



AUTÉNTICO
ATÚN ROJO
THUNNUS THYNNUS





SOBRE BALFEGÓ

Los Balfegó somos la quinta generación de pescadores de L'Ametlla de Mar, una población al noroeste del Mar Mediterráneo de fuerte tradición pesquera. En los años 80 decidimos apostar por la pesquería del atún rojo. Después de muchos años de esfuerzo, hemos logrado transformar la pesca tradicional de esta especie hasta convertirnos en la compañía líder mundial en captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo de acuerdo con un sistema empresarial innovador y sostenible, tanto social como medioambientalmente.

Somos una empresa familiar totalmente comprometida con el mundo en el que vivimos.

Nuestra historia es una historia de superación constante en la que hemos convertido las adversidades en nuevas oportunidades.

La experiencia adquirida a lo largo de los años y nuestro carácter innovador nos ha llevado a ser pioneros, tanto en el ámbito de la sostenibilidad (certificados por AENOR) como en la tecnología. Lo que nos mueve es el espíritu de mejora continua, de evolución, de transparencia y una voluntad decidida de compartirlo con los demás, mostrando que hacer las cosas del modo correcto es el camino. Y queremos seguir mejorando, no sólo siendo la mejor empresa de atún rojo del mundo, sino que queremos ser la mejor empresa de atún para el mundo. Y **queremos hacer este camino juntos para llenar las cocinas de ilusión, para compartir experiencias únicas, para saborear y disfrutar los éxitos, para seguir construyendo nuestro sueño.**



¿Por qué Balfegó es considerado el mejor atún rojo del mundo?



Líderes mundiales en la comercialización en fresco

Pescamos entre los meses de mayo y junio. Una vez capturados, los atunes son introducidos en nuestras instalaciones acuícolas que se sitúan a 5km de L'Ametlla de Mar (Tarragona). Esto nos permite comercializar el atún rojo fresco los 365 días del año con una estabilidad de calidad, única en el mercado.



Reconocimiento por las buenas prácticas en la prevención de anisakis

Certificación en el método de evisceración al instante tras la muerte del animal y análisis periódicos preventivos mediante técnicas de biología molecular por parte de AENOR.



Sostenibilidad mediambiental certificada

Certificación y control en las diferentes fases del proceso de actividad, como la pesca extractiva, la fase de alimentación, la fase de comercialización y la vigilancia ambiental sobre las actividades realizadas.



Técnica de sacrificio del ikejime

Los atunes rojos de Balfegó tiene ausencia de estrés y de sufrimiento. El método de extracción individual y la técnica de sacrificio japonesa del ikejime que empleamos garantizan un producto libre de estrés, obteniendo un atún de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del planeta.



Sistema de trazabilidad único en el mundo

Toda una garantía de sostenibilidad, transparencia, seguridad alimentaria y legalidad para los chefs y para los comensales. Cada pieza Balfegó viene acompañada de varias etiquetas de trazabilidad para que los restaurantes las entreguen junto a cada ración.

Nuestro sistema de trazabilidad es pionero en el mundo del pescado. A través de un móvil y el código QR que se facilita junto a cada ración, puede acceder a toda la información sobre el atún rojo que se está comprando o degustando: conocer la fecha de captura, el peso, la longitud o el nivel de grasa, además de los certificados sanitarios, de calidad y de sostenibilidad medioambiental.



Punto de grasa óptimo

Balfegó es la única empresa que mide el porcentaje de grasa que tiene cada ejemplar, adaptándose a las preferencias de los clientes. Una vez en las instalaciones acuícolas, los atunes son alimentados para que recuperen la masa corporal que han perdido durante su migración. Su alimentación se basa única y exclusivamente en pescado azul, que es lo que comerían en su hábitat natural. A través de la etiqueta de trazabilidad conocerás el porcentaje de cada ejemplar, sacrificado bajo demanda de los clientes.



Marca de prestigio internacional, presente en 32 países

Actualmente estamos en algunos de los mejores restaurantes del planeta, en más de 32 países, con una marca de prestigio internacional, fomentada en sus cuatro pilares corporativos: la excelencia, la trazabilidad, la sostenibilidad y la transparencia.

Martín Berasategui



CHEF EMBAJADOR
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
DEL ATÚN ROJO BALFEGØ

INTERNATIONAL CULINARY AMBASSADOR CHEF
OF BALFEGØ BLUEFIN TUNA

"EL ATÚN ROJO ES UNA AUTÉNTICA JOYA DE LA GASTRONOMÍA QUE NOS BRINDA EL MEDITERRÁNEO. Y CUANDO ES BALFEGØ, EL SACRIFICIO, EL TRABAJO BIEN HECHO Y LA EXPERIENCIA LO ELEVAN A LA EXCELENCIA. SU PRESENCIA Y TEXTURA INCONFUNDIBLES OS CAUTIVARÁN; SU SABOR CONQUISTA LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS. SIN DUDA, UN TRIUNFO TANTO PARA LAS RECETAS MÁS SENCILLAS, PORQUE ES UN PRODUCTO QUE HABLA POR SÍ MISMO, COMO PARA LAS CREACIONES MÁS VANGUARDISTAS."



