



extramar
PESCADOS Y MARISCOS PARA SU CARTA



extramar
PESCADOS Y MARISCOS PARA SU CARTA



CATÁLOGO PRESENTACIÓN

www.extramar.com

EL PESCADO Y MARISCO TRABAJADO A LA MEDIDA DEL CHEF

Desde Extramar entendemos el pescado y marisco y lo preparamos con el nivel de exigencia que nos demandan nuestros chefs.

Especializados en el sector HORECA, sabemos lo que se valora en alta cocina, con una elaboración impecable a medida y con un género de alta calidad.

Somos capaces de hacer cualquier tipo de corte, troceado y envasado.

Sabemos la importancia de un buen trabajo que nos solicitan en las mejores cocinas, por eso no olvidamos esos detalles únicos que demandan nuestros chefs.

¡Oído Cocina!



ÍNDICE

1. NUESTRA HISTORIA	04
2. VALOR AÑADIDO	06
3. NUESTRA CADENA DE VALOR	07
4. GAMA DE PRODUCTOS	08
5. NUESTRA FORMA DE PREPARACIÓN	12
5.1. Pescado: Despiece	12
5.2. Paso a paso de elaboración	14
6. CONTROL DE CALIDAD, TRAZABILIDAD Y CERTIFICADOS	16
7. REFERENCIAS CLIENTES	17
8. DATOS DE CONTACTO	18

1. NUESTRA HISTORIA

Hablar de Extramar es hablar de historia pescadera, de pasión por el trabajo, de creer en lo que hacemos, de entender el pescado en toda su dimensión.

Más de 30 años dedicados con ilusión a la preparación de pescado y marisco para la hostelería, siendo pioneros en la manipulación, siempre centrados en seleccionar productos de calidad con un servicio impecable en todos nuestros procesos.

Gracias a nuestro saber hacer y dedicación plena al trabajo, hemos podido ir evolucionando y aumentando nuestras instalaciones.

Desde nuestros inicios contamos con una sala de elaboración, preparación de productos del mar, especializada en pescado limpio, preparado y listo para enviar a clientes.

Con los años, se invirtió en habilitar un cocedero industrial, vanguardista en su día y referente hoy en día en el mercado, podemos preparar género cocido, cualquier tipo de marisco, bogavantes, gambas, etc... Llegando incluso al pelado si así se requiere en cocina.

Todo un precioso trabajo artesanal que se mantiene y con esa esencia, llegan las nuevas generaciones, con un equipo joven y preparado para evolucionar el negocio y ofrecer ideas frescas e innovadoras.

Las demandas del mercado imperan evolucionar en el sector, por eso hemos adaptado a nuestros procesos la mejor tecnología con el fin de agilizar los pedidos desde cualquier vía o canal a las necesidades de nuestros clientes.

Con ello, nos aseguramos una trazabilidad más certera que nos permite atender las exigencias de cualquiera de nuestros clientes.

En departamentos como Administración nos permite identificar mejor las partidas, agilizar procesos gracias a nuestro "stock virtual" y podemos albaranar y facturar al momento en pro de una mejor salida a casa del cliente.

Fruto de todo ello, nos ha permitido especializarnos en el sector HORECA, con clientes como Starwood, Coperama, Sodexo, MissSushi, etc.

Damos las gracias a grandes cadenas de restauración, hoteles, franquicias, colectividades, restaurantes, cafeterías que año tras año confían en nosotros y por los que nos adelantamos a las nuevas tendencias del sector.

En la actualidad, estamos sirviendo desde nuestra central, a toda la Comunidad de Madrid, Zona Centro y Castilla La Mancha con nuestra flota propia y resto de España e Islas a través de operadores logísticos.



Raúl García
Director General de Extramar



2. VALOR AÑADIDO



Máxima flexibilidad de entrega



Más de 30 años de experiencia al servicio de nuestros clientes



Servicio 100 % orientado al cliente



Rigurosos estándares de calidad



Certificados y con una rigurosa trazabilidad de nuestros pedidos



Preparamos los pedidos en cualquier forma de presentación



Entregas diarias 6 días a la semana



Servicio de entrega especial los domingos y festivos *(solicite condiciones)*



Flota propia reparto con rutas regulares diarias en la zona centro



Vehículos refrigerados, no distribuimos con isoterma



3. NUESTRA CADENA DE VALOR



1 RECEPCIÓN DE PEDIDOS

Recibimos los pedidos por teléfono, email, fax o whatsapp.

