





SOBRE LA NUEVA GENERACIÓN DE MARISCO DE LA ALONDRA SEAFOOD

La nueva generación de marisco llega al mercado para revolucionar el sector de los productos del mar con un portfolio de marisco criogenizado a muy bajas temperaturas y tratado con una técnica ancestral de sacrificio sin estrés, que preserva la calidad y frescura del producto.

Gracias a nuestra apuesta por la innovación y nuestro profundo respeto por la materia prima y el origen, estamos orgullosos de presentar un amplio catálogo de diferentes referencias de marisco, procedentes de los mejores caladeros del mundo. Calidad, versatilidad y estabilidad son los tres valores que ofrecemos a todos nuestros clientes que busquen un producto diferenciador que, además, destaque por su rentabilidad y consistencia a la hora de abordarlo en cocina.

Esta nueva categoría de marisco es el resultado de más de 30 años al servicio del mar y de la búsqueda de la excelencia que han llevado a Iván Rodríguez, CEO del grupo, a poner en marcha este proyecto pionero. Liderando la tercera generación al mando de la empresa, Iván ha conseguido dar un giro a la forma tradicional de procesar el marisco, tal y como se conocía hasta el momento, creando así un nuevo concepto de marisco criogenizado cuyas características organolépticas lo convierten en mejor que fresco.





INNOVACIÓN CON RAÍCES: UN PUENTE ENTRE EL PASADO Y EL FUTURO PARA ALCANZAR LA EXCELENCIA

Hoy, bajo el liderazgo de la tercera generación, combinamos décadas de experiencia con tecnología de vanguardia. Perseguimos la innovación sin renunciar a lo esencial: una calidad inigualable, sostenibilidad y una atención meticulosa al detalle.

TRES GENERACIONES: MÁS DE 40 AÑOS DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN AL SERVICIO DEL MAR

De una bicicleta cargada de pescado fresco en los años 60 a convertirnos en un referente en marisco premium, nuestro legado familiar ha crecido con un profundo respeto por nuestras raíces. La tradición, la dedicación y la reverencia por el mar han marcado nuestro camino desde el principio.





¿POR QUÉ CREEMOS QUE ES POSIBLEMENTE EL MEJOR MARISCO DEL MUNDO?

En nuestra búsqueda constante de la excelencia y apuesta en firme por la innovación y la tecnología, hemos conseguido desarrollar una nueva categoría de marisco, muy diferenciadora por su calidad, textura y frescura. Cualidades que no serían posibles sin la aplicación de tecnologías de procesado y conservación de última generación.

El método de sacrificio del marisco afecta notablemente a la calidad de la carne. El estrés generado favorece la formación de sustancias indeseables como ácido láctico, adrenalina...etc. que se traducen en defectos en su sabor, con notas muy metálicas, así como la formación del rigor mortis o endurecimiento máximo de la textura de la carne.

Gracias a la aplicación de la técnica de sacrificio basada en una “muerte dulce” se garantiza un producto libre de estrés y sufrimiento, que da como resultado un marisco que preserva todos sus jugos naturales e intenso sabor con una textura única, mejor que fresco y fácil de pelar.

Y para asegurar la conservación de todas esas cualidades, todo nuestro marisco es criogenizado a temperaturas de hasta -120°C. Una técnica de crio-conservación que mantiene intactas las cualidades organolépticas de cada producto y garantiza una vida útil de 2 años desde su producción.

Así, todos los productos de nuestro catálogo son aptos para su consumo en crudo, con sello de Calidad Sushi, gracias a la criogenización a muy bajas temperaturas.

¿QUÉ VENTAJAS CONSEGUIMOS CON ESTAS TÉCNICAS?



CONSUMO EN CRUDO SEGURO - CALIDAD SUSHI

Inactivamos la carga microbiana, obteniendo un marisco que puede consumirse crudo con todas las garantías sanitarias. Abrimos así a los chefs un amplio abanico de opciones de elaboraciones en crudo y semi-crudo para crear recetas de tendencia sin riesgos: sashimi, sushi, tataki, ceviches, tiraditos...etc.



ELIMINAMOS LOS INCONVENIENTES DEL MARISCO CONGELADO

Para evitar la disminución de sabor por pérdida de jugos internos, así como el ablandamiento de la textura de la carne, típica de la congelación a -20°C ; procesamos el marisco a temperaturas de hasta -120°C . Así, preservamos sus propiedades de sabor y textura "como recién sacado del mar" e intactas durante 2 años de vida útil.