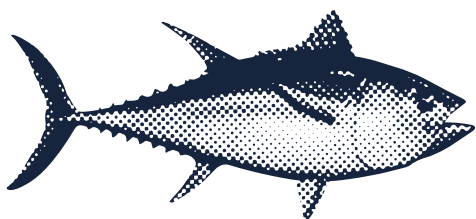
BLUEFIN TUNA **BALFEGO**

**ENVIRONMENTAL
SUSTAINABILITY**

TRACEABILITY

AUTHENTICITY

**GOOD HANDLING
PRACTICES
FOR ANISAKIS**



CERTIFIED BY
AENOR

CERTIFICADO POR AENOR

AENOR, entidad de certificación que desarrolla operaciones en 90 países en campos como la *gestión de la calidad*, la *sostenibilidad* y el *bienestar animal*, nos ha certificado en materias de:

Sostenibilidad medioambiental:

Certificación y control en las diferentes fases del proceso de actividad como la pesca extractiva, la fase de alimentación, la fase de comercialización y la vigilancia ambiental sobre las actividades realizadas.

Trazabilidad:

Certificación sobre el método de identificación individual de los ejemplares incluyendo la alimentación suministrada al pescado.

Autenticidad:

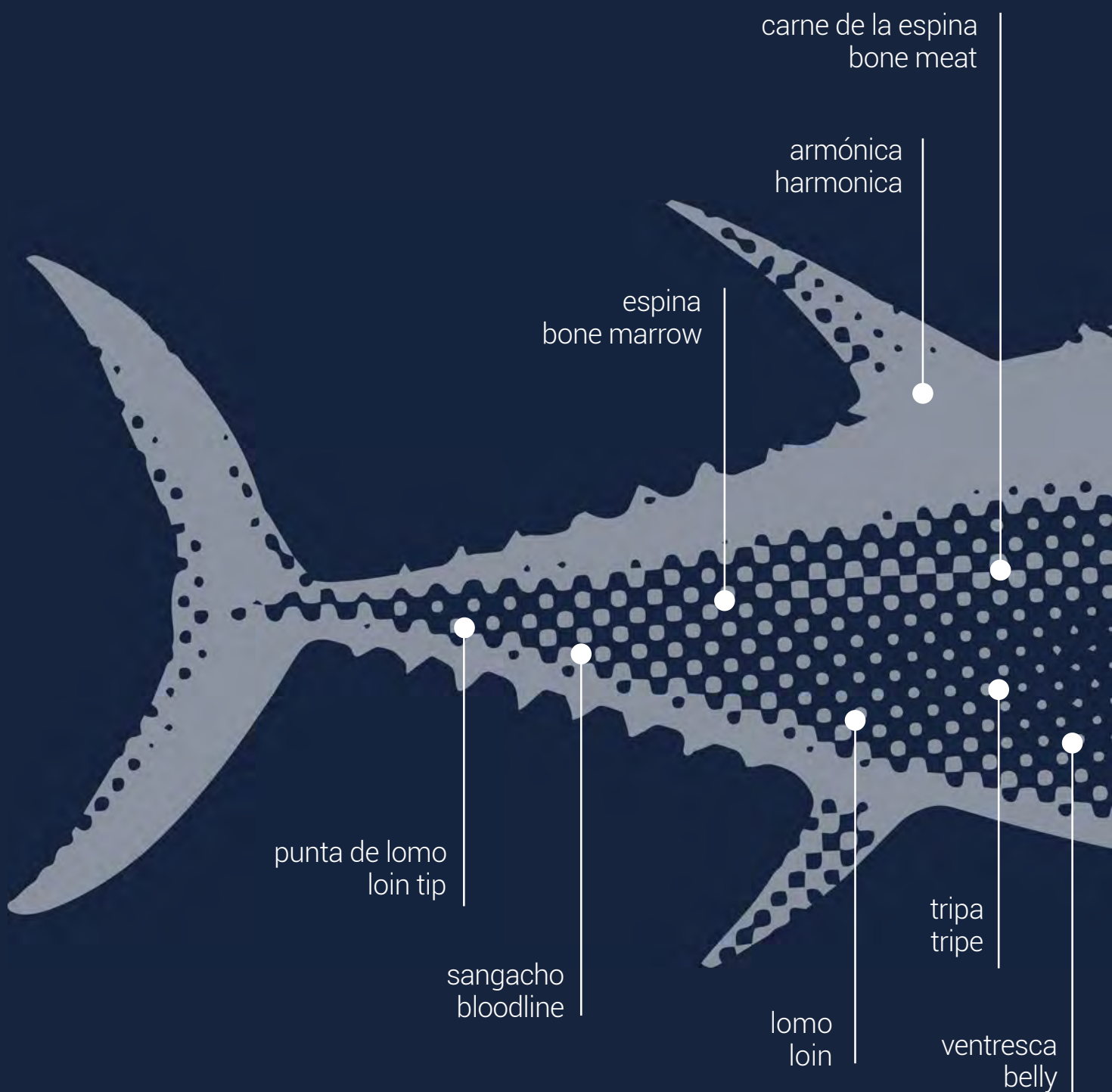
Certificación mediante pruebas de ADN para evitar el fraude en la cadena de comercialización.

