BLAQUS

The Ocean Factory

MARSEDA
PREMIUM FOOD SOLUTIONS

TU CONTACTO · AGENTES DIRECTOS DE FÁBRICA
+34 609 434 926 · david@marseda.es · www.marseda.es/blaqus

BLAQUS

ZONA DE PESCA FAO 34

FAO34 incluye las aguas del Océano Atlántico oriental, incluida la costa occidental de África y las aguas que rodean la Península Ibérica.

La pesca artesanal en FAO34 se refiere a un tipo de pesca a pequeña escala de metodos simples como líneas de mano, redes y trampas desde botes pequeños.

Éste es un método de pesca sostenible, que protege los ecosistemas marinos de la región.



BLAQUS

PESCA ARTESANAL

PESCA · ARTESANAL · FRESCO · DEL · DÍA · FAO 34








CENTRO DE PRODUCCIÓN
FAO 34 **MAURITANIA**
(Nouadhibou)



Nuestra amplia experiencia y profundo conocimiento del sector pesquero mauritano nos permiten operar con seguridad, criterio y control directo en origen.

Desde nuestro centro de producción en Nouadhibou, trabajamos directamente con las principales flotas pesqueras locales, estableciendo alianzas sólidas en origen que nos garantizan un suministro estable y de máxima calidad.

Nuestra presencia diaria en los principales puntos de compra nos permite seleccionar personalmente el mejor producto fresco procedente de la pesca del día, asegurando trazabilidad, frescura y estándares de calidad exigentes desde el primer momento.

Un equipo multidisciplinar gestiona las compras y el control de producción in situ, reforzando nuestro compromiso con la excelencia y el abastecimiento responsable.

BLAQUS

PULPO

Pulpo de pesca artesanal.

Nuestra presencia en los principales puntos de compra en África, nos permite seleccionar el mejor choco. Todo el pulpo que recibimos en nuestro centro de producción es fresco del día, de carne firme, sin roturas en la piel y de color suave.

100% natural

No inyectado

Pesca salvaje

Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Octopus Vulgaris

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

MÉTODO DE CAPTURA: Pesca artesanal.

CALIBRES: T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7

CARACTERÍSTICAS:

Pulpo de carne firme, sin roturas en la piel y sin estridencias en su color

PRESENTACIÓN:

- Bloque
- Envasado individualmente "IWP"
- Batido

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

CALAMAR DE POTERA

Calamar de pesca artesanal.

Nuestra presencia en los principales puntos de compra en África, nos permite seleccionar el mejor choco. Todo el calamar que recibimos en nuestro centro de producción es fresco del día, de carne firme, sin roturas en la piel.

También disponemos de calamar pelado de forma manual sin químicos ni aditivos.

100% natural · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



PESCA ARTESANAL · FRESCO DEL DÍA · FAO 34

DENOMINACIÓN: Loligo Vulgaris

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

MÉTODO DE CAPTURA: Potera y Línea Artesanal.

ÉPOCA DE CAPTURA: Febrero - Junio

CALIBRES: GG, G, M, P, 2P, 3P

PRESENTACIÓN:

- Calamar entero IWP
- Calamar entero eviscerado IWP
- Calamar limpio IWP

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN

- Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

CHOCO / MONGO

Nuestra presencia en los principales puntos de compra en África, nos permite seleccionar el mejor choco. Todo el choco que recibimos en nuestro centro de producción es fresco del día, de carne firme, sin roturas en la piel.

También disponemos de mongo pelado de forma manual sin químicos ni aditivos.

100% natural

No inyectado

Pesca salvaje

Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



PESCA ARTESANAL · FRESCO DEL DÍA · FAO 34

DENOMINACIÓN: Sepia Officinalis

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

MÉTODO DE CAPTURA: Línea Artesanal.

ÉPOCA DE CAPTURA: Febrero - Junio

CALIBRES:

- Mongo: 3, 4, 5, 6, 7, 8.
- Choco: P, M, G, GG

PRESENTACIÓN:

- Entero IQF
- Limpio IQF
- Entero Bloque

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

LANGOSTA ROJA

Langosta roja pescada con nasas. Nuestra presencia en los principales puntos de compra en África, nos permite seleccionar las mejores langostas frescas del día. Una langosta muy apreciada por su carne consistente y fina además de su intenso sabor. Pescada y ultracongelada para conservar todas sus propiedades.

