

MARUFINA

PRODUCTOS DEL MAR

Elaborados gourmet del Mejor Marisco Mediterráneo

Recomendado por:

Martín Berasategui

DEL

MAR

A LA

MESA

Excelencia del mar, Esencia del Mediterráneo

Desde hace más de medio siglo, Marufina selecciona con maestría los mejores tesoros del mar Mediterráneo para llevarlos, en su punto óptimo de frescura, a las mesas más exigentes de Europa.

Respaldados por la confianza de referentes internacionales, nuestros elaborados se distinguen por su pureza,sabor y textura incomparables, fruto de un meticuloso proceso de ultracongelado que preserva intacta la esencia del mar.



ARTESANÍA MARINA

En Marufina transformamos la riqueza del mar en creaciones artesanales pensadas para la alta gastronomía, combinando tradición y vanguardia para facilitar el servicio profesional sin renunciar a la excelencia. Cada producto se distingue por una calidad excepcional, frescura impecable y presentación cuidada, adaptada a las necesidades más exigentes de chefs y comensales, preservando siempre la cadena de frío con procesos certificados que garantizan seguridad, fiabilidad y el sabor auténtico del Mediterráneo en cada bocado.




ATLANTIS PESCA
3-AT-2-4-01
PAN



Martin Berasategui, con 12 Estrellas Michelin en su trayectoria, no sólo es un chef: es una leyenda viva de la gastronomía mundial. Su nombre es sinónimo de excelencia, creatividad y pasión por la cocina.

Nacido en San Sebastián en 1960, creció entre cazuelas, aromas y tradición en el Bodegón Alejandro, el restaurante familiar donde despertó su vocación. Su formación en los mejores fogones de Francia y España le otorgó una visión cosmopolita y un dominio técnico que pronto transformó en un estilo propio. En 1993 dio un paso decisivo al abrir su restaurante homónimo en Lasarte-Oria, hoy considerado uno de los grandes templos gastronómicos del planeta.

HITOS QUE MARCAN HISTORIA

- **1993: Apertura del Restaurante Martín Berasategui en Lasarte.**
- **1996: Primera Estrella Michelin.**
- **2001: Obtiene la tercera Estrella Michelin en Lasarte, entrando en el círculo más exclusivo de la gastronomía mundial.**
- **Expansión internacional: Barcelona, Tenerife, Lisboa, México y República Dominicana, conquistando paladares en distintos continentes.**

Su cocina es un viaje entre la tradición vasca y la innovación más audaz, donde cada plato refleja respeto absoluto al producto, técnica impecable y una creatividad sin fronteras. Obras como la milhojas caramelizada de anguila ahumada, foie gras y manzana verde se han convertido en emblemas de la gastronomía contemporánea e inspiración para generaciones de chefs que siguen sus pasos.

Martín Berasategui no solo cocina: construye experiencias memorables que han redefinido la forma de entender el sabor y la excelencia en la mesa.

En Marufina es un honor tenerle como embajador de la Calidad de nuestra marca.



MARISCO

FRESCO, RECIÉN PESCADO

ULTRACONGELADO EN EL MAR

Mantenemos un firme compromiso con la sostenibilidad y la calidad, asegurando que cada etapa de nuestro proceso cumpla con las normas más exigentes.

Desde el momento en que nuestras capturas salen del agua hasta que llegan a su mesa, mantenemos un estricto control para preservar la frescura y el sabor. Combinando el saber hacer tradicional con la tecnología más avanzada, Marufina le ofrece marisco mediterráneo de primera calidad que encarna la esencia del mar y está listo para mejorar su experiencia culinaria..



"QUISQUILLA"

(Plesionika Edwardsii, 2 KG)

Delicioso marisco congelado de la especie Plesionika edwardsii, conocido por su sabor suave y su textura tierna. Presentado en un envase de 2 kg, ideal para compartir en familia.



GAMBA BLANCA

(Parapenaeus longirostris, 1 kg)

Gambas blancas congeladas de la especie Parapenaeus longirostris, famosas por su carne jugosa y delicada. Este envase de 1 kg es ideal para preparar tapas, arroces o planchas.



MARISCO

Nuestro meticuloso proceso de captura, clasificación, limpieza y congelación a bordo a -60°C garantiza la excepcional calidad del marisco más fresco.

Este método de congelación rápida preserva los sabores y nutrientes naturales, ofreciéndole un producto que rivaliza en sabor y textura con el pescado recién capturado.

FORMATOS PROFESIONALES

	Nombre (especie)	Envase/ peso
Quisquila	Plesionika edwardsii	2 kg
Gambas blancas	Parapenaeus longirostris	1 kg
Gambas rojas	Aristeus antennatus	1 kg
Cigalas	Nephrops norvegicus	1 kg
Carabinero	Aristaeopsis edwardsiana	1 kg



GAMBA ROJA

(Aristeus antennatus, 1 kg)

Las gambas rojas de la especie Aristeus antennatus, apreciadas por su sabor intenso y su color brillante, son perfectas para platos gourmet o a la plancha.



