



pescados y mariscos

COSTA ATLÁNTICO, S.L.

CATÁLOGO 2021



NUESTRA HISTORIA

Pescados y Mariscos Costa Atlántico nace de la renovación de una empresa familiar con más de 50 años de experiencia en el sector. Recordando siempre nuestro origen, conocimientos, tradición familiar, calidad y compromiso comenzamos nuevos proyectos empresariales.



NUESTRAS INSTALACIONES

Nuestras instalaciones del Polígono Industrial Tartessos ubicado en San Juan del Puerto (Huelva) cuentan con 1200m² y la reciente ampliación de una nueva nave industrial.

Contamos con dos cámaras de almacenamiento de producto congelado para 300 pallet de mercancía a -18°C, túnel de ultra congelación para procesar el producto a -37°C, dos cámaras de mantenimiento de 0 a 4°C para preservación de producto fresco, sala de elaboración con zonas delimitadas para procesamiento de pescados y mariscos, frescos o congelados; y zona de almacenamiento de envases separada.

INSTALACIONES

Hemos invertido en modernizar y renovar toda nuestra maquinaria para ser capaces de adaptarnos rápidamente a las necesidades de nuestros clientes:

- ❖ Sierras cortes Pescados
- ❖ Lavadora de cefalópodos
- ❖ Marmita eléctrica para cocción de cefalópodos y mariscos
- ❖ Horno de aire caliente para cocción de cefalópodos y mariscos
- ❖ Envasadoras al vacío de doble campana
- ❖ Peladora de cefalópodos
- ❖ Maquina higienizado de productos en plástico con cinta eléctrica
- ❖ Etiquetadora con báscula digital adaptando diseños a las necesidades del cliente con, por ejemplo, código QR y EAN.
- ❖ Cámara de Ultracongelación



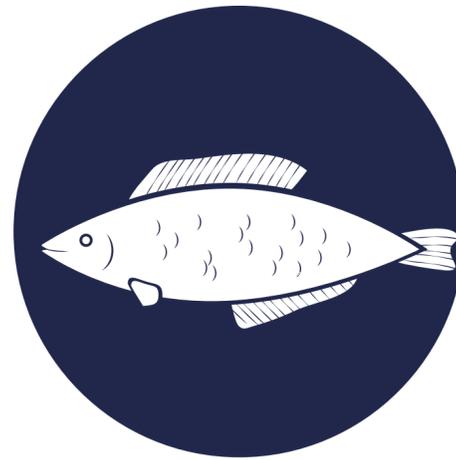
ÍNDICE



CEFALÓPODOS



MARISCOS



PESCADOS



BIVALVOS



ELABORADOS

CEFALÓPODOS



Nuestra empresa es pionera y reconocida en elaboración de cefalópodos adaptándonos siempre en los requerimientos de nuestro clientes en: elaboración, envasado y etiquetado.

Productos de pesca tradicional y sostenible utilizando métodos de captura como nasas trampas, vasijas de barro tradicionales, redes de arrastre o "poteras" líneas de anzuelo.

Entre los cefalópodos más capturados y comercializados podemos encontrar: Pulpo, Sepia, Calamar, Chopitos y Puntillitas.



PULPO ENTERO CRUDO EN BANDEJA

"Octopus vulgaris"

Nuestro producto estrella Pulpo Español crudo limpio seleccionado para ser cocinado. Calidad superior, sabor excepcional y textura perfecta.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** hervir en agua aproximadamente 40/50 min siendo el mejor indicativo. Para saber si la cocción es perfecta, pinchar extremo superior del rejo para comprobar punto de cocción deseado. Posteriormente cocine a la parrilla o corte el rejo para consumir natural.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional y sostenible mediante nasas "trampas" y vasijas de barro.
- **Escandallo (Gr):** 500/1000, 1000/2000, 2000/3000, 3000/4000, 4000/5000, + 5000.
- **Presentación sugerida:** Bandejas higienizadas, etiquetadas individualmente.



