ 25 filets.

***Product size** / Taille du produit*

24 tray units aprox. / unités plateau aprox.

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CUTTLEFISH INTO PAPPARDELLE

Pappardelle de seiche

DESCRIPTION

It is a fun and easy to work with. It works as an accompaniment, garnish or main element for any dish. Made from cuttlefish weighing more than 2 kg, it gives this product a thickness of more than 1 cm. No additives or added products. With the cuttlefish Pappardelle, originality is assured.

Il est amusant et facile de travailler avec lui. Il peut servir d'accompagnement, de garniture ou d'élément principal pour n'importe quel plat. Fabriqué à partir de seiches pesant plus de 2 kg, ce qui donne à ce produit une épaisseur de plus de 1 cm. Sans additifs ni produits ajoutés. Avec les Pappardelle de seiche, l'originalité est garantie.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Accompanment *Accompagnment*
Starters *Entrée*
Garnition *Garniture*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

To the plate *Plancha*
Raw *Cru*
For fires *Friture*
Paellas y fideuas *Paellas et fideuas*

Product size / Taille du produit

15 - 20 cm x 2 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

500 g	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CRISPY ROLL PRAWN

Crustillent de crevette

DESCRIPTION

With a brick pastry base, a fresh basil leaf and a deveined shrimp tail, this product becomes a light, easy-to-cook appetizer. With a crispy texture and shrimp flavor, the crisp can be cooked either in the oven or in the deep fryer. The basil adds a fresh touch, ensuring the success of any dish.

Avec une base de pâte à brick, une feuille de basilic frais et une queue de crevette déveinée, ce produit devient un en-cas léger et facile à cuisiner. Avec une texture croustillante et un goût de crevettes, le croustillant peut être cuit au four ou à la friteuse. Le basilic apporte une touche de fraîcheur, garantissant la réussite de tout plat..

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires *Friture*

Product size / Taille du produit

15 - 20 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

30 peces *piezas*	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SEA URCHIN PRAWN

Oursin de gambas

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* **Starters** *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

50 g x 50	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

From peeled and deveined shrimp, prepared in a spherical shape, breaded with thin strips of brick pastry. Once fried, the brick paste crustifies, providing a crunchy coating, a creative visual effect and a highly satisfactory result. (It is recommended to give a short cooking time so as not to lose the flavors and textures of the interior).

Composé de crevettes décortiquées et déveinées, préparées en forme de sphère, panées avec de fines bandes de pâte à brick, puis frites. Une fois frites, les briques de pâte croustillent, offrant un revêtement croustillant, un effet visuel créatif et un résultat très satisfaisant. (Il est recommandé de donner un temps de cuisson court afin de ne pas perdre les saveurs et les textures de l'intérieur).

Product size / *Taille du produit*

20 - 25 g

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SEA URCHIN CUTTLEFISH

Oursin de seiche

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* **Starters** *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

50 g x 50	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

From the cleaned cuttlefish, work until a homogeneous texture is obtained. By hand, small balls are made and breaded with strips of brick paste. Once fried, the brick paste crustifies, providing a crunchy coating, a creative visual effect and a highly satisfactory result.

A partir de la seiche nettoyée, travailler jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. À la main, de petites boules sont fabriquées et panées avec des bandes de pâte à brick. Une fois frite, la pâte de brique se croûte, offrant un revêtement croustillant, un effet visuel créatif et un résultat très satisfaisant.

Product size / *Taille du produit*

20 - 25 g

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

MEDITERRANEAN RED PRAWN CARPACCIO

Carpaccio de gamba rouge du mediterrane

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

50 g x 24	x 8 box / master *boite / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

We select the best shrimp from the Mediterranean and we elaborate it 100% by hand. Its reddish color, smooth texture, sweetened flavor, surprise from the first moment. An element that creates a differentiating effect and at the same time gives prestige. The red shrimp carpaccio represents a mark of identity for the most renowned tables.

Nous sélectionnons les meilleures crevettes méditerranéennes et les préparons 100% à la main. Sa couleur rougeâtre, sa texture lisse et son goût sucré surprennent dès le premier instant. Un élément qui crée un effet de différenciation et donne en même temps du prestige. Le carpaccio de crevettes rouges représente une marque d'identité pour les tables les plus réputées.