2 NUESTROS PRODUCTOS

Recibimos el género de los mejores puertos a diario desde nuestra sede de Galicia, así aseguramos la máxima frescura de cada partida. Somos pioneros en poner en marcha un sistema de pedidos propio que asegura la máxima trazabilidad.



3 LIMPIEZA Y CORTE

Recibimos el pescado en bruto, lo desescamamos, evisceramos, cortamos y racionamos según las necesidades de nuestros clientes. También disponemos de cocederos propios.

4 PREPARACIÓN Y PACKAGING

Envasamos con nuestro propio embalaje y nunca reutilizamos envases.



5 LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Tenemos flota propia y convenios con operadores logísticos para entregar los pedidos eficazmente.

6 ENTREGA A PROFESIONALES

Colaboramos estrechamente con los chefs entregando la mercancía en tiempo y forma facilitando así su trabajo.



4. GAMA DE PRODUCTOS

1. PESCADOS

Clasificación de pescado según forma y contenido en grasa.

SEGÚN LA FORMA DE SU CUERPO:

► Peces planos:

Lenguado, Gallo, Rodaballo, Solla, Dorada



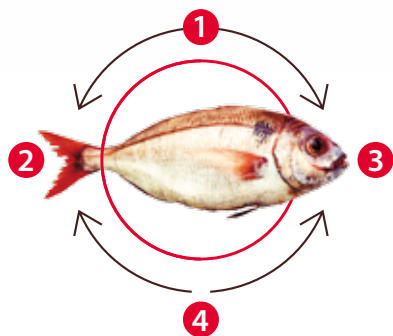
► Peces redondos:

Bacalao, Merluza, Abadejo, Pescadilla, Salmón



SEGÚN SU ORIGEN:

1. De agua dulce
2. De agua marina
3. Diadromicos (de agua marina y dulce)
4. De acuicultura

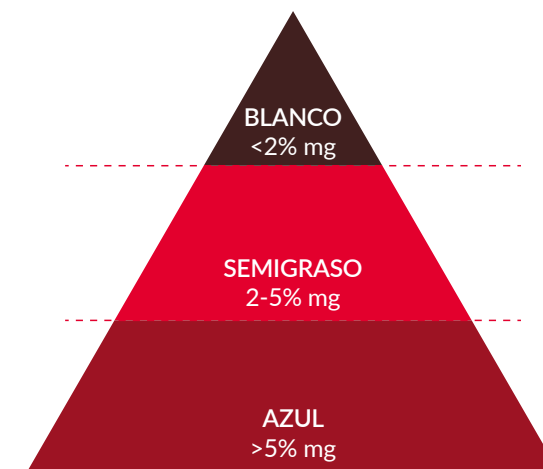


SEGÚN SU CONTENIDO EN GRASA:

► **Pescado blanco:** presentan un contenido graso máximo del 2%. Almacenan la grasa principalmente en el hígado.

► **Pescado semigraso:** con un contenido en grasa entre el 2% y el 5%.

► **Pescado azul:** tienen un contenido graso que supera el 5% y suele oscilar entre el 8% y el 15%. La grasa se suele situar principalmente en la capa dispuesta debajo de la piel.



PRINCIPALES PESCADOS BLANCOS:

Abadejo
Bacalao
Bacaladilla/lirio
Breca o Pajel
Cabracho
Cazón
Dentón
Gallo
Lenguado
Lubina
Merluza/pescadilla
Mero
Raya
Panga
Platija
Perca

PRINCIPALES PESCADOS SEMIGRASOS:

Besugo
Breca
Cabracho
Congrio
Dorada
Eglefino/ Liba
Rape
Rodaballo
Carpa
Solla

PRINCIPALES PESCADOS AZULES:

Anguila
Arenque
Atún
Bonito
Boquerón
Caballa
Jurel
Mero
Pez espada
Palometa
Salmón
Salmonete
Sargo
Sardina



2. MARISCOS

Clasificación de marisco según forma y contenido en grasa.

Dentro del marisco podemos diferenciar 2 grandes grupos:

► **Los crustáceos:** son aquellos que tienen el cuerpo cubierto por un caparazón duro. La gran mayoría de ellos están provistos de patas y las 2 primeras suelen ser pinzas.

Entre los crustáceos se cuentan el bogavante, la langosta, el langostino, la gamba, el centollo, la nécora, el cangrejo de río, el percebe, el camarón, el carabinero...

► **Los moluscos:** son animales invertebrados marinos que tienen en común un cuerpo blando que puede estar cubierto por una concha, dos o ninguna.

