



*La excelencia en el marisco
para Chefs exigentes como tú*



CATÁLOGO 2023

BOGAVANTE

Homarus Americanus | FAO 21

origen: **Canadá**



Bogavante **DUO**



	peso VIVO	peso NETO entre
DUO SELECTS 899/1110	899 - 1110 g	+ 227 g
DUO 1 3/4' 781/898	781 - 898 g	199 - 227 g
DUO HALVES 681/780	681 - 780 g	171 - 198 g
DUO QUARTERS 591/680	591 - 680 g	143 - 170 g
DUO LARGE CHIX 537/590	537 - 590 g	114 - 142 g
DUO SMALL CHIX 446/536	446 - 536 g	86 - 113 g

Carne cruda HPP | envasado al vacío |

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



Bogavante COLAS



	peso VIVO	peso NETO entre
COLA SELECTS 899/1110	899 - 1110 g	199 - 227 g
COLA 1 3/4' 781/898	781 - 898 g	171 - 198 g
COLA HALVES 681/780	681 - 780 g	143 - 170 g
COLA QUARTERS 591/680	591 - 680 g	114 - 142 g
COLA LARGE CHIX 537/590	537 - 590 g	86 - 113 g
COLA SMALL CHIX 446/536*	446 - 563 g	57 - 85 g
COLA CANNERS U/446*	U - 446 g	28 - 56 g

Carne cruda HPP | envasado al vacío |



6 uds. /Caja PICKING



24 uds. /Caja MASTER

* COLA CANNERS U/446 y COLA SMALL CHIX 446/536 :



12 uds. /Caja PICKING



48 uds. /Caja MASTER



PINZAS Y CODOS de Bogavante

Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |
producto no calibrado |

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



CODOS de Bogavante

Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |

unidades por paquete: $\pm 15/20$ ud. | peso medio **CODO**: $\pm 11-15$ g

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



PATAS de Bogavante

Carne cruda HPP | envasado al vacío en paquetes de 227g |

unidades por paquete: ± 120 ud. | peso medio **PATA**: ± 2 g

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



SPLIT medio Bogavante

peso bogavante **VIVO**

SPLIT QUARTERS 591/680	591 - 680 g
SPLIT LARGE CHIX 537/590	537 - 590 g
SPLIT SMALL CHIX 446/536	446 - 536 g

Carne cruda | envasado al vacío |

 6 uds. /Caja PICKING  24 uds. /Caja MASTER

CABEZAS de Bogavante



producto no calibrado |

 **7,26 kg /Caja** |

IQF
INDIVIDUALLY
QUICK FROZEN



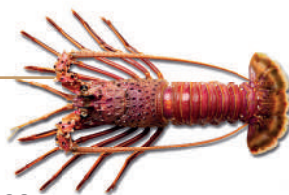
LANGOSTA

Panulirus Cygnus | FAO 57

origen: **Australia**



Langosta ENTERA



LANGOSTA ENTERA cruda 420-490 g

 3 uds. /Caja PICKING

 12 uds. /Caja MASTER

SPLIT de Langosta



SPLIT de LANGOSTA cruda 210-245 g (peso viva: 420 - 490g)

 6 uds. /Caja PICKING

 24 uds. /Caja MASTER



CIGALA

Nephrops norvegicus | FAO 27

origen: Escocia



Cigala ENTERA

	piezas por kg	peso MEDIO cigala
XL	8 / 11	± 108 g
L	12 / 15	± 75 g
M	16 / 20	± 55 g
S	21 / 30	± 39 g
XS	31 / 40	± 28 g

Cigala Entera de Escocia | pescada y procesada el mismo día |



1,35 kg / Caja PICKING



5,40 kg / Caja MASTER



VIEIRA CAN

FAO 21

Placopecten Magellanicus | FAO 21

origen: **Canadá**



Vieira CANADÁ

	piezas por kg	peso MEDIO vieira
XXL	18 / 22	± 50 g
XL	22 / 26	± 42 g
L	22 / 44	± 27 g
M	44 / 66	± 19 g
S	66 / 88	± 13 g
XS	88 / 132	± 9 g

Vieira sin coral | salvaje | producto crudo |



2 kg /Caja PICKING



8 kg /Caja MASTER



VIEIRA ARG

Zygochlamys Patagonica | FAO 41

origen: Argentina

FAO 41



Vieira ARGENTINA

piezas por kg

peso MEDIO vieira

XXS 132 / 176

±6,5 g

XXXS 176 / 264

±4,5 g

Vieira sin coral | salvaje | producto crudo |



2 kg /Caja PICKING



8 kg /Caja MASTER



PACKAGING

Sostenible | 100% reciclable | Certificado FSC

Todos nuestros productos (a excepción de las cabezas de bogavante) los entregamos en una caja MASTER que contiene cuatro cajas PICKING.

Nuestro producto está ultracongelado a -18°C, es muy importante no romper la cadena del frío para su perfecta conservación.



Caja MASTER



Caja PICKING



Leyendas



100% natural, sin aditivos ni conservantes.



Producto procedente de pesca salvaje.



Bogavante de caparazón duro.



Producto con una textura y sabor Premium.



Producto con Glaseo compensado.



Producto ultracongelado a bordo.