Product size / *Taille du produit*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

WHITE PRAWN CARPACCIO

Carpaccio de gamba blanche

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

50 g x 24	x 8 box / master *boite / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Peeled and deveined by hand. Lighter in color, collagenous texture, due to its high percentage of proteins, sweetened flavor and with characteristics of a unique product.

Pelés et déveinés à la main. De couleur plus claire, avec une texture collagène due à sa haute teneur en protéines, une saveur sucrée et les caractéristiques d'un produit unique.

Product size / *Taille du produit*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CARABINERO CARPACCIO

Carpaccio de carabinero

DESCRIPTION

Peeled and deveined by hand. Intense red color, fleshy texture and pronounced flavor. The carabinero carpaccio always surprises positively. Not only for its flavor, but also for its visual appearance and the ease of combining this product of high gastronomic value.

Pelés et déveinés à la main. Couleur rouge intense, texture charnue, saveur prononcée. Le carpaccio de carabinier surprend toujours positivement. Non seulement pour son goût, mais aussi pour son aspect visuel et la facilité de combiner ce produit de haute valeur gastronomique.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

Product size / *Taille du produit*

15 x 20 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

50 g x 24	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

BOILED OCTOPUS LEGS CARPACCIO

Carpaccio de jambe de poulpe

DESCRIPTION

Cooked octopus legs prepared in carpaccio format. The fact that they are only octopus legs, at a visual level, the symmetry and the order of the legs in the form of a mosaic, generate a very positive effect. Ideal for simple, gastronomic elaborations of high creative value.

Cuisses de poulpe cuites préparées en format carpaccio. Le fait qu'il ne s'agisse que de pattes de poulpe, au niveau visuel, la symétrie et l'ordre des pattes sous forme de mosaïque, génèrent un effet très positif. Idéal pour les préparations simples, gastronomiques et très créatives.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

Product size / *Taille du produit*

15 x 20 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

50 g x 24	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

WHITE PRAWN TARTAR

Tartare de gamba blanche

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

500 g x 3	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

White shrimp, peeled, deveined and cut by hand. Deep frozen at -40ºC and vacuum packed. Its elaboration process allows to extract from the bag, the exact amount, without the product is hooked. This pattern is achieved when the product has not been in contact with water. Working with white shrimp tartar is a bet on time and quality, where success is assured.

Crevettes blanches, décortiquées, déveinées et coupées à la main. Surgelé à -40ºC et emballé sous vide. Son processus d'élaboration permet d'extraire la quantité exacte du sac sans que le produit ne se coince. Ce motif est obtenu lorsque le produit n'a pas été en contact avec l'eau. Travailler avec le tartare de crevettes blanches est un pari sur le temps et la qualité, où le succès est assuré.

Product size / *Taille du produit*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CARABINERO TARTAR

Tartare de carabinero

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa — *Apéritif / Tapas*
Starters — *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

500 g x 3	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Carabinero, peeled, deveined and cut by hand. Deep frozen at -40ºC and vacuum packed. Its elaboration process allows to extract from the bag, the exact amount, without the product being hooked. This pattern is achieved when the product has not been in contact with water. Working with carabinero tartar is a bet on time and quality, where success is assured.

Carabinero, décortiquée, déveinée et coupée à la main. Surgelé à -40ºC et emballé sous vide. Son processus d'élaboration nous permet d'extraire la quantité exacte du sac sans que le produit ne se coince. Ce motif est obtenu lorsque le produit n'a pas été en contact avec l'eau. Travailler avec le tartare de carabinier est un pari sur le temps et la qualité, où le succès est assuré.

Product size / *Taille du produit*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SEABASS TARTAR

Tartare de bar

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

500 g x 3	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Sea bass from national fish farms, filleted, boned and hand-cut. Deep frozen at -40ºC and vacuum packed. Its elaboration process allows to extract from the bag, the exact quantity, without the product being hooked. This pattern is achieved when the product has not been in contact with water. Working with sea bass tartar is a bet on time and quality, where success is assured.

Bar provenant de fermes piscicoles nationales, fileté, désossé et coupé à la main. Surgelé à -40ºC et emballé sous vide. Son processus d'élaboration permet d'extraire du sac, la quantité exacte, sans que le produit ne soit accroché. Ce motif est obtenu lorsque le produit n'a pas été en contact avec l'eau. Travailler le tartare de bar est un pari sur le temps et la qualité, où le succès est assuré.