De este modo, se identifican 3 grupos:

Vivalvos: 2 conchas (mejillón, vieira, ostra...)

Univalvos o gasterópodos: 1 concha (caracol)

Cefalópodos: sin concha (pulpo, calamar, sepia)



3. CONGELADOS

Completamos nuestra gama de frescos con congelados de primer nivel que ponemos a disposición de nuestros clientes.

REPOSTERÍA

VERDURAS Y HORTALIZAS



PRECOCINADOS

PESCADO Y MARISCO

5. NUESTRA FORMA DE PREPARACIÓN

5-1. PESCADO

Tipos de despiece del pescado:



Entero: pieza de pescado entero sin ningún tipo de manipulación.



Para Asar: pieza de pescado entero eviscerado para meter al horno.



Limpio: pieza de pescado eviscerada y sin escamas.



Abierto con espina: pieza de pescado eviscerada, sin escamas, abierta por la mitad (con o sin cabeza).



Abierto sin espina: pieza de pescado eviscerada, sin escamas, abierta por la mitad y sin espinas (con o sin cabeza).



Supremas: (corte que se puede obtener de cualquier parte del pescado con tamaño de ración sin espina, con o sin piel).



Rodajas: pieza obtenida a partir del corte longitudinal del cuerpo del pescado. Lleva incorporada la piel y la parte correspondiente de la espina central.



Lomos: porción más noble del filete, carnosa y voluminosa, con o sin piel, sin la espina central.



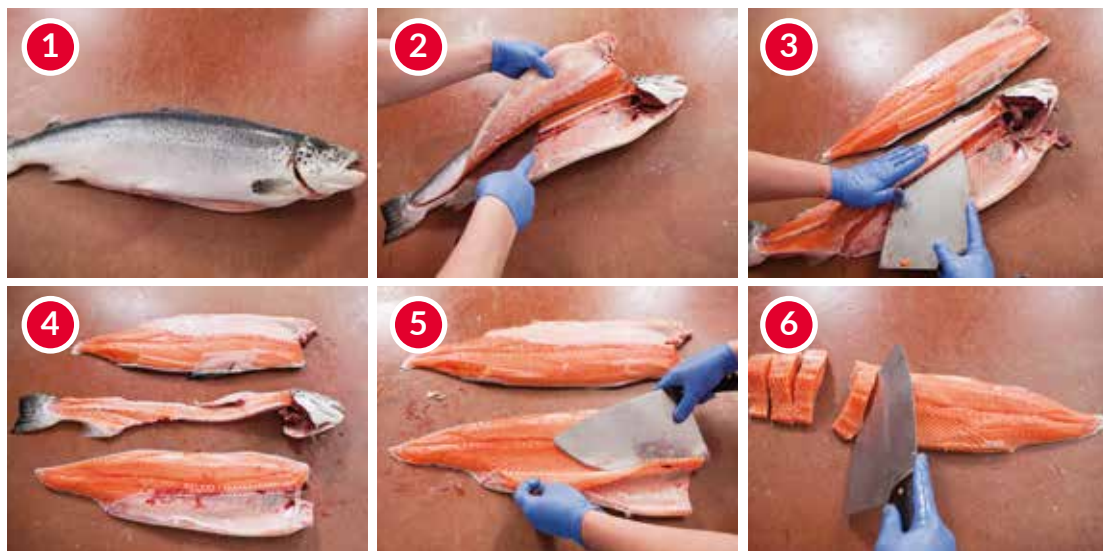
Ventresca: pieza procedente de la parte del vientre del pescado, muy delicada y apreciada, especialmente la ventresca de atún.

Bacalao									
Besugo									
Bonito									
Boquerón									
Caballa									
Cabracho									
Congrio									
Dorada									
Gallo									
Jurel									
Lenguadina									
Lenguado									
Lubina									
Merluza									
Mero									
Palometa									
Pargo									
Pez Espada									
Rape									
Raya									
Rodaballo									
Salmón									
Salmonete									
Sardina									
Trucha									



