BELTRÁN ADELL

DESDE 1978

Catálogo de producto

Atún y pez espada
marinado refrigerado y marinado congelado



MARSEDA
PREMIUM FOOD SOLUTIONS

TU CONTACTO · AGENTES DIRECTOS DE FÁBRICA

+34 609 434 926 · david@marseda.es

www.marseda.es/beltran-adell

Índice de producto

Selección de atún (Thunnus albacares) y pez espada (Xiphias gladius) procedentes de barcos congeladores de distintos orígenes, destinados a su posterior fileteado y marinado para su comercialización.

01
Ready to eat
3 referencias · conservación -20ºC

02
Marinado / Congelado
14 referencias · conservación -18ºC

03
Marinado / Elaborado
10 referencias · conservación 0º–4ºC

Ready to eat

CÓD.	REFERENCIA	PÁG.
RTE-01	Preparado de Atún Chunk	4
RTE-02	Saku Atún	4
RTE-03	Preparado de Atún SELECCIÓN	5

Marinado / Elaborado

CÓD.	REFERENCIA	PÁG.
E2	Preparado de Atún MAP	15
E3	Preparado de Atún Centro VP	15
E4	Preparado de Atún Mixto VP	16
E5	Preparado de Atún Mixto VP CP	16
E6	Preparado de Atún Mixto VP X2P	17
E7	Ventresca de Atún CP	17
E8	Lomo de Pez Espada Gallón Bandeja X2P	18
E9	Lomo de Pez Espada Gallón X2P	18
E10	Lomo de Pez Espada Centro VP	19
E11	Lomo de Pez Espada Mixto VP	19

Marinado / Congelado

CÓD.	REFERENCIA	PÁG.
E27	Preparado de Atún SELECCIÓN	7
E28	Preparado de Atún	7
E30	Preparado de Atún Chunk	8
E33	Ventresca Atún CP	8
E34	Ventresca Atún SP Natural	9
E35	Saku Atún	9
E36	Rodaja de Atún	10
E40	Lomo de Pez Espada Cola	10
E41	Lomo de Pez Espada Centro	11
E42	Lomo de Pez Espada Chunk	11
E44	Ventresca de Pez Espada Natural CP	12
E45	Ventresca de Pez Espada Natural SP	12
E46	Cubitos Poké de Pez Espada	13
E58	Tacos de Pez Espada	13

01

Ready to eat

Preparados de atún marinado congelado, listos para comer. Se descongelan en refrigeración (0-2 °C) y pueden consumirse crudos o ligeramente cocinados.

3 REFERENCIAS





ATÚN

Cód. RTE-01

Preparado de Atún Chunk

Thunnus albacares

TAMAÑO	1 – 2 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con agua añadida
FORMATO	2 piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 3 - 4 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-20ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. RTE-02

Saku Atún

Thunnus albacares

PRESENTACIÓN	Marinado, Con agua añadida
FORMATO	5 piezas envasado al vacío en Caja de cartón 6 kg
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-20ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. RTE-03

Preparado de Atún SELECCIÓN

Thunnus albacares

TAMAÑO	Entero: 3 – 5 kg Medio: 2 – 3 kg
PRESENTACIÓN	Corte selección, Marinado, Con agua añadida
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 14 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-20ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición

02

Marinado / Congelado

Elaboración de atún y pez espada marinados en distintos cortes y formatos, listos para la comercialización en el canal HoReCa.

14 REFERENCIAS





ATÚN

Cód. E27

Preparado de Atún SELECCIÓN

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	Entero: 3 – 5 kg Medio: 2 – 3 kg
PRESENTACIÓN	Corte selección, Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 14 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. E28

Preparado de Atún

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	2,5 – 4 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 14 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. E30

Preparado de Atún Chunk

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	800 - 1200 g
PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón, Total 5 piezas, peso aprox 6 kg
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. E33

Ventresca Atún CP

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	400 – 700 g
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 6 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. E34

Ventresca Atún SP Natural

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	400 – 700 g
PRESENTACIÓN	Sin piel
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 6 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. E35

Saku Atún

Thunnus albacares / Thunnus obesus

PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	5 piezas envasado al vacío en Caja de cartón 6 kg
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



ATÚN

Cód. E36

Rodaja de Atún

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	(120-160) / (180-240) g (±20 g)
PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	En granel en Caja de cartón 5 kg
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E40

Lomo de Pez Espada Cola

Xiphias gladius

TAMAÑO	3 – 4 kg
PRESENTACIÓN	Corte cola, Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 14 - 16 kg
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E41