***Product size** / Taille du produit*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SEABREAM TARTAR

Tartare de dorade

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

500 g x 3	x 8 box / master *boîte / master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Sea bream from national fish farms, filleted, boneless and hand-cut. Deep frozen at -40ºC and vacuum packed. Its elaboration process allows to extract from the bag, the exact quantity, without the product being hooked. This pattern is achieved when the product has not been in contact with water. Working with sea bream tartar is a bet on time and quality, where success is assured.

Dorades de mer provenant de fermes piscicoles nationales, filetées, désossées et découpées à la main. Surgelé à -40ºC et emballé sous vide. Son processus d'élaboration permet d'extraire du sac, la quantité exacte, sans que le produit ne soit accroché. Ce motif est obtenu lorsque le produit n'a pas été en contact avec l'eau. Travailler avec le tartare de daurade est un pari sur le temps et la qualité, où le succès est assuré.

***Product size** / Taille du produit*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

DRY TUNA (MOHAMA)

Mojama de thon

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · Accompanment *Accompagnment* · Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 10 kg box / master *boite / master*

DESCRIPTION

Artisan product, selected and elaborated with the objective of offering the best flavor. The Mojama extra of tuna is selected directly from the center of the loin. The drying of the product is natural, achieving flavors and connotations of a first class canned product.

Produit artisanal, sélectionné et préparé dans le but d'offrir la meilleure saveur. Le thon Mojama extra est sélectionné directement au centre de la longe. Le produit est séché naturellement, ce qui lui confère les saveurs et les connotations d'un produit en conserve de première qualité.

***Product size** / Taille du produit*

40 cm

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

TUNA BOTARGA

Bortaga de thon

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* · Accompanment *Accompagnment* · Starters *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

200 - 400 g	x 20 parts / master *pièces / master*

DESCRIPTION

Natural dried tuna roe. Ideal as an accompaniment to pasta, for tapas and others.

Ceufs de thon séchés dans leur état naturel. Idéal en accompagnement des pâtes, pour les tapas et autres.

***Product size** / Taille du produit*

200 g

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

WHOLE ANCHOVY IN BRINE

Seau de gros anchois “00” au sel

DESCRIPTION

Anchovy “00” of large size, matured for 15-16 months in salt at a controlled temperature, with the aim of achieving more distinguished flavors. This anchovy is served in cubes with salt, ready to remove the fillets.

Grand anchois “00”, affiné pendant 15-16 mois dans du sel à température contrôlée, dans le but d’obtenir des saveurs plus distinguées. Cet anchois est servi en cubes salés, prêts à être filetés.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* **Starters** *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

Product size */ Taille du produit*

17 - 20 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

7 kg	x 1 cube

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

ANCHOVY FILLET IN OIL “00”

Filet d’anchois a l’huile “00”

DESCRIPTION

Anchovy “00” of large size, matured for 15-16 months in salt at a controlled temperature, in order to achieve more distinguished flavors. This anchovy is presented in fillets, in trays of 40 units, preserved with sunflower oil.

Grand anchois “00”, affiné pendant 15-16 mois dans du sel à température contrôlée, dans le but d’obtenir des saveurs plus distinguées. Cet anchois est présenté en filets, en barquettes de 40 pièces, conservés dans de l’huile de tournesol.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* **Starters** *Entrée*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

Product size */ Taille du produit*

15 - 20 cm - 40 units / unités

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

330 g (40 u)	x 5 tray *plateau*	75 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

ANCHOVY SPINE IN OIL

Ârretes d'anchois a l'huile

DESCRIPTION

Whole anchovy bones, presented in trays with sunflower oil. Ideal for garnishing a dish, frying, as an accompaniment to a tapa.

Arêtes d'anchois entières, présentées en barquettes avec de l'huile de tournesol. Idéal pour garnir un plat, pour frire, en accompagnement d'une tapa.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment
Accompagnment

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

Product size / *Taille du produit*

12 - 14 cm

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

200 g	x 5 tray *plateau*	75 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

PICKLED ANCHOVY FILLET IN OIL

Anchois vinegré a l'huile de tournesol

DESCRIPTION

Pickled anchovies, preserved in sunflower oil to stop the vinegar from cooking. Ideal to present with garlic and parsley. It is presented in fillets, in trays of +100 units.