CIGALA

(Nephrops norvegicus, 1 kg)

Las cigalas congeladas de la especie Nephrops norvegicus, conocidas por su carne firme y dulce, son ideales para hornear, asar o en sopas de marisco.



CARABINERO

(Aristaeopsis edwardsiana, 1 kg)

De la especie Aristaeopsis edwardsiana, un refinado manjar marino de potente sabor



Elaborados gourmet del Mejor Marisco Mediterráneo

Una oferta orientada a la necesidades de la restauración actual. Con atrevidos formatos y excelentes calidades. Listos para emplatar, que impulsan la creatividad de los chefs y elevan el resultado a un placer para los sentidos. 100% garantizado, 100% Mediterraneo.



- Carpaccio 5g para catering
- Carpaccios Individuales 30g
- Carpaccios para Compartir / Emplatar 60g / 80g
- Carpaccio Especial XXL 250g especial para paellas y arroces
- Tartar de Mariscos
- Lingote de Mariscos
- Croquetas de Quisquilla
- Croquetas de Gamba Roja y Panko
- Gyoza de Quisquilla
- Rollitos de Quisquilla
- Fondos, caldos y condimentos de marisco



CARPACCIOS

Cada uno de nuestros carpaccios es una muestra de nuestro compromiso con la calidad, llevando lo mejor del Mar Mediterráneo directamente a su negocio.

Estos platos ofrecen a empresas y profesionales la experiencia definitiva del mar Mediterráneo.





100% PURO MARISCO

Volumen. Textura. Calidad.

Elaborado exclusivamente con **marisco entero** de primera calidad.

Respetando la preparación tradicional, logramos mantener los volúmenes, la textura y el aspecto inconfundible de una excelencia inigualable.

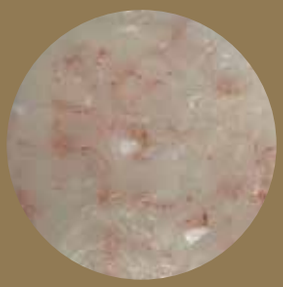
MATERIA PRIMA

PREMIUM

Volumen. Textura. Calidad.

Elaborados exclusivamente con **marisco entero** de primera calidad.

Respetando la preparación tradicional, logramos mantener los volúmenes, la textura y el aspecto inconfundible de una excelencia inigualable.



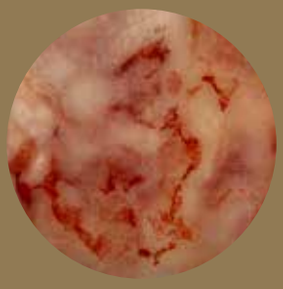
QUISQUILLA

Suntuosa, Cremosa, Dulce. Una textura realmente única, con todo el sabor Mediterráneo



GAMBA ROJA

Un sabor inigualable, poco sabor a mar, textura firme y satinada, rojo intenso, protagonista 100 % mediterránea



CARABINERO

Intenso y profundo sabor del mar, carne firme y muy sabrosa. Contundente y potente en paladar



CIGALA

Delicado bocado Mediterráne, dulce, con textura firme pero jugoso, de sabor elegante y nacarado color blanco.



GAMBÓN

Una gamba muy equilibrada de sabor intenso, dulce y carnosa. Sutil, jugoso y de abundante carne.

NUEVO ENVASE FLOWPACK

Más rápido, más fácil., más Profesional.

Diseñado para el profesional moderno y el amante de la cocina que valora su tiempo.

- Más Rápido: Listo para usar al instante. Minimiza la preparación, maximiza el sabor.
- Más Fácil: Apertura intuitiva, porciones perfectas y manejo limpio.
- Más Profesional: Conservación superior que garantiza la frescura y la calidad premium de nuestros mejores mariscos.
- Más Sostenible: Utilizamos menos material y optimizamos la cadena de frío, reduciendo el impacto ambiental.

Marufina: El toque experto, sin esfuerzo.





CARPACCIO 5g.

Bocados de puro sabor a Mar Mediterraneo. Una pieza perfecta para sorprender en un evento. Marisco de excelente calidad, listo para ser aderazado y presentado.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (250 uds. aprox.)

Peso neto: 5g

Diámetro: 4,5 cms

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.



CARPACCIO 30g.

Una racion individual para emplatar como tu quieras. Un mar de posibilidades para sorprender con una calidad de marisco inigualable, textura y sabor.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (33 uds. aprox.)

Peso neto: 30g

Diámetro: 11 cms

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.



CARPACCIO 60 g.

Nuestro Nº1. El Carpaccio que define a Marufina. La cantidad perfecta de marisco para compartir y degustar un exquisito bocado capaz de sorprender a los paladares más exigentes. 100% puro marisco Mediterraneo.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (17 uds. aprox.)

Peso neto: 60g

Diámetro: 18 cms. aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.



CARPACCIO 80 g.

Para los más exigentes. La ración extra que permite disfrutar aun más de la experiencia Marufina. Excelente para crear un plato estrella o una sugerencia para los amantes del mejor marisco.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (33 uds. aprox.)

Peso neto: 80g

Diámetro: 23 cms. aprox.