0%



0,5-5 Kg



12-18 Kg



PULPO CONGELADO FLOR

"Octopus vulgaris"



Nuestro producto estrella Pulpo Español crudo limpio seleccionado para ser cocinado. Calidad extrema, sabor excepcional y textura perfecta.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** hervir en agua aproximadamente 40/50 min siendo el mejor indicativo. Para saber si la cocción es perfecta, pinchar extremo superior del rejo para comprobar punto de cocción deseado. Posteriormente cocine a la parrilla o corte el rejo para consumir natural.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional y sostenible mediante nasas "trampas" y vasijas de barro.
- **Escandallo (Gr):** 300/500, 500/800, 800/1200, 1200/1500, 1500/2000, 2000/3000, 3000/4000, + 4000.
- **Presentación sugerida:** Envasado al vacío, etiquetado individualmente.



10%



0,3-4 Kg



8-12 Kg

PULPO NATURAL COCIDO

"Octopus vulgaris"

Nuestro producto estrella
Pulpo Español natural
100% cocido listo para
consumir. Calidad
superior, sabor delicioso y
textura delicada

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Precaliente y cocine a la parrilla de 5 a 7 minutos o saltee durante no mas de 5 minutos.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional y sostenible mediante nasas "trampas" y vasijas de barro.
- **Escandallo (Gr):** 500/1000, 1000/1500, 1500/2000, 2000/3000.
- **Presentación sugerida:** Envasado al vacío, etiquetado individualmente.



0%



0,5-2 Kg



8-12 Kg



REJO DE PULPO COCIDO

"Octopus vulgaris"

Nuestro producto estrella
Pulpo Español natural
100% cocido listo para
consumir. Calidad
superior, sabor delicioso
y textura delicada

- **Posibilidad de consumo y cocinado:**
Precaliente y cocine a la parrilla de 5 a 7 minutos o saltee durante no más de 5 minutos.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional y sostenible mediante nasas "trampas" y vasijas de barro.
- **Escandallo (Gr):** 100/150, 150/200, 200/300 y +300.
- **Presentación sugerida:**
Envasado al vacío, etiquetado individualmente.



0%



0,5-2 Kg



8-12 Kg



SEPIA LIMPIA

"*Sepia officinalis*"

Conocido como "Choco" en el sur de España. Se considera uno de los productos más conocidos de la cocina de Huelva.

Color Blanco brillante, extraordinario sabor y carne tierna.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** rebozado cortado en tiras y frito en aceite o a la plancha.

- **Origen:** España y Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO- 27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** tradicional y sostenible mediante anzuelos "potera" evitando métodos más agresivos.
- **Escandallo: (Gr):** 200/300,300/400,400/600, 600/800,800/1000.
- **Presentación:** Envasado al vacío o IQF etiquetado individualmente.



10%



0,2-1 Kg



8-12 Kg



CALAMAR LIMPIO

"*Loligo vulgaris*"



Producto natural al 100% sin aditivos ni conservantes, se presenta sucio o limpio preparado para cocinar. De cuerpo terso y característico sabor dulce propio del producto natural.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** cocinar a plancha o rebozado en aceite cortado en forma de anillas.

- **Origen:** España y Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO- 27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** tradicional y sostenible mediante anzuelos "potera" evitando métodos más agresivos.
- **Escandallo (Ud):** M, P, 2P, 3P, 4P.
- **Presentación:** Envuelto en plástico o envasado al vacío etiquetado individualmente.



0%



0,2-1 Kg



8-12 Kg

MARISCOS



Todos nuestros productos son capturados, clasificados, elaborados, congelados y empaquetados a bordo del propio buque así garantizando calidad y frescura excepcional.

De pesca tradicional y sostenible utilizando métodos de captura tradicionales como redes de arrastre y nasas.

Capturado en Océano Atlántico y Mar Mediterráneo (golfo de Cádiz) nuestro marisco aporta sabor, frescura, texturas y calidades máximas en los productos ofertados.

Conocedores de la gran variedad de marisco que existe, estamos especializados en: Carabineros, Gamba Blanca, Gamba Roja, Cigalas, Gambón Argentino.



CARABINEROS

"Aristaeopsis edwardsiana"



Considerado uno de los mariscos más grandes del mundo en su categoría, suelen vivir en aguas profundas. Destacan por su color rojo brillante e increíble tamaño.

Aporta 20% proteínas y gran fuente de Omega-3

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha o combinado en arroces.