Lomo de Pez Espada Centro

Xiphias gladius

TAMAÑO	3 – 4 kg
PRESENTACIÓN	Corte centro, Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 14 - 16 kg
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E42

Lomo de Pez Espada Chunk

Xiphias gladius

TAMAÑO	2 – 3 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 6 kg
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E44

Ventresca de Pez Espada Natural CP

Xiphias gladius

TAMAÑO	500 – 1000 g
PRESENTACIÓN	Con piel, Sin hueso
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 6 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



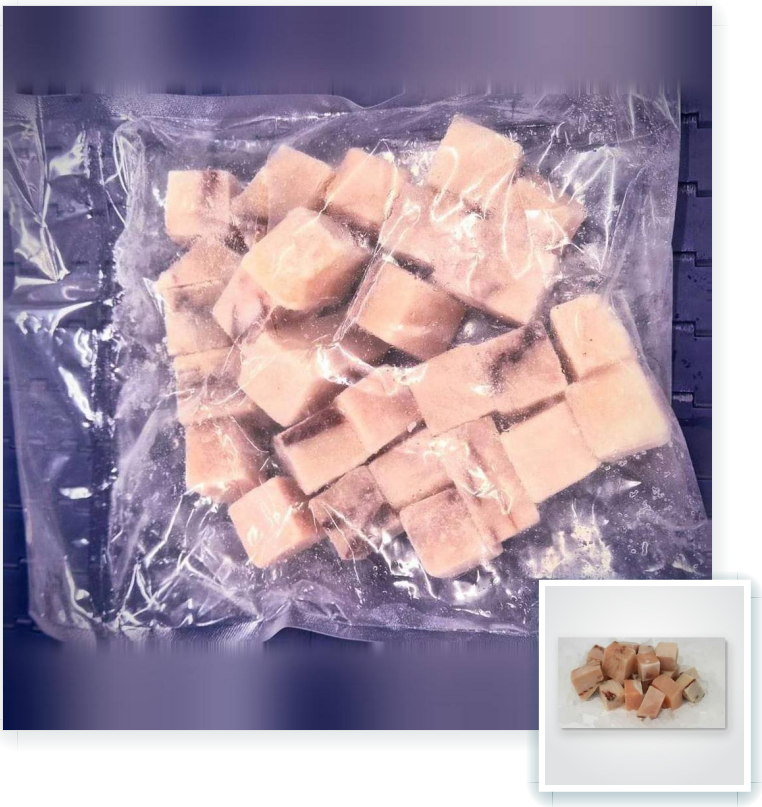
PEZ ESPADA

Cód. E45

Ventresca de Pez Espada Natural SP

Xiphias gladius

TAMAÑO	500 – 1000 g
PRESENTACIÓN	Sin piel, Sin hueso
FORMATO	Piezas envasadas individualmente al vacío en Caja de cartón 6/15 kg aprox.
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E46

Cubitos Poké de Pez Espada

Xiphias gladius

PRESENTACIÓN	Sin piel, Sin espina
FORMATO	En bolsa de 1 kg en Caja de cartón 6 kg
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E58

Tacos de Pez Espada

Xiphias gladius

PRESENTACIÓN	Con piel, Con espina
FORMATO	En bolsa de 1 kg en Caja de cartón 6 kg
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición

03

Marinado / Elaborado

Elaboración de lomos de atún y pez espada marinados, listos para su comercialización en el mostrador de pescaderías y en el canal de hostelería. Se conservan entre 0 y 3 ºC y proceden de materia prima congelada a bordo a temperatura inferior a -18 y -25 ºC.

10 REFERENCIAS





ATÚN

Cód. E2

Preparado de Atún MAP

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	3/5 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	Pieza individual MAP Bandeja blanca en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	8 días desde la expedición



ATÚN

Cód. E3

Preparado de Atún Centro VP

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	3/5 kg
PRESENTACIÓN	Corte central, Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	Pieza individual envasada al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	8 días desde la expedición



ATÚN

Cód. E4

Preparado de Atún Mixto VP

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	3/5 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	Pieza individual envasada al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	8 días desde la expedición



ATÚN

Cód. E5

Preparado de Atún Mixto VP CP

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	3/5 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Con sangacho
FORMATO	Pieza individual envasada al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	8 días desde la expedición



ATÚN

Cód. E6

Preparado de Atún Mixto VP X2P

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	1,5/2,5 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
FORMATO	2 piezas envasadas individualmente al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	8 días desde la expedición



ATÚN

Cód. E7

Ventresca de Atún CP

Thunnus albacares / Thunnus obesus

TAMAÑO	400 – 600 g
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Sin sangacho
FORMATO	5/6 piezas envasadas al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD/PS
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	8 días desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E8