100% natural

No inyectado

Pesca salvaje

Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Palinurus Mauritanicus

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

MÉTODO DE CAPTURA: Nasas y trampas.

ÉPOCA DE CAPTURA: Diciembre - Junio

CALIBRES: 200/300 300/400 400/500 500/600 600/700 700/900 900+

CARACTERÍSTICAS: Carne consistente y fina de intenso sabor.

PRESENTACIÓN: IQF

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:
- Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

SAN PEDRO

San pedro de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.

100% natural · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Zeus faber mauritanicus

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

CALIBRES: 300/500 500/800 800/1000 1000/1500 1500+

CARACTERÍSTICAS: Pescado plano semigraso de carne blanca, textura firme y sabor delicado

PRESENTACIÓN:

- Entero eviscerado IQF
- Entero sin cabeza IQF
- Filete IQF

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.

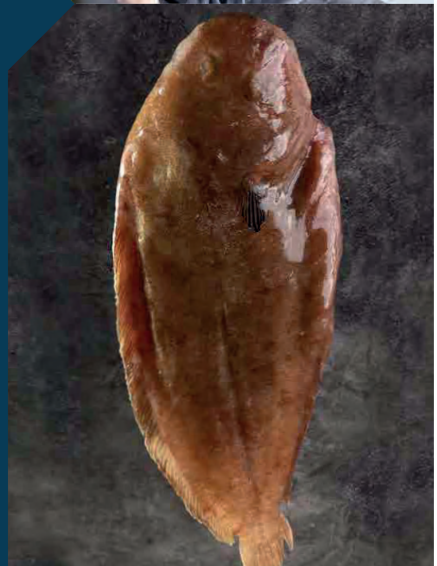
BLAQUS

LENGUADO RUBIO
LENGUADO LENGUA
LENGUADO TIGRE
LENGUADO BELCHERI

Lenguado de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.

100% natural · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN:
- Rubio: Solea Senegalensis
- Lengua: Synoglossus Synoglossus
- Tigre: Synaptura Cadenati
- Belcheri: Psettodes Belcheri

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

MÉTODO DE CAPTURA: Sedales y anzuelos

CALIBRES: 200/300 300/400 400/600 600/800 +800

CARACTERÍSTICAS: Blanca, magra, firme y delicada de sabor suave y sin espinas pequeñas.

PRESENTACIÓN:
- Entero IQF
- Entero eviscerado IQF
- Filete IQF

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:
- Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

PESCADO DE ESCAMA

Dentón, roquera, salmonete, corvina y otros pescados de escama de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.

100% natural · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIONES:
Dorada, Roquera, Dentón, Salmonete, Corvina y otros.

ORIGEN: Atlántico Centroeste FAO34

MÉTODO DE CAPTURA: Sedales y anzuelos.

CALIBRES: 200/300 400/600 800/1000
300/400 600/800 +1000

CARACTERÍSTICAS:

Pescado blanco de carne firme y muy sabrosa.

PRESENTACIÓN:

- Entero eviscerado IQF
- Filete IQF

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN

Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

ZONA DE PESCA HPP

Las zonas de pesca FAO 27 y FAO 21, también conocidas como el Atlántico norte, se caracterizan por sus aguas frías y ricas en nutrientes, estas características las convierten en el hogar de una diversa gama de vida marina, incluidas muchas especies de gran importancia comercial.

La región es conocida por sus caladeros productivos, que sustentan pesquerías sostenibles que se gestionan cuidadosamente aplicando medidas como cuotas, límites de tamaño y vedas estacionales para evitar la sobrepesca.