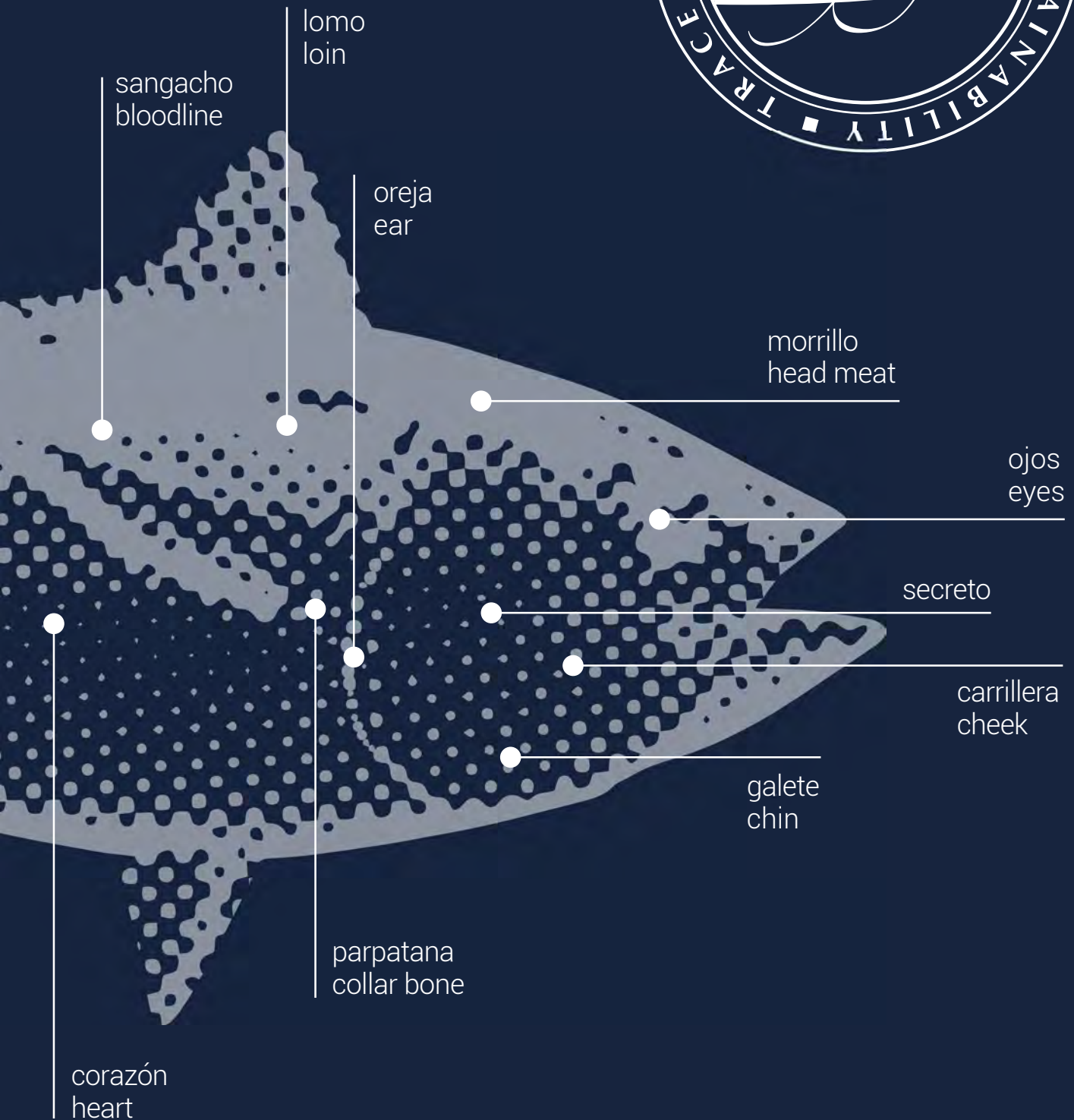
Las buenas prácticas de manipulación en prevención del anisakis:

Certificación en el método de evisceración al instante tras la muerte del animal y análisis periódicos preventivos mediante técnicas de biología molecular.



THUNNUS THYNNUS





LA COMBINACIÓN PERFECTA

El *akami*, que significa "carne roja" en japonés, corresponde a la parte interior de los lomos, junto a la espina. Las principales características son su color rojo y su sabor intenso. *Chutoro* significa "de melosidad intermedia", ya que tiene un contenido de grasa entre el *akami* (magro) y la ventresca (grasa). Es la parte externa del lomo, muy cercana a la piel, y se caracteriza por su color rosado y untuosidad. La combinación del *akami* y el *chutoro* es el rasgo de identidad del auténtico atún rojo (hon maguro), apreciado por los *sushimen* de todo el mundo. Esta dualidad de colores y texturas ofrece a los chefs infinitas posibilidades culinarias.