ENVASADO AL VACÍO SOBRE INDIVIDUAL

Se extrae el aire del sobre antes de sellarlo. Este proceso ralentiza la oxidación, lo cual es crucial para los preparados de marisco, ya que permite prolongar significativamente su vida útil mientras se preservan de manera óptima el sabor, la textura y todas sus propiedades nutritivas.



CARPACCIO XXL

XXL. 250g de pura carne de quisquilla mediterránea, lista para situar sobre el arroz, y llevar este plato tan alicantino a un nivel superior. Atrévete con una creacion de Martin Berasategui espèctacular.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (8 uds.)

Peso neto: 250g

Diámetro: 40 cms. aprox.

ENVASADO AL VACÍO SOBRE INDIVIDUAL

Se extrae el aire del sobre antes de sellarlo. Este proceso ralentiza la oxidación, lo cual es crucial para los preparados de marisco, ya que permite prolongar significativamente su vida útil mientras se preservan de manera óptima el sabor, la textura y todas sus propiedades nutritivas.

IMPULSA TU CREATIVDAD

100% puro marisco.Seleccionado, y preparado para que tengas el INGREDIENTE perfecto para tu próxima creación. UNA RACION DE MARISCO REALMENTE FRESCO, PARA CREAR PLATOS MEDITERRANEOS EN ESTADO PURO.





TARTAR 50g.

La ración perfecta de marisco entero lista para emplatar, maridar o incluir en un plato de exquisita presentacion. Marisco fresco, ligeramente troceado, de excelente calibre y frescura. Combina con salsas, especias y picantes. Para emplatar de forma individual o compartida.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 800 grs.
(16 uds. aprox.)

Peso neto: 50g

Diámetro: 9 cms. aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.







LINGOTE 50g.

Una pieza de marisco con la misma dimension que el peso de un kilo de oro. Puro oro meditarráneo, como el sabor de nuestras gambas. Sorprende con una presentacion novedosa, y emplata de la forma más creativa. Sabor y solo sabor para tus creaciones.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 900 grs.
(18 uds. aprox.)

Peso neto: 50g

Medidas: 11 x 4 x1 cms. aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.





CATERING

Cada uno de nuestros carpaccios es una muestra de nuestro compromiso con la calidad, llevando lo mejor del Mar Mediterráneo directamente a su negocio.

Estos platos ofrecen a empresas y profesionales la experiencia definitiva del mar Mediterráneo.Multum consu me menatiquium dea abem que tum maceret;



CROQUETAS DE QUISQUILLA



La ración perfecta de marisco entero lista para emplatar, maridar o incluir en un plato de exquisita presentacion. Marisco fresco, ligeramente troceado, de excelente calibre y frescura. Combina con salsas, especias y picantes. Para emplatar de forma individual o compartida.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 800 grs.
(16 uds. aprox.)

Peso neto: 50g

Diámetro: 9 cms. aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.



CROQUETAS DE GAMBA ROJA

La ración perfecta de marisco entero lista para emplatar, maridar o incluir en un plato de exquisita presentacion. Marisco fresco, ligeramente troceado, de excelente calibre y frescura. Combina con salsas, especias y picantes. Para emplatar de forma individual o compartida.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2023
Quisquilla	2025
Gamba Roja	2030
Carabinero	2035
Cigala	2040

PRESENTACIÓN:

Caja de 800 grs.
(16 uds. aprox.)

Peso neto: 50g

Diámetro: 9 cms. aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL EN FLOWPACK:



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.



GYOZAS

Elaboradas con una delicada masa de harina de trigo y un sabroso relleno de quisquilla.

Tras una cuidadosa preparación, se somete a un proceso de cocción al vapor que realza su sabor, ofreciendo una experiencia culinaria única. El característico color blanco de la masa, combinado con un agradable y distintivo aroma, la convierten en una atractiva opción para los amantes de los sabores asiáticos.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso unitario	20 g
Unidades por kilo	50
Presentación	Bandeja retráctil de polietileno 20 unidades



ROLLITOS

Rollitos de quisquilla Mediterránea de Marufina, preparados meticulosamente con los ingredientes más frescos para ofrecer una explosión de sabores exóticos.

Este exquisito manjar ofrece una experiencia culinaria única, mostrando el mejor marisco directamente del Mediterráneo.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso unitario	20 g
Unidades por kilo	50
Presentación	Bolsa de polietileno de 500 g

CALDOS



Descubra nuestros caldos, elaborados con ingredientes frescos, estos productos ofrecen un sabor auténtico y una calidad excepcional, perfectos para añadir a sus platos favoritos.

Auténtico caldo de pescado, elaborado según la receta de nuestros antepasados. Utilizamos pescado fresco capturado por nuestros barcos en aguas mediterráneas y sólo ingredientes de primera calidad, lo que da como resultado productos sanos y sabrosos. Pruebe nuestros caldos de marisco y pescado.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso neto	400g	2600g
Marisco	· ✓	· ✓
Marisco y pescado	·	·



MARUFINA

Pesquerias Lopez Chacopino S.L. | Pol. Ind. C/ Pintores 4 03130 Santa Pola (Alicante) Spain | Tel.: +34 674 555 648 | email: info@marufina.com | www.marufina.com