BLAQUS

PROCESO DE PELADO POR ALTA PRESIÓN

PELADO · POR · ALTA · PRESIÓN · HPP





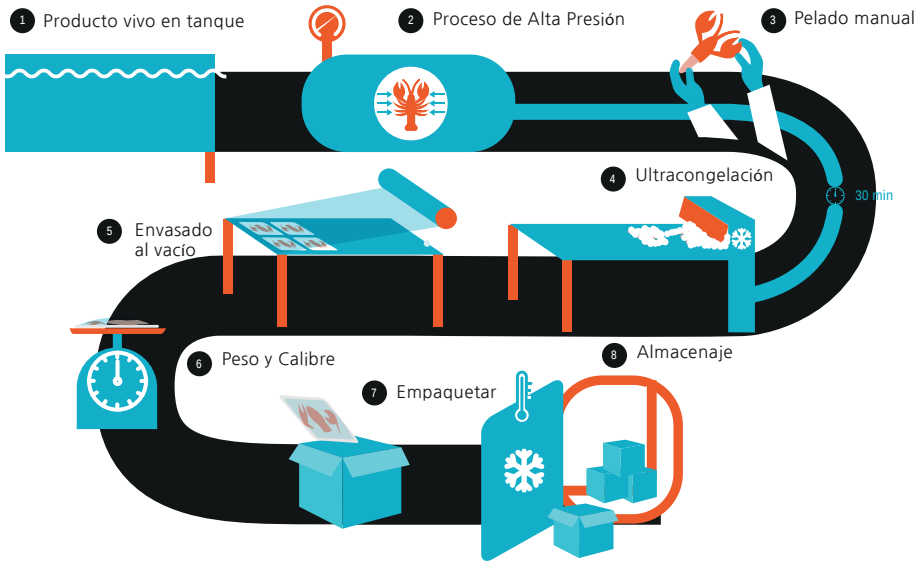


PELADO POR ALTA PRESIÓN

Es un proceso sin químicos, que consiste en aplicar altas presiones hidrostáticas (con agua) al producto vivo. Esto nos permite poder pelar el producto en crudo y preservar al máximo sus características.

CENTRO DE PRODUCCIÓN
"HPP" **FRANCIA** (Lorient)





BLAQUS

COLA Y PINZAS DE BOGAVANTE EUROPEO

Carne cruda y ultracongelada de la cola y pinzas “con antebrazo” de bogavante europeo. La alta presión separa la carne del caparazón, facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. Una vez finalizado el proceso de alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todos los bogavantes son seleccionados individualmente, revisando su calibre, características organolépticas y posibles roturas durante el proceso de pelado manual. Podemos asegurar que todos los bogavantes capturados están vivos antes del proceso de alta presión.

100% natural · Alta presión · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Homarus Gammarus

ORIGEN: Atlántico noreste FAO27

ÉPOCA DE CAPTURA:
Julio - Octubre

CARACTERÍSTICAS: Carne de rojo intenso y textura firme, de un sabor suave característico del bogavante con toques yodados.

CALIBRES:
120/140g 140/190g 190/220

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío individualmente. Cajas de 10 unidades

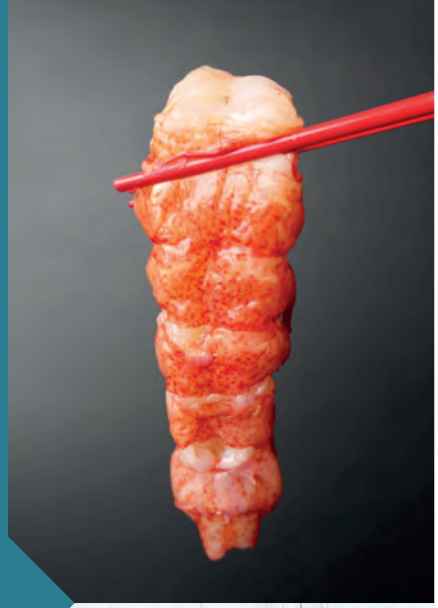
MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN
- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

BLAQUS

COLA Y PINZAS DE BOGAVANTE CANADIENSE

Carne cruda y ultracongelada de cola y pinzas "con antebrazo" de bogavante canadiense. La alta presión separa la carne del caparazón, facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. Una vez finalizado el proceso de alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todos los bogavantes son seleccionados individualmente, revisando su calibre, características organolépticas y posibles roturas durante el proceso de pelado manual. Podemos asegurar que todos los bogavantes capturados están vivos y son de caparazón duro antes del proceso de alta presión.