LOMO
ENTERO
ENTRE
20kg
50kg



LOMO BAJO CON
VENTRESCA
20 kg
70kg



LOMO



MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|------------------------|-----------------------|-----------------|
| ★★★★ Crudo | ★★ Conserva (aceite) | ★ Horno (180°C) |
| ★★★★ Plancha (230°C) | ★★ Plancha (200°C) | |
| ★★★★ Marinado en ácido | ★★ Estofado / guisado | |
| ★★ Escabeche | ★ Parrilla | |



FORMATOS DE LOMO

3 | 5 | 7 | 15 | 25 kg



TABLETA

3 kg | 5 kg | 7 kg

GROSOR
3 cm



Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.
Todos estos formatos se sirven con piel y sin sangacho. Adicionalmente, se les quitan las puntas de la cabeza y de la cola.

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

La ventresca, también conocida como sorra, ijada u *otora* (en japonés, significa "de melosidad superior"), está situada en la parte ventral del atún. Máxima expresión del sushi y el sashimi, es la parte más apreciada por los chefs y el icono del auténtico atún rojo, que lo diferencia de otras especies de inferior valor culinario. Al ser la parte con un contenido más alto en grasas insaturadas (omega 3), es también el corte más rosado y meloso del atún. Estas dos cualidades la hacen idónea para las preparaciones en crudo, pero también a la brasa, a la plancha y en escabeche, entre muchas otras.



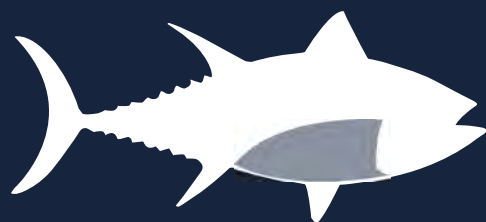
MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|------------------------|----------------------|-----------------------------|
| ★★★★ Cruda | ★★ Conserva (aceite) | ★★ Confitada (al vacío 58°) |
| ★★★★ Plancha (230°C) | ★★ Plancha (200°C) | ★ Horno (180°C) |
| ★★★★ Marinada en ácido | ★★ Parrilla | |
| ★★ Escabechada | ★★ Horno (110°) | |



Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

VENTRESCA



1/2
VENTRESCA
ENTRE
6kg
9kg



SAKUS
6 - 18kg
GROSOR
3 cm

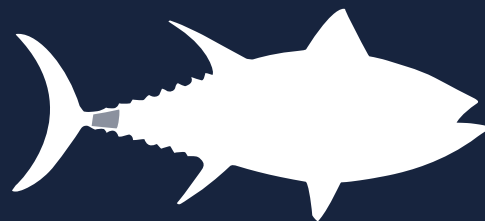


Pedido mínimo: 6 kg

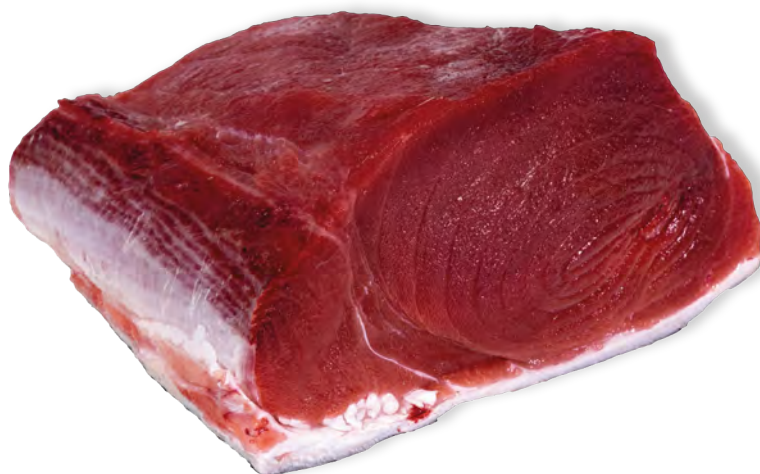
PUNTA DE LOMO

SORPRENDENTE Y VERSÁTIL

Este corte del final del lomo, habitualmente menospreciado, sorprende al mundo culinario por su versatilidad en la cocina. La punta de lomo puede ser de gran ayuda tanto para finalizar un tartar como para convertirlo en el protagonista de un encebollado. Es perfecta para hacer hamburguesas o albóndigas, a la plancha o estofada.



PUNTA
DE LOMO



CADA
PIEZA
ENTRE
1 kg
1,5kg

Pedido mínimo: 3 kg



CADA
PIEZA
ENTRE
300g
700g

Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODO DE COCCIÓN

- | | |
|----------------|------------|
| ★★★★ Guisada | ★★ Plancha |
| ★★★★ Estofada | ★★ Cruda |
| ★★★★ Confitada | |

RODAJAS

ENTRE

60g

150g

GROSOR
2 cm

Pedido mínimo: 3 kg

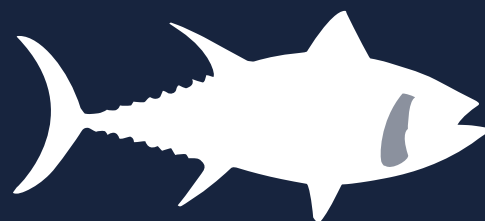


Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.
Todos estos formatos se sirven con piel y sin sangacho.