Anchois marinés, conservés dans de l'huile de tournesol pour empêcher le vinaigre de cuire. Idéal pour une présentation avec de l'ail et du persil. Il est présenté en filets, en barquettes de +100 unités.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa
Apéritif / Tapas

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

Product size / *Taille du produit*

10 - 15 cm - 100 units / unités

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

500 g (100 u)	x 4 tray *plateau*	75 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SEA URCHIN ROE SPHERES

Espheres de langue d'oursin

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment *Accompagnment* | **Garnition** *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

200 g x 4 u	x 10 box / master *boîte / master*	75 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Alginate-based liquid spheres, 100% natural, based on sea urchin roe. Creative product, it can accompany a cold dish such as a sorbet, even a hot soup up to 100 degrees temperature, without the product losing its consistency. It is presented in jars of approximately 240 units.

Sphères liquides à base d'alginate, 100% naturelles, à base de bourgeons d'oursins. Produit créatif, il peut accompagner un plat froid tel qu'un sorbet, voire une soupe chaude jusqu'à 100 degrés, sans que le produit ne perde sa consistance. Il est présenté en pots d'environ 240 unités.

***Product size** / Taille du produit*

230-250 units pot / unités pot

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

KALAMATA OLIVE SPHERES

Espheres d'olive de kalamata

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment *Accompagnment* | **Garnition** *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

200 g x 4 u	x 10 box / master *boîte / master*	75 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Alginate-based liquid spheres, 100% natural, based on Kalamata Olive. Creative product, it can accompany a cold dish such as a sorbet, even a hot soup up to 100 degrees temperature, without the product losing its consistency. It is presented in jars of approximately 240 units.

Sphères liquides à base d'alginate, 100% naturelles, à base d'olive Kalamata. Produit créatif, il peut accompagner un plat froid tel qu'un sorbet, voire une soupe chaude jusqu'à 100 degrés, sans que le produit ne perde sa consistance. Il est présenté en pots d'environ 240 unités.

***Product size** / Taille du produit*

230-250 units pot / unités pot

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

MARINE PLANKTON SPHERES

Espheres de plancton marin

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment *Accompagnment*
Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

200 g x 4 u	x 10 box / master *boîte / master*	75 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Alginate-based liquid spheres, 100% natural, based on marine plankton. Creative product, it can accompany a cold dish such as a sorbet, even a hot soup up to 100 degrees temperature, without the product losing its consistency. It is presented in jars of approximately 240 units.

Sphères liquides à base d'alginate, 100% naturelles, à base de plancton marin. Produit créatif, il peut accompagner un plat froid tel qu'un sorbet, voire une soupe chaude jusqu'à 100 degrés, sans que le produit ne perde sa consistance. Il est présenté en pots d'environ 240 unités.

***Product size** / Taille du produit*

230-250 units pot / unités pot

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

APPLE CIDER VINEGAR SPHERES

Espheres de vinaigre de pomme

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment *Accompagnment*
Garnition *Garniture*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Raw
Cru

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

200 g x 4 u	x 10 box / master *boîte / master*	75 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Alginate-based liquid spheres, 100% natural, based on apple cider vinegar. Creative product, it can accompany a cold dish such as a sorbet, even a hot soup up to 100 degrees temperature, without the product losing its consistency. It is presented in jars of approximately 240 units.

Sphères liquides à base d'alginate, 100% naturelles, à base de vinaigre de cidre de pomme. Produit créatif, il peut accompagner un plat froid tel qu'un sorbet, voire une soupe chaude jusqu'à 100 degrés, sans que le produit ne perde sa consistance. Il est présenté en pots d'environ 240 unités.

***Product size** / Taille du produit*

230-250 units pot / unités pot

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

PRODUCT RANGE

CROQUETTE

GAMME DE PRODUITS

CROQUETTE

WWW.PEIXOSDEPALAMOS.COM

DELICATTIA PALAMÓS Gourmet Food

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

JAMÓN IBERICO CROQUETTE

Croquetas de jabon iberique

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Garnition *Garniture*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Handmade croquette of authentic Iberian ham. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the time of preparation, they must be frozen.

Croquette de jambon ibérique authentique faite maison. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FREE RANGE CHICKEN CROQUETTE

Croquette de poulet fermier

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of free-range chicken. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the time of preparation, they must be frozen.