- **Origen:** España y Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO- 27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante redes de arrastre. Clasificado y congelado abordo.
- **Escandallo (Uds/Kg):** 6/7,7/8,8/10, 10/12, 12/14, 14/16, 16/18, 18/20, 20/22, 22/26, 26/28, 28/32, 40/50, + 50 y colas.
- **Presentación:** Bandeja de cartón alimentaria higienizada, etiquetada individualmente.



0%



1 Kg



10-12 Kg

GAMBA ROJA

"*Aristeus antennatus*"

Por hábitat, tratamiento del producto, calidad y sabor es considerada como uno de los mariscos de sabor más delicado del mundo.

Sabor marino con notas dulces, textura y jugos de su cabeza

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha o hervido.

- **Origen:** España y Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO- 37, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante redes de arrastre. Clasificado y congelado abordo.
- **Escandallo (Uds/Kg):** 15/20,20/25,25/30,30/35,35/40
- **Presentación:** Bandeja de cartón alimentaria higienizada, etiquetada individualmente.



0%



0,5-1 Kg



10-12 Kg



GAMBA BLANCA

"Parapenaeus longirostris"

Crustáceo de cuerpo alargado que habita en suelos arenosos. Es considerada la reina del marisco que nos hace degustar un trozo de mar en cada bocado.

Carne blanca, suave, fina y elegante.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir hervida o cocinada a la plancha.

- **Origen:** España y Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO- 27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante redes de arrastre. Clasificado y congelado abordo.
- **Escandallo (Uds/Kg):** 50/60,60/70,70/80,80/90,90/100,100/120,120/140 y colas.
- **Presentación:** Bandeja de cartón alimentaria higienizada, etiquetada individualmente.



0%



1 Kg



10-12 Kg



CIGALAS

"Nephrops norvegicus"

De cuerpo alargado, color anaranjado y con grandes pinzas.

Gran valor de proteínas, posee una carne compacta de sabor salado.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir hervida o cocinada a la plancha.

- **Origen:** España, Islandia, Irlanda, Escocia y Holanda
- **Zona de captura:** FAO- 27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante redes de arrastre. Clasificado y congelado abordo.
- **Escandallo (Uds/Kg):** 0/3, 3/5, 6/8, 8/10, 11/15, 16/20, 20/30.
- **Presentación:** Bandeja de porex-pan higienizada y etiquetada individualmente.



10-15%



1,5 kg



6 Kg

LANGOSTINO TIGRE

"Parapenaeus Kerathurus"

Uno de los tesoros gastronómicos de las costa Atlántica andaluza. Inconfundible por sus colores rayados que presentan en su cuerpo.

Carne firme que contiene gran cantidad de vitaminas, minerales y proteínas.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir hervido o cocinado a la plancha.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27, FAO-37.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante redes de arrastre. Clasificado y congelado abordo.
- **Escandallo (Uds/Kg):** 10/20,20/30,30/40,40/50,50/60.
- **Presentación:** Bandeja de cartón alimentaria higienizada, etiquetada individualmente.



0%



1 Kg



10-12 Kg

GAMBÓN ARGENTINO

"Pleoticus muelleri"

Se considera una de las especies más vendidas a nivel mundial. De tamaño medio destaca por su color rojo intenso.

Alto contenido en proteínas, omega-3, calcio, fósforo y potasio.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinada a la plancha o en platos elaborados con pescados y mariscos.

- **Origen:** Argentina.
- **Zona de captura:** FAO- 41.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante redes de arrastre, clasificado y congelado a bordo.
- **Escandallo (Uds/Kg):** 10/20,20/30,30/40 y colas.
- **Presentación:** Bandeja de cartón alimentaria higienizada y etiquetada individualmente.



0%



0,5-2 Kg



8-12 Kg

PESCADOS



De pesca tradicional y sostenible extractiva salvaje o acuicultura utilizando métodos de captura como línea de anzuelos "palangre", redes de cerco, redes de tiro o arrastre.

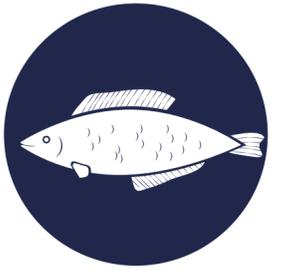
El 90% de nuestro pescado fresco - congelado origen España es capturado en Océano Atlántico y Mar Mediterráneo (Golfo de Cádiz) aportando el característico sabor, textura y calidad "made in Spain".