PARPATANA

UN HUESO CON MUCHO JUEGO

Conocido como el *entrecot de mar*, es el hueso de los laterales del cuello que une la cabeza al tronco del animal. A la propia carne del hueso, magra y de un rojo intenso, se le adhiere una parte de carne de ventresca. Se puede cocinar a la plancha, muy tostada por fuera y muy jugosa por dentro. La parpatana se ha convertido en un imprescindible en las cartas de los mejores asadores por el resultado obtenido cocinándola a la brasa o en josper. También se puede cocer, deshilar y cocinar en formato terrina.



PIEZA ENTERA

-1,5KG
ENTRE
0,5kg
1,5kg

+1,5KG
ENTRE
1,5kg
3kg



Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|------------------------------|
| ★★★★ Parrilla | ★★★ Conserva (aceite) | ★★ Confitada (al vacío 58°C) |
| ★★★★ Estofada / guisada | ★★ Horno (110°C) | ★★ Horno (180°C) |
| ★★★★ Escabechada | ★★ Plancha (200°C) | ★★ Plancha (230°C) |

PIEZA CORTADA

-1,5KG
ENTRE
120g
180g

+1,5KG
ENTRE
180g
250g



Pedido mínimo: 3 kg

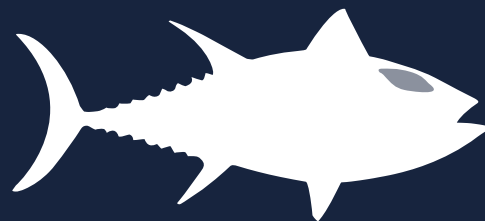


Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

MORRILLO

MELOSIDAD SUBLIME

Tiene la particularidad de tener un porcentaje de grasa parecido al de la ventresca, aunque su carne es más firme. Presenta muchas opciones de cocina. Ideal para acompañar con ácidos (le rebajan el alto porcentaje de grasa), con elaboraciones cocinadas como puede ser una crema de maracuyá o bien dentro de elaboraciones tradicionales como pueden ser los escabeches. Por esta gran cantidad de grasa que tiene, funciona muy bien a la plancha y a la brasa. A la plancha podría ir perfectamente con unos pimientos rojos, con una crema de patata trufada o con una pata panadera. Se recomienda cocinarlo al 100%.



MÉTODO DE COCCIÓN

★★★★ Conserva en aceite	★★★★ Horno (110°C)	★★ Horno (180°C)
★★★★ Escabeche	★★ Parrilla	★★ Estofado /guisado
★★★★ Confitado (al vacío 58°C)	★★ Plancha (230°C)	★ Plancha (200°C)



CADA PIEZA
ENTRE
100g
600g

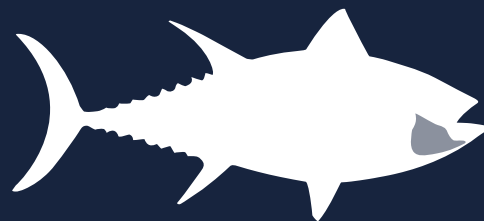
Pedido mínimo: 3 kg

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

CARRILLERA

TIERNA Y ESPECIAL

Es la parte interna de la cara del atún. Al ser bastante fibrosa queda muy bien a la plancha, a baja temperatura, para que quede tierna. A la brasa resulta deliciosa, pero también podemos enharinarla primero y, posteriormente, guisarla o estofarla.



MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------|
| ★★★★ Parrilla | ★★ Conserva (aceite) | ★ Horno (110°C) |
| ★★★★ Escabechada | ★★ Plancha (200 °C) | |
| ★★★★ Estofada / Guisada | ★★ Plancha (230 °C) | |
| ★★★★ Horno (180 °C) | ★★ Confitada (al vacío 58 °C) | |



PRODUCTO
CONGELADO

CADA
PIEZA
ENTRE

300g

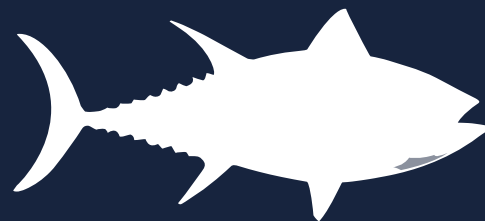
600g

Pedido mínimo: 3 kg

GALETE

LA KOKOTXA DEL ATÚN ROJO

En el caso del atún, se trata de un hueso que además de gelatina, ofrece una gran cantidad de carne. Ideal para preparar al horno, a la parrilla, guisado, estofado o confitado, ya que cuando se cocina con estas técnicas, las fibras y cartílagos se vuelven melosos. También se puede presentar dentro de arroces, deshilachado o en pieza entera. Le acompañan muy bien sabores profundos, de mar y montaña, en el caso de los guisos.