Croquettes de poulet fermier artisanal. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CEPS AND FOIE CROQUETTE

Croquette de cèpes et de foie

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Boletus and Foie. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the time of preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de cèpes et de foie. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

COD CROQUETTE

Croquette de morue

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Icelandic cod. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the time of preparation, they must be frozen.

Croquette de morue islandaise faite maison. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

PARMESAN AND SAUSAGE CROQUETTE

Croquette de boudin noir et parmesan

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Parmesan cheese and black Butifarra sausage. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the time of preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de fromage parmesan et saucisse noire de Butifarra. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la +préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

ROAST AND VEGETABLES CROQUETTE

Croquette de rôti et légumes

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of roast and vegetables. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette de rôti et de légumes faite maison. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SOBRASADA AND MAON CHEESE CROQUETTE

Croquette de sobrasada et fromage de Maón

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Sobrasada and Mahón cheese. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de Sobrasada et fromage Mahón. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

GORGONZOLA AND WALNUTS CROQUETTE

Croquette de gorgonzola et noix

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Gorgonzola and walnuts. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale au Gorgonzola et aux noix. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

KING PRAWNS AND CHANTERELLES CROQUETTE

Croquette de crevettes et lectaires

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of shrimp and chanterelle (mushrooms). In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de crevettes et lactaires. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SPINACH AND GOAT CHEESE CROQUETTE

Croquette de épinards et fromage de chèvre

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of goat cheese, spinach, raisins and pine nuts. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de fromage de chèvre, épinards, raisins secs et pignons. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

CROQUETTES 88
CROQUETTES

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

EMMENTAL CHEESE CROQUETTE

Croquette de fromage emmental

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Emmenthal cheese. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette de fromage Emmenthal artisanal. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

PALAMÓS RED PRAWN CROQUETTE

Croquette de gamba de Palamós

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*	Starters *Entrée*	Garnition *Garniture*	Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of authentic Palamós red shrimp.
In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale d'authentiques crevettes roses de Palamós. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

MONKFISH WITH PRAWNS CROQUETTE

Croquette de lotte et gambas

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*	Starters *Entrée*	Garnition *Garniture*	Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of monkfish with prawns. In the mouth there are pieces of product that, combined with the creamy smoothness of the interior, are sure to be a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de baudroie avec crevettes. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SEAFOOD CROQUETTE

Croquette de fruits de mer

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan seafood croquette. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette de fruits de mer faite maison. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

LOBSTER WIHT MUSHROOMS CROQUETTE

Croquette de homard et champignons

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of lobster with mushrooms. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette de homard artisanale avec des champignons. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SPIDER CRAB "TXANGURRO" CROQUETTE

Croquette de txanguro

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan spider crab "txangurro" croquette. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de chèvre de mer "txangurro". En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l 'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

TUNA WITH PIQUILLO PEPPERS AND OLIVES CROQUETTE

Croquette de thon et poivrons piquillo

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of tuna, piquillo peppers and olives. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de thon, poivrons piquillo et olives.
En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CUTTLEFISH WITH INK CROQUETTE

Croquette de seiche avec l'encre

DESCRIPTION

Artisan cuttlefish croquette with cuttlefish ink. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette de seiche artisanale avec de l'encre de seiche. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*	Starters *Entrée*	Garnition *Garniture*	Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

VEGETABLES CROQUETTE

Croquette de légumes

DESCRIPTION

Artisan vegetable croquette. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette de légumes artisanale. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*	Starters *Entrée*	Garnition *Garniture*	Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

BRIE CHEESE AND TRUFFLE CROQUETTE

Croquette de brie et truffe

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of Brie de Meaux with truffle. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de Brie de Meaux à la truffe. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

SPICY CHORIZO SAUSAGE, HONEY AND CAMEMBERT CROQUETTE

Croquette de chorizo picant, miel et camembert

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of spicy chorizo, camembert cheese and honey. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de chorizo épicé, fromage camembert et miel. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

AUBERGINE AND PROVOLONE CHEESE CROQUETTE

Croquette de aubergine et fromage provolone

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Eggplant and provolone cheese croquette. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette d'aubergine et de fromage provolone. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

FRIED MILK AND LEMON CROQUETTE

Croquette de lait frit et citron

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas* | Starters *Entrée* | Garnition *Garniture* | Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Artisan croquette of fried milk, lemon and sugar. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de lait frit, citron et sucre. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CHOCOLATE WITH ORANGE STRIPS CROQUETTE

Croquette de chocolat avec des bandes d'orange

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa *Apéritif / Tapas*
Starters *Entrée*
Garnition *Garniture*
Main course *Plat principal*

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

For fires
Friture

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg master *master*	40 master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Handmade croquette of dark chocolate and sugared orange strips. In the mouth there are chunks of product that combined with the creamy smoothness of the interior, augur a guaranteed success. They are presented frozen, and at the moment of their preparation, they must be frozen.