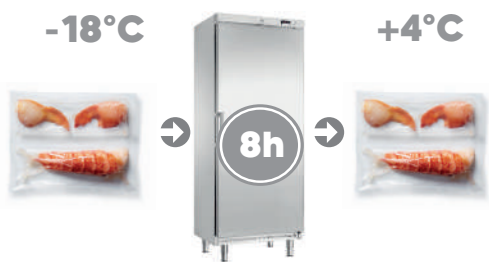


Producto ultracongelado individualmente.

DESCONGELACIÓN bogavante

Descongelar siempre el Bogavante antes de su uso, es un requisito indispensable que se debe realizar antes de cualquier tipo de coción.

Descongelación **larga** en nevera durante **8 horas**:



Nuestro bogavante, listo para abrir y cocinar en unos minutos.

Descongelación **rápida** bajo el grifo durante **10 min.:**



Nota: Todo nuestro bogavante está envasado al vacío y es apto para cocción (excepto las cabezas de bogavante).

COCCIONES bogavante

Te proponemos las siguientes formas de cocción para trabajar con nuestros Bogavantes Premiumshellfish®:

Cocción **PLANCHA** SIN BOLSA

Con el producto descongelado, marcar en plancha al punto con unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

En el caso de las colas, empezar a marcar por la espalda para evitar que se rice la cola.

PINZAS Y CODOS | aplicación en **Plancha**
(Lobster roll, pastas, ensaladas...)

CODOS | aplicación en **Plancha o Fritos**
(Pinchos, pastas, risottos...)

PATAS | aplicación en **Fritos**
(Frituras, croquetas, canelones...)

CABEZAS | Americanas, cremas...

También puedes usar nuestros productos para |
Tartar, carpaccio, sashimi...



Te recomendamos esta tabla de cocciones para trabajar con nuestro bogavante. Es orientativa y puede tener pequeñas variaciones dependiendo del horno o el gusto personal de cada Chef.

El objetivo de esta tabla es ayudarte a obtener los mejores resultados para que el bogavante conserve todas sus cualidades organolépticas en todas tus creaciones.

PRODUCTO	Cocción MIXTA SIN BOLSA 20% VAPOR 220°C	Cocción VAPOR CON BOLSA 100% VAPOR 85°C
DUO SELECTS 899/1110 COLA SELECTS 899/1110	4 min 40 s	6 min 30 s
DUO 3/4" 781/898 COLA 3/4" 781/898	4 min 10 s	6 min 00 s
DUO HALVES 681/780 COLA HALVES 681/780	3 min 40 s	5 min 30 s
DUO QUARTERS 591/680 COLA QUARTERS 591/680	3 min 10 s	5 min 00 s
DUO LARGE CHIX 537/590 COLA LARGE CHIX 537/590	3 min 00 s	4 min 30 s
DUO SMALL CHIX 446/563 COLA SMALL CHIX 446/563	2 min 50 s	4 min 00 s
COLA CANNERS U/446	1 min 30 s	2 min 00 s
SPLIT QUARTERS 591/680	4 min 30 s	-
SPLIT LARGE CHIX 537/590	4 min 15 s	-
SPLIT SMALL CHIX 446/536	4 min 00 s	-

IMPORTANTE |
En la cocción vapor CON BOLSA 100% VAPOR 85°C debes tener en cuenta que una vez finalizada la cocción, se debe cortar con abatidor de temperatura o con agua y hielo.

RECUERDA |
Los tiempos son siempre con el horno precalentado. El producto debe estar descongelado ANTES de la cocción.



COCCIONES

langosta

A continuación te indicamos los tiempos de cocción que debes tener en cuenta:

PRODUCTO DESCONGELADO

Cocción
100% VAPOR
85°C

LANGOSTA ENTERA 420/490 11 min 00 s

1 min de plancha por cada lado con el producto congelado, y a continuación realizamos la cocción:

PRODUCTO CONGELADO

Cocción
20% VAPOR
220°C

SPLIT DE LANGOSTA 210/245 4 min 10 s

Previamente añadir aceite y sal con el producto descongelado, y a continuación realizamos la cocción:

PRODUCTO DESCONGELADO

Cocción
20% VAPOR
220°C

SPLIT DE LANGOSTA 210/245 5 min 20 s



Te invitamos a que antes de trabajar con nuestro bogavante, puedas revisar unas recomendaciones de uso que hemos elaborado para tí.

Escanea el siguiente código QR y descubre la mejor forma de trabajar con nuestro bogavante para unos resultados excelentes en todas tus creaciones.

Escanea aquí
para saber
como trabajar
nuestro
bogavante



Si necesitas inspiración para crear nuevos platos, te invitamos a escanear el siguiente código QR donde podrás encontrar 17 recetas que te ayudarán a sorprender a tus clientes más exigentes.

Escanea aquí
para inspirarte
con nuevas
recetas



En PremiumShellfish® te ofrecemos la excelencia en el marisco procedente de diferentes países en el mundo:

Bogavante y Vieira de Canadá
Vieira de Argentina
Langosta de Australia
Cigala de Escocia...

Nuestros productos poseen los más altos estándares de calidad que existen actualmente en el mercado mundial.

Aportamos soluciones culinarias de alto nivel para cocinas exigentes como la tuya.

Para más información sobre nuestros productos y/o empresa, por favor visítanos en nuestra página web o ponte en contacto con nosotros:

DIRECTOR COMERCIAL

Carlos Laseca

España - Portugal - Andorra

+34 603 755 464

carlos@premiumshellfish.com | pedidos@premiumshellfish.com

premiumshellfish.com

*"Queremos ser tu socio, la marca en la que
confíes tus mejores creaciones."*