Nuestra empresa es pionera y reconocida por nuestra calidad en elaboración de pescados frescos y congelados adaptándonos siempre aprendiendo y adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes.

Disponemos de maquinaria e instalaciones propias con sala de elaboración y posibilidad de producción de pescado en cortes como: entero sucio, entero limpio eviscerado, fileteado, lomos, porciones, mariposa, steak, sin espinas y huesos, tacos o dados.



ATÚN ROJO DE ALMADRABA

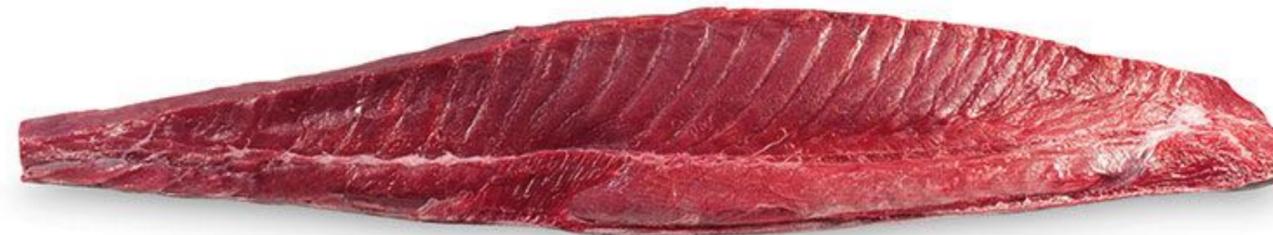


Atún Rojo salvaje de almadraba considerado el “ibérico del mar” por la calidad de su carne color rojizo. Procede de las almadrabas del litoral gaditano, arte de pesca selectivo, fijo, sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Su captura se lleva a cabo entre finales de marzo y finales de julio cuando se ultracongela y se mantiene para poder disfrutar de la mejor calidad todo el año.

El sistema de pesca “Almadraba” asegura que no se produce capturas de peces inmaduros siendo el peso medio de captura 180/200 kg. Además no produce ningún daño a cetáceos al tratarse de un arte de pesca completamente abierto.

Cada operación comercial queda controlada bajo la estricta regulación del sistema eBCD (Electronic Bluefin tuna catch Document System) dirigido por el organismo ICCAT (International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).



LOMO ATÚN ROJO

"Thunnus thynnus "



Filetes o lomos de atún rojo certificado de almadraba limpio sin piel, espina y sangacho.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir crudo o a la plancha con infinidad de posibilidades gastronómicas

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-34 o FAO-37.
- **Tipo de pesca:** Almadraba o pesca de línea "anzuelos".
- **Escandallo (Gr):**
 1. Filetes o sticks: 200/300,300/500.
- **Presentación:** Envasado al vacío. Ultracongelado, calidad sashimi, etiquetado individualmente.



0%



0,2-0,5 Kg



4-6 Kg

VENTRESCA DE ATÚN ROJO

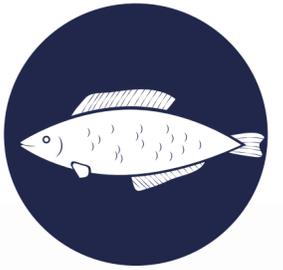
"Thunnus thynnus "

De color rojizo, rosáceo y blanco característico por las vetas de grasa que tiene intercaladas en su carne.

Considerado corte más valorado en el mercado debido a presentar un mayor porcentaje de grasa, conocido como "Toro" en la cocina japonesa.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir crudo en sushi, sashimi o cocinada a la plancha.

- **Origen:** España
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-34 o FAO-37.
- **Tipo de pesca:** Almadraba o pesca de línea "anzuelos".
- **Escandallo (Gr):**
 1. Filetes o sticks: 200/300,300/500.
- **Presentación:** Envasado al vacío. Ultracongelado, calidad sashimi, etiquetado individualmente.



