



GARCIMAR

**SELECCIÓN DE PRODUCTOS
EN OFERTA**

JUNIO | AGOSTO 2019



Precios válidos del 17 de junio al 31 de agosto de 2019,
salvo fin de existencias o tarifa especial.



PESCADOS

PÁG. 4



CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

PÁG. 8



CARNES

PÁG. 12



VERDURAS

PÁG. 14



SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS

PÁG. 15



PRECOCINADOS DE PESCADO



POSTRES

PÁG. 18



CEFALÓPODOS

PÁG. 10



PRECOCINADOS DE CARNE Y VERDURA



TORTILLAS

PÁG. 16



REFERENCIA



CONGELADO



CONGELADO A BORDO



PBO SIN ESPINA VENTRAL



S/PLUMA SIN PLUMA



PRECIO ESPECIAL



PRECIO



REFRIGERADO



ULTRACONGELADO EN NITRÓGENO



PRECORTADO



SIN GLUTEN



ENVASADO AL VACÍO



FORMATO



PRIMERA CONGELACIÓN



NUEVO FORMATO: CAJA PEQUEÑA



SIN HUESO



NOVEDAD

NO HAY VERANO SIN PESCADO CRUJIENTE, REBOZADO Y FRITO



PESCADO FRITO CRUJIENTE CON ESPECIAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 600 gr. filetes o lomos sin espinas de pescado blanco al gusto (merluza, dorada, rosada, lenguado...)
- 1 huevo
- 1 cdta. rasa de ajo en polvo
- 4 cdas. de zumo de limón y la ralladura de medio limón
- 1/2 cdta. de curry en polvo
- 3 cdas. colmadas de harina
- 3 cdas. de pan rallado
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Batimos el huevo y lo mezclamos con el zumo de limón, el curry, el ajo, la sal y la pimienta. Mezclamos el pescado con esta mezcla y lo dejamos marinar en la nevera una media hora, Mezclamos el pan rallado y la harina y lo ponemos en un plato hondo. Vamos pasando los trozos de pescado (sin escurrirlos mucho del huevo) por la mezcla de pan rallado y harina rebozando bien. Freímos al momento en aceite caliente. Servimos al momento, recién frito y caliente.

Estilo Thai:

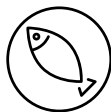
Sustituye el limón por lima (con su ralladura) y el curry por media cucharadita de jengibre en polvo. Le darás un toque asiático muy fresco.

NUESTRO PESCADO FRESCO SE PRESENTA DE LAS SIGUIENTES FORMAS:



ENTERO

Pieza de pescado entera sin ningún tipo de manipulación.



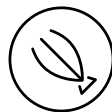
LIMPIO

Pieza de pescado eviscerada sin esca-
mas y sin aletas .



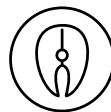
ABIERTO CON ESPINA

Pieza de pescado eviscerada, sin esca-
mas y abierta por la mitad.



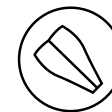
ABIERTO SIN ESPINA

Pieza de pescado evis-
cerada, sin escamas,
abierta por la mitad y
sin espinas.



RODAJAS

Pieza obtenida a partir
del corte longitudinal
del cuerpo del pescado.
Con piel y su parte
correspondiente de la
espina central.



FILETES

Porciones alargadas
y finas libres de
espinas.



SUPREMAS

Corte que se puede
obtener de cualquier
parte del pescado con
tamaño de ración sin
espina con o sin piel.



PESCADOS



ATÚN LOMO SUSHI



(2-4) kg



100803



Pza.

PELUDA PELADA



(170-200) g · 25% · 7 kg



140150



7 kg

GALLINETA FILETE



C/P · PBO · (80-250) g · 30%



109532



10 kg

LIMANDA FILETE



PBO • + (80-120) g • 30% • 10 x 1 kg



109580



10 kg

RAPE CHINA COLA



(150-200) g • 25% • 6 x 1 kg



106140



6 kg

(200-300) g • 25%

106150

6 kg

(300-500) g • 25%

106160

6 kg

ROSADA ENTERA



AUSTRAL

(2500-4000) g • S/C • CP



150106



5,5 kg

(2500-4000) g

150300

24 kg

RAPE CHINA FILETE



PBO • (80-150) g • 25%



110780



6 kg

LENGUA
ENTERA
SIN PIEL



SALMÓN
SALAR
FILETE



GALLO SAN PEDRO
FILETE



MERLUZA
FILETE S/P
NAMIBIA



S/P • (600-800) g • 25% • 8 kg



112525



8 kg

S/P • (400-600) g • 25% • 8 kg

112520

8 kg

S/P • (300-400) g • 20% • 10 kg

112510

10 kg

900+



111045



15 kg

(100-200) g • 25%



109543



5 kg

(200+) g • 25% • 5 kg

109546

5 kg

(55-115) g • PBO • 7 kg



110055



7 kg

BACALAO
LOMO GOLIAT



(200-250) g • PBO • 4 kg



101391



4 kg

LENGUADO
HOLANDA



N3L • (275-325) g • 15%



120503



5 kg

N4 • (170-210) g • 30%

120600

5 kg

MERLUZA
FILETE
CON PIEL



C/P • NAM. • (90-115) g • PBO • 7 kg



110417



7 kg

PERCA
FILETE



(300-500) g • 6 kg



110595



6 kg



MARISCOS

CRUSTÁCEOS
Y MOLUSCOS



GAMBA ROJA ALISTADA



* TRES CARABELAS

A1E · (30-36)