100% natural · Alta presión · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Homarus Americanus

ORIGEN: Atlántico noroeste FAO21

ÉPOCA DE CAPTURA:
Mayo - Junio / Noviembre - Diciembre.

CARACTERÍSTICAS: Carne rojiza y moteada de textura firme y un sabor suave característico del bogavante.

CALIBRES:
100/120g 120/150g 150/170g 166/195g 196/224g

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío individualmente. Cajas de 25 unidades.

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:
- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

BLAQUS

SPLIT BOGAVANTE

Medio bogavante con caparazón junto a la carne de la pinza y antebrazo. Retiramos las vísceras de la cabeza y rellenamos ese espacio con la pinza y codo previamente pelados por alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todos los bogavantes son seleccionados individualmente, revisando su calibre y características organolépticas. Podemos asegurar que todos los bogavantes están vivos antes del proceso de alta presión y ultracongelación.

100% natural · Alta presión · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA

PELADO POR ALTA PRESIÓN · HPP



DENOMINACIÓN:
Homarus Gammarus
Homarus Americanus

ORIGEN:
Canadá Atlántico Noroeste (FAO21)
Europa Atlántico Noreste (FAO27)

CALIBRES:

Canadiense 400g "S"	Europeo 500/600g "M"
Canadiense 450/550g "M"	Europeo 600/800g "L"

CARACTERÍSTICAS: Todo el sabor y textura del bogavante presentado en su caparazón.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío individualmente, cajas de 12 unidades

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:
- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

BLAQUS

CARNE ROTA BOGAVANTE

Carne rota de bogavante europeo y canadiense. Una vez finalizado el proceso de alta presión, clasificamos dentro de esta referencia, las piezas que sufren roturas durante el pelado manual.

CABEZAS DE BOGAVANTE

Cabezas de bogavante europeo y canadiense. Una vez finalizado el proceso de pelado por alta presión, las cabezas son ultracongeladas rapidamente para conservar intacto todo su coral.

100% natural · Alta presión · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



PELADO POR ALTA PRESIÓN · HPP

DENOMINACIÓN:
Hommarus Americanus
Hommarus Gammarus

ORIGEN:
Canadá Atlántico noroeste FAO21
Europa Atlántico noreste FAO27

PRESENTACIÓN:
Envasado al vacío en bolsa de 250g.
Cajas de 20 unidades.



PELADO POR ALTA PRESIÓN · HPP

DENOMINACIÓN:
Hommarus Americanus
Hommarus Gammarus

ORIGEN:
Canadá Atlántico noroeste FAO21
Europa Atlántico noreste FAO27

PRESENTACIÓN:
Envasado IQF en caja de 5kg.

BLAQUS

COLAS DE CIGALA

Colas de cigala de escocia crudas ultracongeladas. La alta presión separa la carne del caparazón, facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. Una vez finalizado el proceso de alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todas las cigalas son seleccionados individualmente, revisando su calibre, características organolépticas y posibles roturas durante el proceso de pelado manual. Podemos asegurar que todas las cigalas capturadas están vivas antes del proceso de alta presión.

CABEZAS Y PINZAS DE CIGALA

Una vez finalizado el proceso de alta presión, las cabezas, con sus respectivas pinzas, son ultracongeladas rápidamente para conservar intacto todo su coral. Podemos asegurar que todas las cigalas están vivas antes del proceso de alta presión y ultracongelación.

100% natural · Alta presión · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Nephrops Norvegicus

ORIGEN: Atlántico noreste FAO27

ÉPOCA DE CAPTURA: Marzo - Abril

CARACTERÍSTICAS: Carne firme y tersa de sabor suave con recuerdos a mar.