0%



0,2-0,5 Kg



4-6 Kg

LUBINA O FILETE DE LUBINA

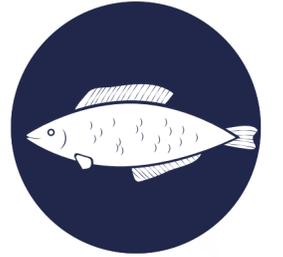
"Dicentrarchus labrax"

Criada en granjas marinas en el propio Mar mediterráneo hacen que las corrientes marinas sean un entorno privilegiado para la cría del pescado

Característico sabor a mar, carne compacta, jugosa y rica en aminoácidos Omega 3.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha o frita entera.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-37 o acuicultura.
- **Tipo de pesca:** Redes de cerco, pesca nocturna controlada.
- **Escandallo (Gr):**
 1. Lubina entera: 300/400, 400/600, 600/800, 800/1000
 2. Lubina filetes: 60/70, 100/125, 150/175, 200/220.
- **Presentación:** IQF o envasado al vacío. Se presenta limpia entera o filetes sin espinas.



0%



0,25-1 Kg



8-12 Kg

DORADA O FILETE DE DORADA

"*Sparus aurata*"

Criada en granjas marinas en el propio Mar mediterráneo hacen que las corrientes marinas sean un entorno privilegiado para la cría del pescado

Característico sabor a mar, carne compacta jugosa rica en aminoácidos omega 3.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha o frita entera.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-37 o acuicultura.
- **Tipo de pesca:** Redes de cerco, pesca nocturna controlada.
- **Escandallo (Gr):**
 1. Dorada entera: 300/400, 400/600, 600/800, 800/1000
 2. Dorada filetes: 60/70, 100/125, 150/175, 200/220.
- **Presentación:** IQF o envasado al vacío. Se presenta limpia entera o filetes sin espinas.



0%



0,25-0,5 Kg



3-6 Kg



BACALAO ISLANDIA

"Gadus morhua"

Por sus frías aguas y carne blanca el Bacalao es considerado como uno de los mejores pescados del mundo.

Fuente de Omega-3, Selenio y Vitamina- D.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir frito en aceite, horneado con verduras o cocinado a la plancha.

- **Origen:** Islandia.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Línea de anzuelo llamada "Palangre". Elaborado y congelado a bordo.
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Filete :**500/1000, 1000/2000.
 2. **Lomo:** 500/800, 800/1200.
 3. **Porción filete :**180/300.
 4. **Porción Lomo:** 180/300.
- **Presentación:** IQF a granel o envasado al vacío.

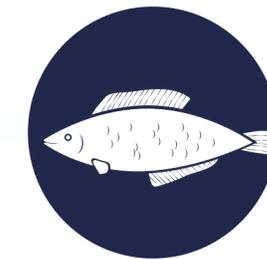


10-20% 0,18-0,5Kg 6-11 Kg



CABALLA O FILETE DE CABALLA

"Scomber scombrus "



Pescado blanco típico
Andaluz utilizado en su
mayoría para elaboración
de conservas.

Pescado rico en ácidos
grasos Omega-3 y
vitaminas.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinado a la plancha, frita en aceite de oliva como acompañamiento de ensaladas.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Redes de cerco de pesca diaria.
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Caballa filetes:** 80/120.
 2. **Caballa entera:** 200/300, 300/500.
- **Presentación:** IQF a granel o envasado al vacío en sobres.



0%



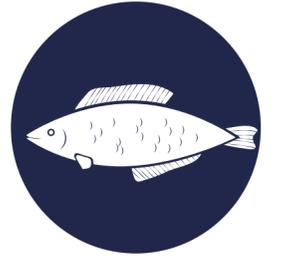
0,4-0,8 Kg



6-10 Kg

LENGUADO O FILETE DE LENGUADO

"Solea lascaris "



Pescado de carne blanca considerado uno de los mejores peces planos por su calidad que es superior.

Con sabor excepcional y textura delicada

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinado a la plancha o frito en aceite.

- **Origen:** España, Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** Redes de arrastre.
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Lenguado filetes:** 60/80.
 2. **Lenguado entero:** 200/300, 300/500.
- **Presentación:** IQF a granel o envasado al vacío. Filetes limpios sin piel y sin espinas.