TÉCNICA SIN ESTRÉS – MUERTE DULCE

El método de sacrificio japonés Ikejime que empleamos garantiza un producto libre de estrés y sin sufrimiento. Esto resulta en un marisco que preserva todos sus jugos naturales y un sabor puro e intacto, junto con una textura perfectamente conservada.





PRODUCTO FRESCO – PROCESAMOS EL MARISCO VIVO

Pescamos en temporada entre los meses de junio a marzo. Una vez capturado, el marisco es transportado en agua e introducido vivo en nuestras instalaciones. Esto nos permite aplicar nuestras técnicas a partir de un producto totalmente fresco “como recién sacado del mar”, manteniendo íntegras todas sus propiedades organolépticas.



PELADO ULTRA FÁCIL

Conseguimos que el 100% de la carne se separe con facilidad del caparazón, permitiendo el aprovechamiento de toda la carne, facilitando su consumo y manipulación en cocina. Así, cualquier chef del mundo puede trabajar con nuestro marisco y ofrecer sorprendentes emplatados en mesa.

¡DESCUBRE EL VERDADERO SABOR DEL MARISCO!





JIALE PAM

CHEF EJECUTIVO LA ALONDRA SEAFOOD

Nuestro marisco es una joya del mar y de la gastronomía. Y, por eso, La Alondra Seafood nace para posicionarse como la nueva generación de marisco. Un portfolio especialmente desarrollado para los chefs que quieren ofrecer un amplio abanico de productos, en cualquier parte del mundo, mejor que frescos y con una versatilidad en cocina que lo convierte en gran protagonista de cualquier carta.

Desde cocina tradicional mediterránea hasta fusión o en propuestas gastronómicas más internacionales, como la asiática. La versatilidad de esta nueva generación de productos del mar permite a los chefs descubrir a sus comensales el verdadero sabor del marisco con cada receta.

Un nuevo concepto de marisco, avalado ya por grandes cocinas, que resuelve y soluciona los desafíos de los cocineros, dentro y fuera de la cocina, al ofrecer un producto estable, sin mermas, de excelente calidad y que abre un mundo de posibilidades a nuevos emplatados gracias a su fácil pelado y manipulación para sorprender al comensal.





*Nuestro chef
ejecutivo Jiale Pan
cocinando con La
Alondra Seafood.*



BOGAVANTE AZUL



HOMARUS GAMMARUS

El bogavante azul es conocido como el rey de los bogavantes y uno de los mariscos más apreciados. Nuestro bogavante posee una textura única y un sabor puro y fresco gracias al conjunto de técnicas que utilizamos para su conservación. Muy versátil en cocina y una pieza perfecta para sorprender con emplatados innovadores tanto cocinado como en crudo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO S

3/3,5Kg

400-600g/unidad - 6 uds. por caja

FORMATO M

2/3,5Kg

600-800g/unidad - 4 uds. por caja

FORMATO L

3/3,5Kg

800-1Kg/unidad - 4 uds. por caja

FORMATO XL

4/4,5Kg

1 -1,5Kg/unidad - 3 uds. por caja

FORMATO XXL

3,5/4Kg

1,5-2Kg/unidad - 2 uds. por caja

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi
Fuego rápido/Tataki
Plancha
Cocido
Guiso arroz
Carpaccio
Horno
Caldos/sopas
Ensaladas marisco
Cóctel mariscos



Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



OTROS FORMATOS DE BOGAVANTE

BOGAVANTE FUSSION

HOMARUS GAMMARUS / AMERICANUS

Este formato es la fusión perfecta entre calidad, textura y conveniencia en cocina. Un bogavante sin merma, que ya viene limpio y que no necesita mano de obra más allá del cocinado.

Una opción perfecta para caterings, eventos y cocina a gran escala para ofrecer calidad sin sacrificar la rentabilidad.

**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO PEQUEÑO

4,5Kg

200-300 g/unidad - 2 uds. por sobre
9 sobres por caja

FORMATO MEDIANO

4Kg

350-400 g/unidad - 2 uds. por sobre
5 sobres por caja

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Sashimi/Sushi ★
- Fuego rápido/Tataki
- Plancha
- Carpaccio
- Horno ★
- Ensaladas marisco ☆
- Cóctel mariscos |



DELICIAS DE BOGAVANTE

HOMARUS GAMMARUS / AMERICANUS

Elaboradas 100% a base de codos pelados de bogavante, se trata de una de las partes más exquisitas y cotizadas del animal.