CALIBRES:

- M / 13g - L / 18g

PRESENTACIÓN:

- **Colas**: Envasado al vacío en paquetes de 10u. Cajas de 10 paquetes.
- **Cabezas**: Caja de 4kg "IQF"

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

BLAQUS

OSTRA MEDIA CONCHA BRETAÑA FRANCESA

Ostra media concha de la Bretaña Francesa. La alta presión ayuda a abrir la ostra de forma limpia y separa el ligamento de la concha. Ultra-congelamos con un pequeño glaseo del propio agua de la ostra. Podemos asegurar que la ostra no ha estado más de 3h fuera de su lugar de cría antes de aplicar las altas presiones y que su ultracon-gelación ha sido inmediata.

100% natural

Alta presión

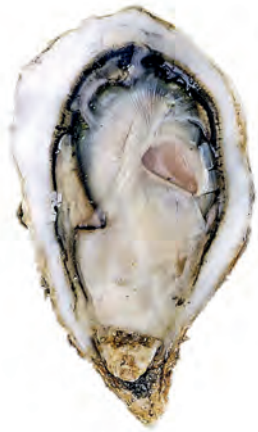
No inyectado

Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



PRESIÓN · PELADO · POR · ALTA · HPP

DENOMINACIÓN: Crassostrea Gigas

ORIGEN: Bretaña Francesa

CARACTERÍSTICAS:
Ostra de carne firme y sabor yodado.

ÉPOCA DE CAPTURA:
Enero - Abril / Octubre - Noviembre

CALIBRES: Nº2, Nº3

PRESENTACIÓN: 4 bandejas de 12 unidades (48 unidades por caja).

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

Conservar el agua de la ostra en la descongelación

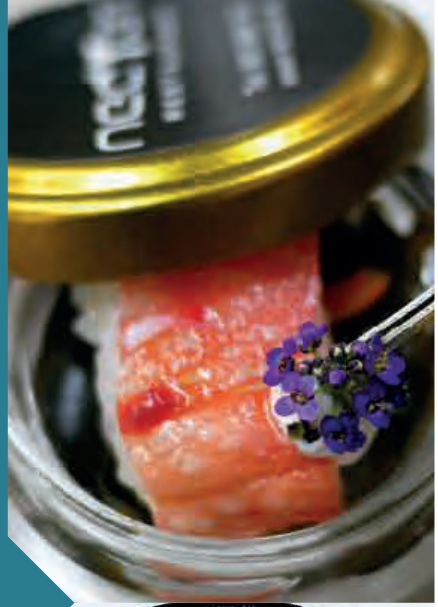
- Dejar en cámara 8 horas.
- Envasar al vacío y sumergir en agua templada durante 5 min.

BLAQUS

CANGREJO REAL

Cangrejo Real del Mar de Barents. La alta presión separa la carne del caparazón facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. En cada caja encontramos las ocho extremidades del cangrejo en perfecto estado. Dedicamos mucho esfuerzo en la selección y clasificación de las piezas.

100% natural · Alta presión · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Paralithodes Camtschaticus

ORIGEN: Atlántico Noreste FAO27(Mar de Barents)

ÉPOCA DE CAPTURA:
Enero - Abril / Noviembre - Diciembre

CARACTERÍSTICAS: Carne firme y suculenta, con un sabor muy característico.

PRESENTACIÓN: Envasado al vacío individualmente, cajas de 8 unidades (1 KG aprox.)

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN
- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

BLAQUS

CARNE DE BUEY DE MAR "TXANGURRO"

Carne de las pinzas, cuerpo y patas extraída manualmente; mezclada, cocida y congelada para conservar todas sus propiedades.

CARNE BLANCA DE BUEY DE MAR

Carne blanca extraída de las pinzas y articulaciones de forma manual en grandes trozos. Carne cocida y congelada para conservar todas sus propiedades.

CARNE DE CENTOLLO

Contiene 100% Carne de centollo, mezcla al 50% de la carne de las pinzas y la carne del cuerpo. Carne cocida y congelada para conservar todas sus propiedades.