0%



0,4-0,8 Kg



6-10 Kg

PEZ ESPADA

"Xiphias gladius "

Capturado por buques españoles respetando métodos tradicionales, es considerado como la mejor calidad de su especie. Destaca por su color blanco rosado y niveles perfectos de grasa.

Nuestro producto es sometido a regulaciones de control y pruebas de índice de mercurio.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinado a la plancha u horneado.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante línea de anzuelos "Palangre".
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Lomo:** 4000/7000.
 2. **Filete:**200/300, 300/500.
- **Presentación:** IQF a granel o envasado al vacío en sobres. Filetes limpios sin piel y sin espinas.



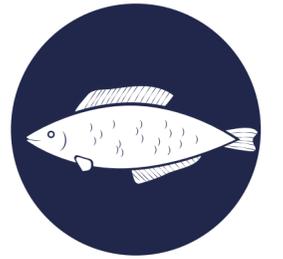
0%



0,2-0,8Kg



4-6 Kg



FILETE PARGO ROJO

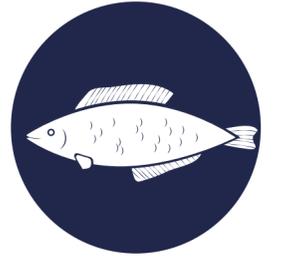
"Pristipomoides filamentosus"

Pescado de color rojo y grisáceo con carne blanca magra muy apreciada en el mercado.

Excelente fuente de proteínas, Omega-3 y nutrientes.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinado en horno o a la plancha.

- **Origen:** España, Marruecos.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante línea de anzuelos "Palangre".
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Filete:** 300/500, 500/800, 1000/1500.
 2. **Lomos:** 200/300, 400/600
- **Presentación:** IQF a granel o envasado al vacío en sobres.



0-10%



0,2-0,8 Kg



8-11 Kg

BOQUERÓN O FILETE BOQUERÓN

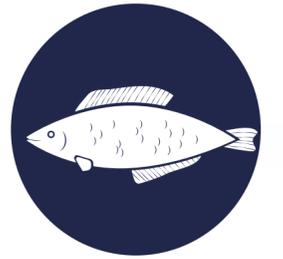
"Engraulis encrasicolus "

Pescado azul conocido como bocarte de gran valor comercial en España.

Gran contenido en ácidos grasos Omega-3.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:**
Consumir frito en aceite, aliños o conservas.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante redes de cerco, pesca del día.
- **Escandallo (Uds/kgs):**
 1. **Entero:** 50/60.
 2. **Filete:** 70/80.
- **Presentación:** Filetes sin espinas o unidades enteras congeladas en bloque o IQF.



0%



0,5-1 Kg



6-15 Kg

RODABALLO ENTERO O FILETES

"Scophthalmus maxima"

Pescado plano con forma romboidal.

Carne tersa y blanca, con grasa fina y textura gelatinosa.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir horneado o cocinado a la plancha.

- **Origen:** España, Marruecos o Acuicultura.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-34.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante anzuelos utilizando métodos tradicionales.
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Entero:** 300/500, 500/800, 800/1000, 1000/1500.
 2. **Filete:** 100/200, 200/300, 300/350.
- **Presentación:** Entero eviscerado IQF o filetes sin espinas envasados al vacío.



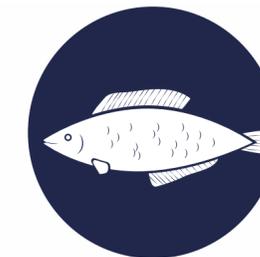
0-15%



0,2-0,8 Kg

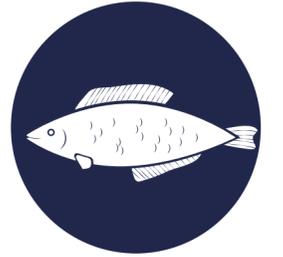


6-10 Kg



FOGONERO DE ISLANDIA

"Pollachius virens"



Pescado salvaje de gran similitud al Bacalao capturado en Islandia.

De carne blanca, compacta al punto de sal. Fuente de Omega-3 y Vitamina D.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir horneado o a la plancha.