Ideales para la elaboración de platos fríos, ensaladas, salpicones de marisco...etc. Son una opción resolutive que facilita la tarea en cocina y con la garantía de calidad de La Alondra Seafood.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO PEQUEÑO

4Kg

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi
Fuego rápido/Tataki
Plancha
Carpaccio
Horno
Ensaladas marisco
Cóctel mariscos

★
|
★
☆
|

**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*



LANGOSTA



PALINURUS ELEPHAS

Jugosa, de sabor intenso y con una textura inigualable. Así es nuestra langosta, que ya se ha convertido en una de las grandes protagonistas de nuestro catálogo.

Un ingrediente equilibrado y bajo en grasas que ofrece un abanico de posibilidades en cocina gracias a su versatilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO S

2,5/3Kg

600-800g/unidad - 4/5 uds. por caja

FORMATO M

3/3,5Kg

800g-1Kg/unidad. - 4 uds. por caja

FORMATO L

3/3,5Kg

1Kg-1,5Kg/unidad - 2/3 uds. por caja

FORMATO XL

4Kg

1,5-2Kg/unidad - 2 uds. por caja

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi ★
Fuego rápido/Tataki
Plancha
Cocido
Guiso arroz
Carpaccio
Horno ★
Caldos/sopas
Ensaladas marisco ☆
Cóctel mariscos |

*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



CIGALA



NEPHROPS NORVEGICUS

Un manjar del mar que solo podrás disfrutar a este nivel de calidad, textura y sabor con nuestra cigala. Firme y tersa es muy fácil de pelar, incluso sus patas más pequeñas.

La carne de sus pinzas, que se disfruta en su totalidad, la convierte en una pieza tan versátil como exquisita.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

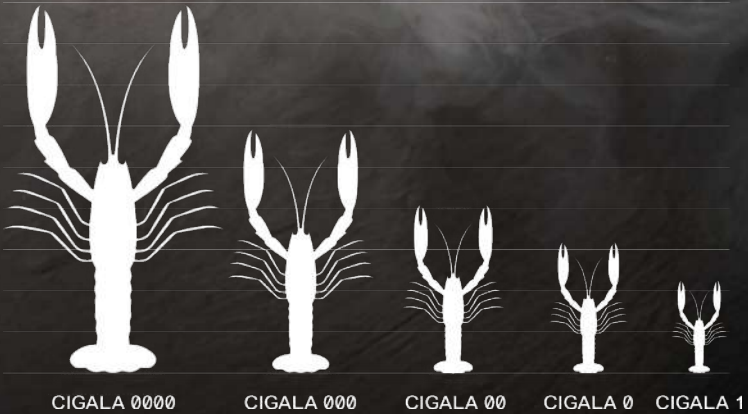
FORMATOS

2Kg
por caja.

Cigala 0000	3-4 piezas/Kg
Cigala 000	5-7 piezas/kg
Cigala 00	8-10 piezas/Kg
Cigala 0	11-15 piezas/Kg
Cigala 1	16-20 piezas/Kg

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Sashimi/Sushi ★
- Fuego rápido/Tataki
- Plancha
- Cocido
- Guiso arroz
- Carpaccio
- Horno ★
- Ensaladas marisco ☆
- Cóctel mariscos |



*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.

PRODUCTO
FRESCO

WEJIME
NO ESTRÉS

MEJOR SABOR
Y TEXTURA

DISFRUTA
100% CARNE

SIN PÉRDIDA
JUGOS

CONSUMO
CRUDO

PERCEBE



POLLICIPES POLLICIPES

Nuestra técnica de sacrificio sin estrés realza su sabor a mar ofreciendo una textura mucho más carnosa y menos dura que si se hubiera sacrificado de manera convencional.

Es el rey de las costas más exigentes. Y con nuestro percebe se abre todo un mundo de opciones para innovar en su elaboración: en fritura, guisos, tempuras...etc

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATOS DESDE
XL A S

2Kg

1 bandejas por caja.

Bandejas de 2 kilo aprox. (peso variable)

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi
Fuego rápido/Tataki
Cocido



*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.