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Cancer Paugurus
ORIGEN: Atlántico Noreste FAO27
PRESENTACIÓN: Envasado en barqueta termosellada de 500g



DENOMINACIÓN: Cancer Paugurus
ORIGEN: Atlántico Noreste FAO27
PRESENTACIÓN: Envasado en barqueta termosellada de 500g



DENOMINACIÓN: Maja Squinado
ORIGEN: Atlántico Noreste FAO27
PRESENTACIÓN: Envasado en barqueta termosellada de 500g

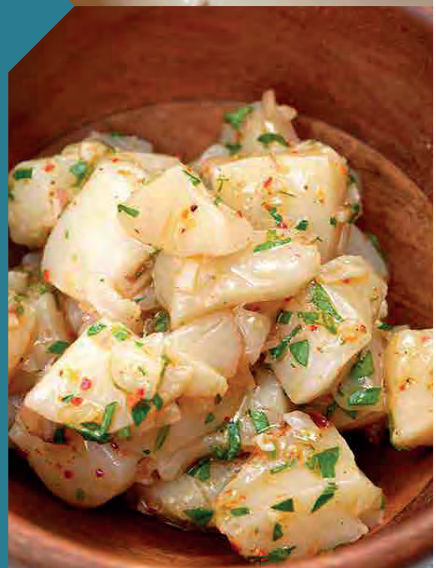
BLAQUS

CARNE DE VIEIRA CANADIENSE

Carne de vieira canadiense. La ultracongelación a bordo preserva al máximo todas las propiedades del producto. Al no usar aditivos, la carne presenta una merma imperceptible. El sabor y textura de esta vieira la hace una de las más preciadas del mundo.

100% natural · No inyectado · Pesca salvaje · Producto crudo · Congelado a bordo





INFORMACIÓN TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Placopecten Magellanicus

ORIGEN: Atlántico Noroeste (FAO21)

CALIBRES:

- S: 40-60 / 66-88 piezas / 1Kg
- M: 20-30 / 44-66 piezas / 1Kg
- L: 10-20 / 22-44 piezas / 1Kg
- XL: U - 10 / 20-24 piezas / 1Kg

CARACTERÍSTICAS: Carne firme y tersa, de sabor dulce y delicado.

PRESENTACIÓN: Envase de 1kg, Caja de 10u.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN:

- Elaborados en crudo.
- Cocción al fuego.

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.

BLAQUS

VIEIRA DEL PACÍFICO

Vieira del pacífico cultivada en redes suspendidas situadas en las mejores rías de la costa de Perú, gracias al cultivo suspendido y la calidad de las aguas reducimos la cantidad de impurezas como la arena en la vieira. Recolectamos cuando las características de la carne, coral y tamaño son las apropiadas. Ultracongelamos para conservar todas las características del producto.

100% natural

No inyectado

Producto crudo

Cultivo suspendido





INFORMACIÓN TÉCNICA

IMPORT · IMPORT · IMPORT · IMPORT · IMPORT



DENOMINACIÓN: Argopecten Purpuratus

ORIGEN: Perú

CALIBRE: 10-20 / 20-30 / 30-40

PRESENTACIÓN:

Med. Concha: Envase de 1kg / Caja de 8 unidades
Carne Vieira: Envase de 1kg / Caja de 10 unidades
Carne Rota: Envase de 5kg / Caja de 2 unidades

CARACTERÍSTICAS:

Carne firme y tersa, de sabor dulce y delicado.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN:

- Elaborados en crudo.
- Cocción al fuego.

MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.



BLAQUS SEAFOOD · MARSEDA

Pesca salvaje y marisco por alta presión, *directos de fábrica a tu cámara.*

INFORMACIÓN COMERCIAL

PIDE TU **COTIZACIÓN**

En MARSEDA somos agentes directos de fábrica de Blaqus Seafood, para distribución, hostelería y grandes superficies. Te pasamos el precio y la disponibilidad de cada referencia de este catálogo, y te acompañamos en el pedido de principio a fin.

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/blaqus

INSTAGRAM
@marsedafood

FACEBOOK
facebook.com/marsedafood

LINKEDIN
linkedin.com/company/marsedafood

BLAQUS

blaqus-seafood.com

@blaqus_seafood

Blaqus Seafood