Lomo de Pez Espada Gallón Bandeja X2P

Xiphias gladius

TAMAÑO	2/4 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	2 piezas envasadas individualmente al vacío en Bandeja negra y Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	10 días desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E9

Lomo de Pez Espada Gallón X2P

Xiphias gladius

TAMAÑO	2/4 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	2 piezas envasadas individualmente al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	10 días desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E10

Lomo de Pez Espada Centro VP

Xiphias gladius

TAMAÑO	4/5 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	Pieza individual envasada al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	10 días desde la expedición



PEZ ESPADA

Cód. E11

Lomo de Pez Espada Mixto VP

Xiphias gladius

TAMAÑO	4/5 kg
PRESENTACIÓN	Marinado, Con piel, Sin hueso
FORMATO	Pieza individual envasada al vacío en Caja porex
ARTE DE PESCA	LLD
CONSERVACIÓN	0º – 4ºC
VIDA ÚTIL	10 días desde la expedición

BELTRÁN ADELL

DESDE 1978

Catálogo de producto

Pescado azul y fritura · congelado IQF



Índice de producto

Gama de pescado azul y fritura congelada IQF: boquerón (Engraulis encrasicolus), sardina (Sardina pilchardus), alacha (Sardinella aurita) y salmonete (Mullus barbatus). Zona de pesca variable según estación, capturado con arte de cerco (LA).

Congelación IQF

Pieza a pieza, sin bloques · conservación -18 °C

Dos formatos

A granel en caja de 6 / 10 kg, o embolsado en bolsas de 1 kg

CÓD.	REFERENCIA	PÁG.
E61	Boquerón Entero	22
E62	Boquerón Filete Mariposa	22
E63	Boquerón HG	23
E64	Sardina Entera	23
E65	Sardina Filete Mariposa	24
E66	Alacha Entera	24
E67	Mix Fritura	25
E68	Salmonete HG	25



CONGELADO

Cód. E61

Boquerón Entero

Engraulis encrasicolus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E62

Boquerón Filete Mariposa

Engraulis encrasicolus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E63

Boquerón HG

Engraulis encrasicolus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E64

Sardina Entera

Sardina pilchardus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E65

Sardina Filete Mariposa

Sardina pilchardus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E66

Alacha Entera

Sardinella aurita

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E67

Mix Fritura

Mullus barbatus / Merluccius merluccius / Engraulis encrasicolus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición



CONGELADO

Cód. E68

Salmonete HG

Mullus barbatus

PRESENTACIÓN	A granel o embolsados
FORMATO	Granel 6 / 10 kg · bolsa 1 kg
CONGELACIÓN	IQF
ARTE DE PESCA	LA
CONSERVACIÓN	-18ºC
VIDA ÚTIL	18 meses desde la expedición

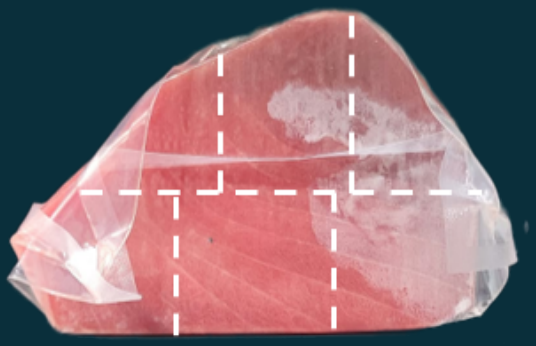
ATÚN DE ALETA AMARILLA BELTRÁN ADELL

Un chunk, *tres platos.*

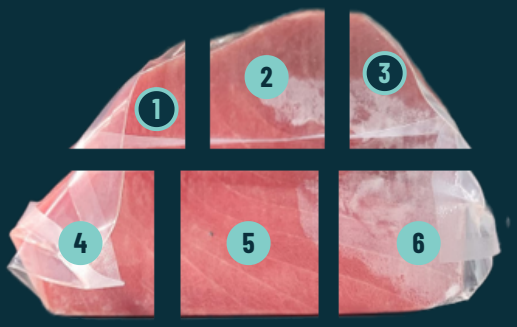
Marinado

Un chunk de 1 kg da para tres platos. Descongelas solo lo que necesita el servicio.