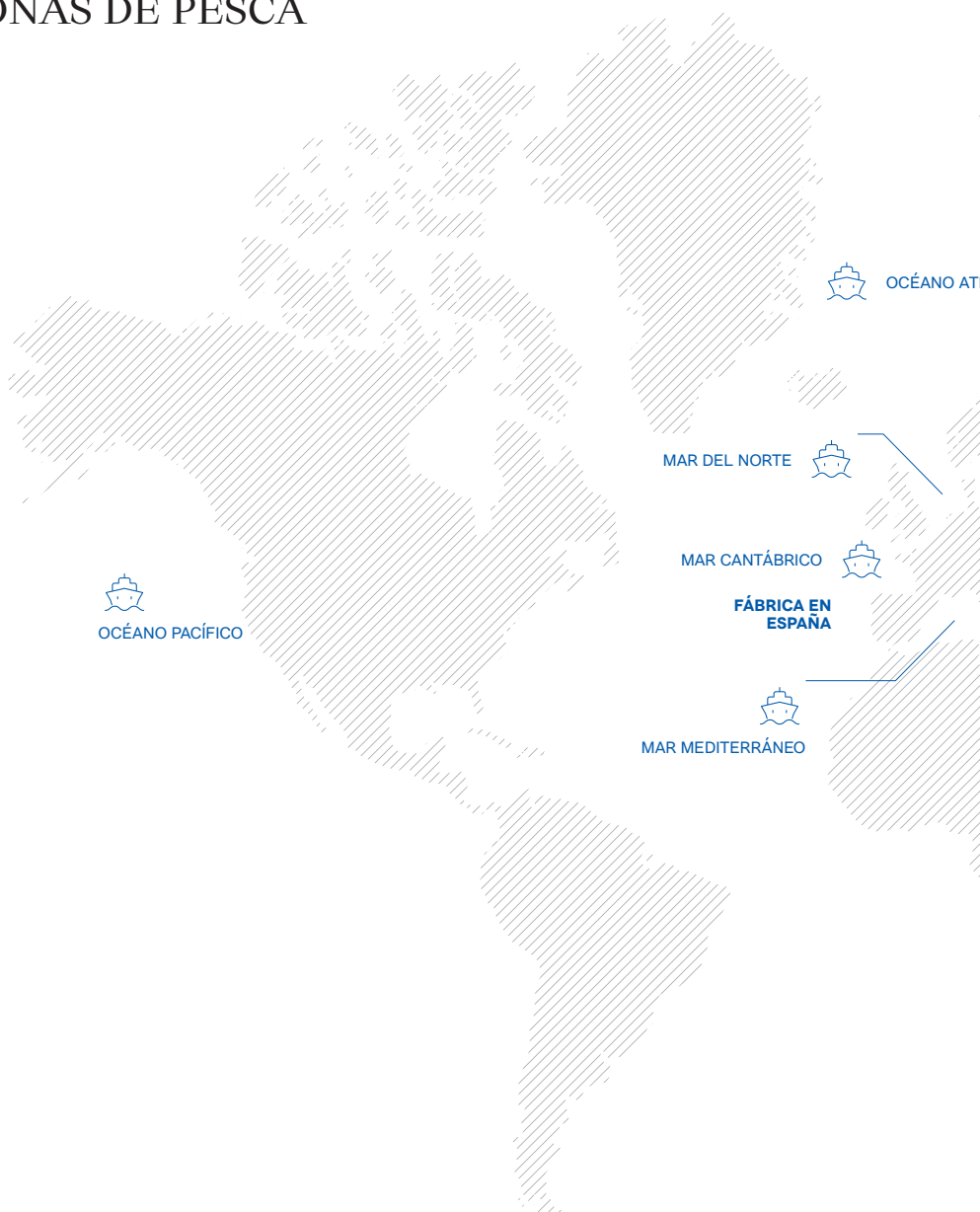
Gracias al proceso de criogenizado a -120° la carne de nuestros productos no pierde sabor ni textura



Detalle del despiece de una cola de bogavante y su pinza, gracias a nuestra técnica de sacrificio sin estrés



NUESTRAS ZONAS DE PESCA




OCÉANO PACÍFICO


OCÉANO AT

MAR DEL NORTE 

MAR CANTÁBRICO 

**FÁBRICA EN
ESPAÑA**


MAR MEDITERRÁNEO

CONTACTA CON NOSOTROS

Seleccionamos nuestras fuentes de pesca en las regiones más destacadas del mundo, transportando el marisco vivo en agua hasta nuestra fábrica en España, con el compromiso de llevar la máxima calidad directamente a tu mesa.

LÁNTICO



MAR DE BERING



OCÉANO ÍNDICO

MAIL

hola@laalondraseafood.es

WEB

www.laalondraseafood.es



WWW.LAALONDRASEAFOOD.ES