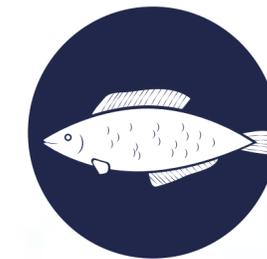
- **Origen:** Islandia.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante anzuelos utilizando métodos tradicionales.
- **Escandallo (Uds/kgs):**
 1. **Filetes:** 500/1000, +1000.
 2. **Porciones :** 120/150, 180/250.
- **Presentación:** IQF envasado al vacío en sobres o granel.



0-20% 0,15-0,3Kg 8-11 Kg

SARDINA O FILETE DE SARDINA

"Sardina pilchardus "



Pescado azul
considerado uno de los
productos más vendidos
a nivel mundial.

**Excelente fuente de
Omega-3.**

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir frito en aceite o conservas artesanales en aceite.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante redes de cerco, pesca del día.
- **Escandallo (Uds/Kgs)/ (Gr)**
 1. **Sardina Entera:** 10/15, 15/20.
 2. **Filetes sardina :** 40/60.
- **Presentación:** IQF envasado al vacío en sobres o granel.



0-10%



1-2 Kg



8-11 Kg

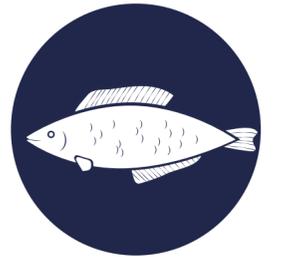
FILETE DE CORVINA

"Argyrosamus regius "

Pescado blanco salvaje capturado en España de gran valor comercial apreciado por la delicadeza de su carne.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha o crudo en ceviches.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27, FAO-37.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante línea de anzuelos "Palangre".
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Filete Corvina :**180/220, 300/500, 500/800, 2000/3000.
- **Presentación:** Filetes limpios sin espinas IQF envasado al vacío en sobres o granel.



0%



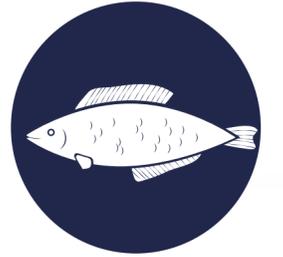
0,4-0,8Kg



8-11 Kg

CAELLA

"Prionace glauca "



Pescado que vive en la superficie del mar, tamaño relativamente grande por lo que resultan peces fáciles de capturar.

De carne blanca, tierna y jugosa. Es un pescado bajo en grasa, rico en proteínas, Vitaminas A y B.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha u horneado.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante línea de anzuelos "Palangre".
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Filete Caella :** 200/300, 300/500.
- **Presentación:** Filetes limpios sin piel IQF envasado al vacío en sobres o granel.



0-10%



1-2 Kg



8-11 Kg

SALMÓN NORUEGO

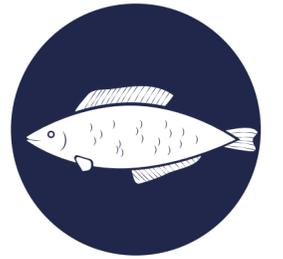
"Salmo salar"

Pescado azul de agua dulce o salada, de cuerpo alargado, cabeza pequeña y carne rosácea.

Es considerado uno de los alimentos más saludables, fuente de proteína de alta calidad, vitaminas y minerales, además de ácidos grasos como el Omega 3.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** consumir cocinado a la plancha u horneado.

- **Origen:** Noruega.
- **Zona de captura:** FAO-27.
- **Tipo de pesca:** Capturado mediante redes de cerco, pesca del día.
- **Escandallo (Gr):**
 1. **Filete Salmón :** 1000/1500, 1500/2000, 2000/2500.
 2. **Porción Salmón:** 150/200, 200/300, + 300.
- **Presentación:** Filetes o porciones limpios sin piel IQF envasado al vacío en sobres o granel.



0-10% 0,15-0,3 Kg 8-11Kg

BILVALVOS



De pesca tradicional y sostenible utilizando métodos de captura con rastros manuales y pescadores de jornada.

Recientemente introducimos líneas de pasteurización de Bivalvo con capacidad para comercializarlos pasteurizados y congelados a nivel mundial.