CHUNK 1 KG - CORTE



PORCIONES

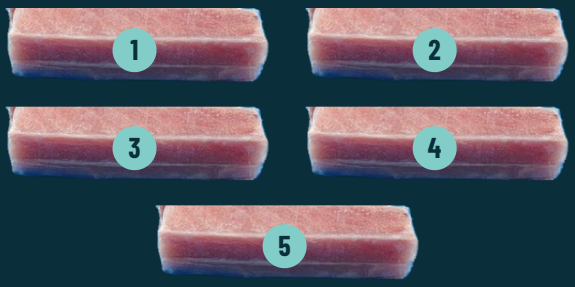


Sobran 2 porciones (1 y 3)

SAKU 5 PIEZAS - 1 KG



5 PORCIONES DE UNOS 200 G



Qué sale de cada porción

CON CHUNK O CON SAKU, LOS MISMOS PLATOS



TATAKI

PORCIÓN 2

Beurre blanc, aceite de oliva y rábano.



TARTALETA

PORCIONES 4 Y 6

Tartar, masa filo, mantequilla ahumada y lima.



SASHIMI

PORCIÓN 5

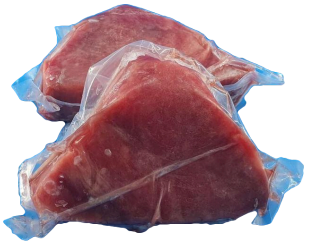
Persimón, agua de tomate y vinagre de vino.

¿Qué gana tu restaurante?

Atún de aleta amarilla Beltrán Adell: dos formatos para no tirar producto.

CHUNK

Caja de 2 × 1 kg, al vacío



Abres una pieza, no la caja

La caja trae 2 chunks de 1 kg al vacío: descongelas uno y el otro sigue congelado.

Sin piel ni sangacho

Nada que limpiar ni tirar: cortas y sirves.

Una pieza, tres platos

Tataki, tartar y sashimi con un solo chunk.

SAKU

5 piezas, 1 kg, al vacío



Barras listas para porcionar

Cinco cortes rectangulares y uniformes en un envase de 1 kg.

Sin piel ni sangacho

Pagas carne, no limpieza.

Descongelas 1 kg, no un lomo

Un envase pequeño en vez de una pieza de 3 a 5 kg.

Sin merma al descongelar

Una vez descongelado por completo y fuera del plástico, el atún no suelta agua. No pierde peso: lo que descongelas es lo que cortas y sirves.

Aspecto

Color rojo vivo y brillante. Mantiene su tono original y una excelente presentación en el plato al interactuar con vinagres, salsas o tomate.

Aroma

Fresco, limpio y a mar. Armoniza a la perfección con aliños ácidos y toques de mantequilla, realzando siempre el sabor natural del atún.

Textura

Firme, jugosa y agradable al morder. Conserva toda su estructura al picarlo para tartar, mantiene una excelente consistencia frente a los aliños líquidos y ofrece un corte limpio y perfecto en el tataki.

PRESENTACIÓN	FORMATO	CONSERVACIÓN	CADUCIDAD
Marinado, sin piel, sin sangacho	**Chunk: caja 2 × 1 kg** **Saku: 5 piezas, 1 kg**	**–20 °C**	**18 meses congelado**

BELTRÁN ADELL

CHUNK
MARINADO



ATÚN DE ALETA AMARILLA

Corte estilo sashimi: descongele solo lo que necesite el servicio

Especie	Thunnus albacares
Arte de pesca	LLD/PS
Presentación	Marinado, Sin piel, Sin sangacho
Formato	Pieza de 1kg al vacío
Congelación	-20ºC/Anisakis free
Caducidad	18 meses congelado





Contacto

MARSEDA · David Martínez Sentana
+34 609 434 926 · david@marseda.es · www.marseda.es/beltran-adell

www.beltranadell.com



BELTRÁN ADELL · MARSEDA

Atún, pez espada y pescado azul *de fábrica a tu cámara.*

INFORMACIÓN COMERCIAL

Pide tu *cotización*

En MARSEDA somos agentes directos de fábrica de Beltrán Adell, elaborador valenciano de atún y pez espada desde 1978. Te pasamos el precio y la disponibilidad de cada referencia de este catálogo, del chunk listo para comer al boquerón IQF, y seguimos tu pedido hasta que llega a tu cámara.

MARSEDA
PREMIUM FOOD SOLUTIONS

David Martínez Sentana

FOOD BUSINESS DEVELOPMENT

TELÉFONO
+34 609 434 926
+34 676 459 041

EMAIL
david@marseda.es

WEB
www.marseda.es/beltran-adell

INSTAGRAM
@marsedafood

FACEBOOK
facebook.com/marsedafood

LINKEDIN
linkedin.com/company/marsedafood



BELTRÁN ADELL

DESDE 1978