5-2. NUESTRO PASO A PASO DE ELABORACIÓN

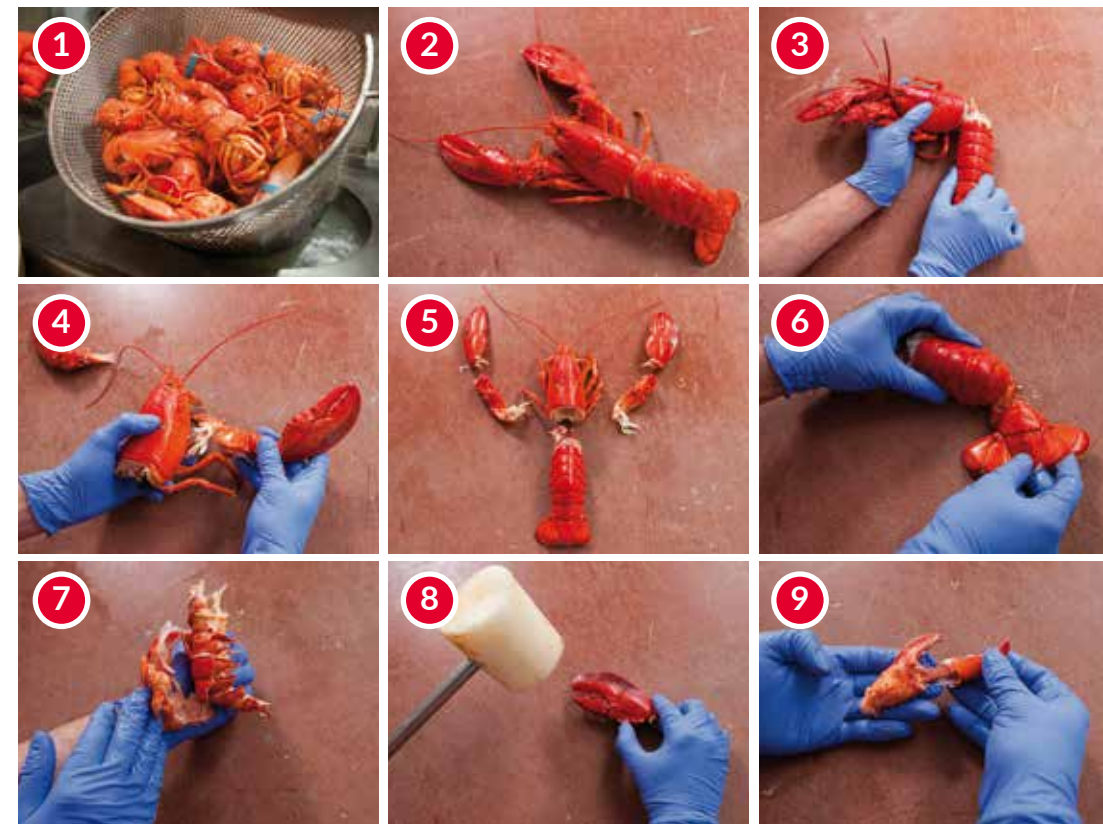
PESCADO: EJEMPLO SALMÓN NORUEGO SUPERIOR



PACKAGING DE PESCADO



MARISCO: EJEMPLO BOGAVANTE CANADIENSE



PACKAGING DE MARISCO



6. CONTROL DE CALIDAD, TRAZABILIDAD Y CERTIFICADOS

Extramare dispone de los correspondientes registros sanitarios y además, colaboramos con proveedores y un laboratorio independiente que nos permite estar a la vanguardia en lo que se refiere a control interno.

1. Certificados

E
40.00017226/M
U.E.

E
12.00012636/M
U.E.



Autorización SANDACH
αESP08500611
según el Reglamento EU 1069/2009
Código Gestor de Residuos E-72.94
Código Transporte de Residuos T-2452



Certifica que Extramar realiza los controles higiénicos-sanitarios correspondientes

2. Trazabilidad



7. REFERENCIAS DE CLIENTES

ALGUNOS CLIENTES QUE CONFÍAN EN NOSOTROS:



8. DATOS DE CONTACTO



MADRID (CENTRAL)

Camino del Pozo del
Tío Raimundo, Nave 3 A-B
28031 · Madrid

GALICIA (DELEGACIÓN)

Cobiña de Rons 12,
O Grove
36980 · Pontevedra



Tel: 91 380 63 89



Mail: extramar@extramar.com



Fax: 91 778 18 86

www.extramar.com

¿Por qué elegirnos?



· Por experiencia

· Por compromiso al cliente

· Porque nos gusta lo que hacemos



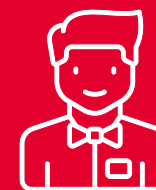
· Por confianza

· Por calidad humana

· Por creer en el trabajo bien hecho

· Porque no fallamos nunca

· Porque siempre estamos a tu servicio



El equipo de Extramar