Croquette artisanale de chocolat noir et lamelles d'orange sucrée. En bouche, il y a des morceaux de produit qui, combinés à l'onctuosité de l'intérieur, sont une garantie de succès. Ils sont présentés congelés, et au moment de la préparation, ils doivent être congelés.

***Product size** / Taille du produit*

40 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

PRODUCT RANGE
CANNELLONI

GAMME DE PRODUITS
CANNELLONI

WWW.PEIXOSDEPALAMOS.COM

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

ROASTED MEAT CANNELLONI

Cannelloni de rôti

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa
Apéritif / Tapas

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked
cuit au four

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Roast beef cannelloni with a little touch of cinnamon. Wrapped in pastry, they are ready to bake in the oven.

Des cannellonis au rosbif avec une petite touche de cannelle. Enveloppés dans la pâte, ils sont prêts à être cuits au four.

***Product size** / Taille du produit*

15 parts / pièces (1kg / bag, sac)

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

LOBSTER WITH MUSHROOMS CANNELLONI

Cannelloni de homard et champignons

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa
Apéritif / Tapas

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked
cuit au four

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Lobster cannelloni with mushrooms. Wrapped in pastry, they are ready to bake in the oven.

Cannelloni au homard avec des champignons. Enveloppés dans la pâte, ils sont prêts à être cuits au four.

***Product size** / Taille du produit*

15 parts / pièces (1kg / bag, sac)

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

VEGETABLES CANNELLONI

Cannelloni de légumes

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa
Apéritif / Tapas

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked
cuit au four

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	**master / palet** *master / palette*

DESCRIPTION

Vegetable Cannelloni. Wrapped in pastry, they are ready to bake in the oven.

Cannelloni aux légumes. Enveloppés dans la pâte, ils sont prêts à être cuits au four.

Product size */ Taille du produit*

15 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

PIG'S TROTTERS WITH FOIE CANNELLONI

Cannelloni de pieds cochon et foie

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Appetizer / tapa
Apéritif / Tapas

Main course
Plat principal

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked
cuit au four

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

1 kg	x 5 kg	40
	master *master*	**master / palet** *master / palette*

DESCRIPTION

Pork feet cannelloni with foie. Wrapped in pasta, they are ready to bake in the oven.

Cannelloni de pieds de porc au foie. Enveloppés dans la pâte, ils sont prêts à être cuits au four..

Product size */ Taille du produit*

15 parts / pièces (1kg / bag, sac)

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

ELABORATE PRODUCT
PRODUIT ÉLABORÉ

CRISTAL BREAD

Pain cristal

INDICATED FOR
INDIQUÉ POUR

Accompanment
Accompagnment

PREPARATION (culinary technique)
PRÉPARATION (technique culinaire)

Oven baked
cuit au four

LOGISTICS DATA
INFORMATIONS LOGISTIQUES

4 u	x 28 u	8
	master *master*	master / palet *master / palette*

DESCRIPTION

Bread of light consistency, with an extremely alveolate interior breadcrump, which once baked acquires a fragile and crunchy texture like glass. The alveoli inside the bread allow the product to be aerated, providing an additional dimension to the mixture of flavors, which end up entering the mouth, thus enhancing the combination of all the elements that are added. Ideal for starters, tapas and side dishes.

Pain de consistance légère, avec la mie intérieure très alvéolée, qui, une fois cuit, acquiert une texture fragile et croquante comme du verre. Les alvéoles à l'intérieur du pain permettent d'aérer le produit, ajoutant une autre dimension au mélange de saveurs, qui finit par entrer dans la bouche, renforçant ainsi la combinaison de tous les éléments qui sont ajoutés. Idéal pour les entrées, les tapas et les accompagnements.

Product size */ Taille du produit*

43-45 cm long / long x 10-11cm width / largeur

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

peixos de PALAMÓS

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