Con la pasteurización conseguimos apertura de conchas de los bivalvos, eliminar microorganismos, bacterias o elementos tóxicos que podrían estar en el producto y, además, preservar todas las cualidades del producto como sabor, textura y tejidos.

Nuestros bivalvos son capturados en zonas de producción "A", expedidos y vendidos en Lonjas Españolas reguladas y sometidos a inspección y análisis bajo normativa legal de la EU.

Contamos con requisitos para exportación bivalvos impuestos por FDA incluidos en lista ICSSL para comercialización y exportación bivalvos a EEUU sometidos a control de seguridad alimentaria para los moluscos bivalvos crudos.



COQUINAS DE HUELVA

"Donax trunculus"

Molusco- bivalvo de reducido tamaño y con sabor suave.

Producto rico en Hierro.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinada en aceite y ajo hasta que las coquinas abran sus conchas, retirar y servir.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante rastros artesanales por pescadores de jornada.
- **Escandallo (Cm):** 3 - 5.
- **Presentación:** Envasada al vacío, pasteurizada.



0% 0,25-0,5 Kg 3-6 Kg



CHIRLAS DE HUELVA

"Chamelea Gallina"

Molusco- bivalvo de reducido tamaño y fuerte sabor a mar.

Producto rico en Hierro.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:**

Consumir cocinada en aceite y ajo hasta que las chirlas abran sus conchas, retirar y comer caliente.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante rastros artesanales por pescadores de jornada.
- **Escandallo (Cm):** 3 - 5.
- **Presentación:** Envasada al vacío, pasteurizada.



0% 0,25-0,5 Kg 3-6 Kg

NAVAJAS DE HUELVA

"Ensis directus"

Molusco- bivalvo de tamaño mediano.

Producto rico en Yodo y ácidos grasos que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinada a la plancha hasta que las navajas abran sus conchas, retirar y añadir un poco de limón exprimido al gusto.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante rastros artesanales por pescadores de jornada.
- **Escandallo (Cm):** 10 - 12.
- **Presentación:** Bandejas higienizadas o envasada al vacío, pasteurizada.



0%



0,2-0,5 Kg



3-6 Kg

ALMEJAS FINAS

"Ruditapes decussatus"

Considerada la mejor de las almejas pescadas en las costas españolas.

Presencia de nutrientes como Hierro, Potasio y Calcio.

- **Posibilidad de consumo y cocinado:** Consumir cocinada a la plancha con aceite y ajo hasta que las almejas abran sus conchas, retirar y comer caliente.

- **Origen:** España.
- **Zona de captura:** FAO- 27.
- **Tipo de pesca:** tradicional mediante rastros artesanales por pescadores de jornada.
- **Escandallo (Cm):** 4- 6.
- **Presentación:** Envasada al vacío, pasteurizada.



0%



0,25-0,5 Kg



3-6 Kg

ELABORADOS



Recientemente introducimos una línea de pescados limpios y enharinados ultracongelados listos para freír.

El producto es capturado por nuestros pescadores en Huelva, enviado a las instalaciones, eviscerado, enharinado y ultracongelado fresco para mantener la máxima frescura en el producto.

No es necesario descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora

Cocinar en abundante aceite a 170° añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes.

Con nuestro pescado limpio enharinado ahorra personal, tiempo de trabajo, preparación y hasta un 40% en el consumo de aceite para freír.

Ofrecemos la posibilidad de utilizar harina de maíz adaptándonos para que todos nuestros clientes puedan consumir nuestros productos.





CHOCO ENHARINADO



3-4 min

ADOBO ENHARINADO



3-4 min



TORTILLAS DE CAMARÓN



3-4 min

BOQUERÓN ENHARINADO



2-3 min



TAQUITOS DE RAPE



3-4 min

ANILLAS DE CALAMAR ENHARINADAS



2-3 min

FILETE DE BOQUERÓN

CORVINA ENHARINADA



2-3 min



4-5 min

HAMBURGUESAS DE CHOCO



3-4 min

PAVIAS DE MERLUZA



3-4 min



pescados y mariscos
COSTA ATLÁNTICO, S.L.

 www.costa-atlantico.com

 administracion@costa-atlantico.com

ES
12.05553/H
CE