PRODUCTO
CONGELADO

PESO

ENTRE

300g

800g

Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODO DE COCCIÓN

★★★★ Estofado

★★★★ Horno

★★★★ Parrilla

★★★★ Guisado

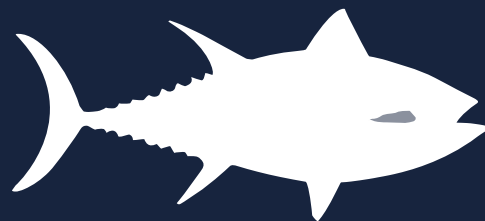
★★★ Confitado

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

SECRETO

EL SECRETO OCULTO DEL ATÚN ROJO

Situado en la zona interna del atún, el secreto o paladar es una pieza que permite su consumo tanto en crudo como en cocinado. De sabor intenso, suele quedar bien con agridulces o picantes. En crudo, puede usarse en nigiris o como carpaccio, siempre cortado muy finamente. En caliente es ideal para hacer a la plancha o guisado.



CADA
PIEZA
ENTRE
100g
300g

Pedido mínimo: 3 kg

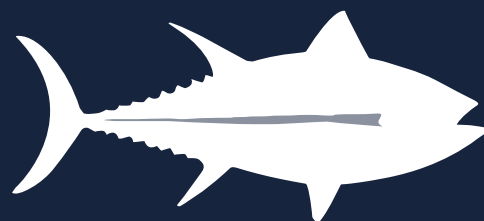
MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Plancha
- ★★ Confitado
- ★★ Crudo

HUESO DE LA ESPINA

EL DESCUBRIMIENTO DEL *BULLI*

La falsa médula es el líquido sinovial que propicia el movimiento de los discos vertebrales del atún. Se usó por primera vez en la historia en 2003, en el restaurante *El Bulli* de Ferran Adrià. Es un producto de textura única y sabor sutil. Requiere una cocción suave, como máximo escalfado, rebozado o frito. También es ideal para comer en crudo, tempura o utilizarlo en salsas.



MÉTODO DE COCCIÓN

★★★ Cruda

★★★ Para salsas

★★★ Tempura

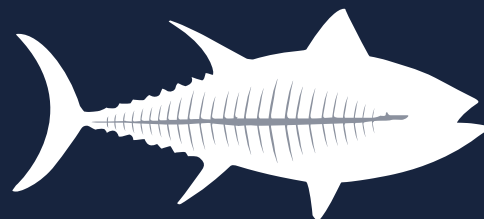


Pedido mínimo: 3 unidades
15 discos máximo.

CARNE DE LA ESPINA

A CUCHARADAS

Una de las estampas típicas del mercado de Tsukiji, en Tokyo, es ver a los participantes de la subasta desayunando el *nakaochi* a cucharadas directamente del atún. Por su naturaleza delicada y producción limitada, es un producto para el consumo inmediato. Adecuado como topping para ensaladas, ceviches y tiraditos, así como para hacer hamburguesas o albóndigas.



MÉTODO DE COCCIÓN

★★★ Cruda

★★ Plancha

PESO

500g



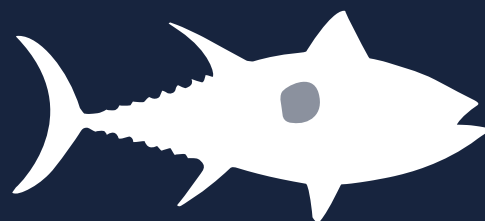
Pedido mínimo: 1 kg

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

CORAZÓN

NUEVA GASTRONOMÍA

Artículo de moda dentro de la nueva gastronomía. Requiere de cocciones largas. Su sabor intenso es una recompensa para los sentidos. Se puede preparar curado en sal, estofado y guisado.



MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★★ Estofado / Guisado
- ★★★★ Curado con sal
- ★★★★ Plancha



PESO

ENTRE

200g

600g

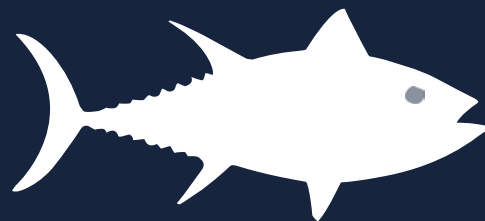
Pedido mínimo: 1 kg

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

OJO

INGREDIENTE DE VANGUARDIA

Aunque aquí aún es un ingrediente novedoso, los asiáticos hace mucho tiempo que lo utilizan en su cocina. En el mundo occidental, el avance y el desarrollo en el ámbito culinario hacen que cada vez se busquen nuevos ingredientes. Del ojo se aprovecha el tejido muscular y conjuntivo que hay a su alrededor por su alto contenido en colágeno y proteína.



MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★★ Estofado / Guisado
- ★★★★ Brasa
- ★★★★ Hervido

CADA
UNIDAD
ENTRE
300g
600g

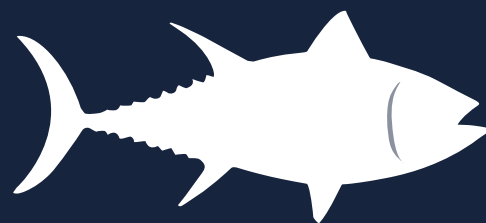


Pedido mínimo: 6 unidades

OREJA

EL HALLAZGO DE LA TUNATECA

Parte hasta ahora desechada en el mercado español que, por su enclave, composición, tamaño y textura, resulta muy similar a las partes más gelatinosas del cerdo. Se trata de un ingrediente muy fino, con sabor a mar delicado, que se puede preparar cocido, relleno, a la plancha o como carpaccio. Esta parte está situada en la zona del opérculo. Tiene una longitud de entre 20 y 25 centímetros y se compone de una parte fibrosa y una parte de carne.



**CADA
PIEZA**
ENTRE
100g
150g



Pedido mínimo: 3 kg

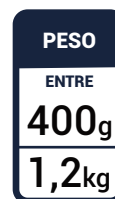
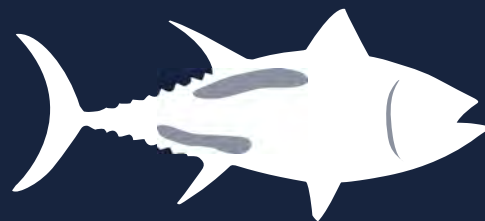
MÉTODO DE COCCIÓN

- | | |
|---------------------|---------------------|
| ★★★ Parrilla | ★★ Estofada/guisada |
| ★★★ Horno | ★ Cruda |
| ★★ Plancha (200 °C) | ★ Plancha |

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

FUENTE DE SELENIO

Parte del músculo junto a la espina. Tiene características similares al resto de la carne del lomo, aunque su textura es más suave y el sabor más potente. Su contenido en selenio es el más elevado de todos los alimentos conocidos. Además, tiene propiedades antioxidantes que ayudan en la prevención de ciertas enfermedades. Queda muy bien con una salsa de tomate, encebollado, con una salsa de membrillo, hecho en salazón o para realizar embutidos. También se puede preparar con escabeche, marinado en ácido, a la plancha, confitado, a la parrilla, estofado y guisado.



Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODO DE COCCIÓN

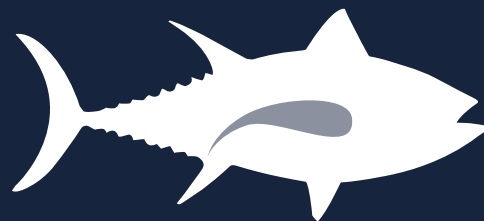
- | | | |
|-------------------------|---------------------|------------------------|
| ★★★★ Escabeche | ★★ Plancha (200 °C) | ★ Conservado en aceite |
| ★★★★ Estofado / guisado | ★ Plancha (230 °C) | ★ Horno 110 °C |
| ★★★★ Confitado | ★ Marinado en ácido | ★ Horno 180 °C |
| ★★ Parrilla | | |

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

TRIPA

LOS "CALLOS" DEL MAR

Considerados los callos del mar, tienen una textura rugosa y corresponden al estómago del animal. Debe lavarse bien y hervirse hasta que quede blanda. Se puede estofar con patatas y una buena picada, que puede incluir trozos de corazón. Se trata de un rancho de pescadores típico de los días de invierno llamado *butxi*.



MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★★ Estofada
- ★★★★ Guisada
- ★★★★ Hervida



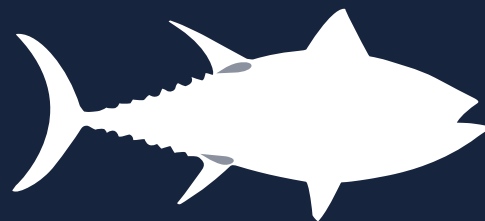
PESO
ENTRE
3kg
4kg

Pedido mínimo: 1 kg

ARMÓNICA

MELOSIDAD Y DELICADEZA

Se llama armónica porque tiene la carne veteada y en cada medio centímetro, aproximadamente, aparece una pluma que ocupa toda la pieza horizontal y verticalmente. Se puede consumir bien con el hueso, que sería de la forma más tradicional o en terrina. Para deshuesarla, es primordial una óptima cocción de la pieza: de 15 a 25 minutos en un caldo aromático (con pimienta, laurel, cebolla...) a unos 65 grados, hasta que vemos que la espina se suelta con facilidad. A continuación, la compactamos en terrina para así, sacar unos rectángulos a los que aplicaremos diferentes técnicas culinarias. En cuanto al sabor, es muy sorprendente, ya que es muy cárnico y recuerda a la ternera.



Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|------------------------|------------------|-----------------------|
| ★★★★ Plancha | ★ Horno (110 °C) | ★★ Estofada / guisada |
| ★★★★ Marinada en ácido | ★ Escabechada | |
| ★★ Parrilla | ★ En conserva | |

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

Artículo	Descripción
ATÚN ROJO ENTERO FRESCO	
AFABC0002	ATÚN FRESCO EVISCERADO +100
AFABC0003	ATÚN FRESCO HG +100
ATÚN ROJO FRESCO	
AFAB00050	LOMO FRESCO 3 KG
AFAB00051	LOMO FRESCO 5 KG
AFAB00071	LOMO FRESCO 5 KG CENTRO
AFAB00052	LOMO FRESCO 7 KG
AFAB00072	LOMO FRESCO 7 KG CENTRO
AFAB00057	LOMO FRESCO 15 KG
AFAB00054	LOMO FRESCO 25 KG
AFAB00005	LOMO FRESCO ENTERO
AFAB00055	LOMO CON VENTRESCA FRESCO
AFAB00061	VENTRESCA FRESCA TIRA
AFAB00062	VENTRESCA FRESCA 5 TIRAS
AFAB00060	VENTRESCA FRESCA MEDIA
AFAB00006	VENTRESCA FRESCA ENTERA
PRODUCTOS PREMIUM CONGELADO	
ACAB00072	ARMÓNICA CONG 3KG
ACAB00021	CARNE ESPINA CONG 1KG
ACAB00007	CARRILLERA CONG 3 KG
ACAB00012	CORAZÓN CONG
ACAB00013	GALETE CONG 3 KG
ACAB00018	HUESO DE ESPINA CONG MAX 15u
ACAB00008	MORRILLO CONG 3 KG
ACAB00023	OJO CONG 6 unidades
ACAB00078	OREJA CONG 3KG
ACAB00084	PARPATANA CONG +1,5 / 3 KG
ACAB00086	PARPATANA CONG +1,5 / 3 KG ROD
ACAB00083	PARPATANA CONG - 1,5 / 3 KG
ACAB00085	PARPATANA CONG - 1,5 / 3 KG ROD
ACAB00022	PUNTA DE LOMO CONG 3 KG
ACAB00025	PUNTA DE LOMO CONG 3KG RODAJAS
ACAB00016	SANGACHO CONG 3KG
ACAB00071	SECRETO CONG 3 KG
ACAB00011	TRIPA CONG

ATÚN ROJO CONGELADO BALFEGÓ

ACAB00054	LOMO CONG 3 KG
ACAB00049	LOMO CONG 3 KG TABLETAS
ACAB00050	LOMO CONG 5 KG
ACAB00066	LOMO CONG 5 KG CENTRO
ACAB00051	LOMO CONG 5 KG TABLETAS
ACAB00068	LOMO CONG 5 KG TAB CENTRO
ACAB00052	LOMO CONG 5 KG RODAJAS
ACAB00067	LOMO CONG 7 KG CENTRO
ACAB00032	LOMO CONG 7 KG TABLETAS
ACAB00069	LOMO CONG 7 KG TAB CENTRO
ACAB00061	VENTRESCA CONG TIRA
ACAB00062	VENTRESCA CONG 5 TIRAS
ACAB00060	VENTRESCA CONG MEDIA
ACAB00080	VENTRESCA CONG - 6KG
ACAB00081	VENTRESCA CONG 6- 12KG
ACAB00082	VENTRESCA CONG +12KG
ACAB00063	VENTRESCA CONG ENTERA SAKU

ATÚN ROJO CONGELADO SELECCIÓN*

ACA100054	LOMO CONG SELEC 3 KG
ACA100049	LOMO CONG SELEC 3 KG TABLETAS
ACA100050	LOMO CONG SELEC 5 KG
ACA100066	LOMO CONG SELEC 5 KG CENTRO
ACA100051	LOMO CONG SELEC 5 KG TABLETAS
ACA100068	LOMO CONG SELEC 5 KG TAB CENTRO
ACA100052	LOMO CONG SELEC 5 KG RODAJAS
ACA100067	LOMO CONG SELEC 7 KG CENTRO
ACA100032	LOMO CONG SELEC 7 KG TABLETAS
ACA100069	LOMO CONG SELEC 7 KG TAB CENTRO
ACA100061	VENTRESCA CONG SELEC TIRA
ACA100062	VENTRESCA CONG SELEC 5 TIRAS
ACA100060	VENTRESCA CONG SELEC MEDIA
ACA100081	VENTRESCA CONG SELEC - 12KG
ACA100082	VENTRESCA CONG SELEC +12KG
ACA100063	VENTRESCA CONG SELEC ENTERA SAKU

**La calidad selección no está recomendada para elaboraciones en crudo.*



Descubre nuestras recetas





....
BALFEGØ
G R U P

Pol. Ind. Edifici balfegó
l'ametlla de mar
43860 tarragona
Tel. +34 **977047700**
info@grupbalfego.com

Síguenos en  

Etiqueta tus elaboraciones con **@_balfego** y las compartiremos



www.balfego.com

La etiqueta **FSC** certifica que los papeles provienen de bosques explotados de manera sostenible.