303190



1 kg

A1 · (40-44)

303400

1,1 kg

ALMEJA MARRÓN



MXL · (40-60) · 10 x 1 kg



308650



1 kg

GAMBÓN ARGENTINO BARCO



N3 · (31-40)



303810



2 kg

N1 · (10-20)

303950

2 kg

GAMBÓN
ARGENTINO
COLA PELADO



GAMBA
COLA PELADA



CIGALA
ESCOCIA



TELLINA
PAST. VACÍO



(10/30) • 10%



302005



0,5 kg

(70-100) • 35%



302251



1 kg

(50-70) • 35%

302221

1 kg

(30-50) • 35%

302230

1 kg

(10-30) • 35%

302225

1 kg



N°0 • (8-12) • 10% • 2 x 1,5 kg



301700



3 kg

N°1 • (13-16) • 10% • 2 x 1,5 kg

301500

3 kg

N°2 • (16-20) • 10% • 2 x 1,5 kg

301400

3 kg

12 x 250 g



359001



12 Ud.



MARISCOS

CEFALÓPODOS



CHOCO MARRUECOS LIMPIO



IQF · (200-300) g · 10% · 6 kg



406165



6 kg

IQF · (300-500) g · 10% · 6 kg

406166

6 kg

PUNTILLA MARRUECOS



421700



12 kg

421709

6 kg

POTA TUBO LIMPIO



L 23/27 · CM · 5% · 6 kg



401360



6 kg

POTA TUBO LIMPIO CORTADO



IQF · 10% · 10 kg



401270



10 kg

CALAMAR MARRUECOS



(GG) · CP



402059



10,5 kg

(G) · CP

402109

8,5 kg

(M) · CP

402159

6,5 kg

(P) · CP

402200

6,5 kg

(2P) · CP

402300

6,5 kg

(3P) · CP

402409

5,5 kg

PULPO MARRUECOS COCIDO PATA



(230-360) g · AP



420031



2,75 kg

(360-490) g · AP

420030

4 kg

PULPO MARRUECOS



T-1 · (+ 4) kg · CP



421506



5,5 kg

T-2 · (3-4) kg · CP

421511

5,5 kg

T-3 · (2-3) kg · CP

421501

5,5 kg



CARNES



POLLO ALAS PARTIDAS



CALI-
BRADA
Y SIN
PUNTAS

5 kg



645344



5 kg

CALLOS TERNERA



CON
CHORIZO
DE PAVO

Sugerencia de presentación

3 x 2,5 kg



600105



7,5 kg

POLLO TIRAS



2 x 2,5 kg



645363



5 kg

CERDO
PRESA



645780



6 kg

CERDO
TIRAS



645761



10 kg

PAVO
RAGUT ESTOFADO



644950



5 kg

TERNERA
SOLOMILLO
MEDALLÓN



200 g



670545



4,8 kg



VERDURAS



ATADILLO
ESPÁRRAGOS
BACON



30 g · 67 ud.



529600



67 ud.

ATADILLO
EDAMAME
CON BACON



30 g · 2 kg



529610



2 kg

ATADILLO
3 VERDURAS



ORIGEN NACIONAL

30 g · 67 ud.



529655



67 ud.

SALTEADO
VERDURAS
ASADAS



10 x 600 g



537761



6 kg



SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS



**SALMÓN
AHUMADO
PRECORTADO**



1400 g



950120



Pza.

**BOQUERÓN
VINAGRE
PREMIUM**



6 x 700 g



925100



Tarro

**ATÚN
ACEITE
BOLSA**



1 kg • BACHI



252110



Ud

**ATÚN CLARO
ACEITE
VEGETAL**



RO-1000



252130



Ud



PRECOCINADOS Y TORTILLAS



LANGOSTINO
ENVUELTO
PATATA



30 g · 100 ud. x caja



735302



100 ud.

CRUJIENTE
LANGOSTINO
CALAMAR



20 g · 120 ud. x caja



766028



120 ud.

LANGOSTINO
CROCANTI



25 g · 100 ud. x caja



735301



100 ud.

BOQUERÓN
REBOZADO
S/ESPINA



5 x 1 kg



703377



5 kg

EMPANADA
REDONDA
GALLEGA ATÚN



10 x 550 g



723805



10 ud.

PECHUGA
VILLEROY



90/120 - 5 x 1 kg



735415



5 kg

BOCADITO
DE CODORNIZ



8 x 25 ud.



703050



25 ud.

TORTILLA
PATATA
CEBOLLA



5 x 1200 g



740430



5 ud



POSTRES



REPOSTERIA VARIADA



18 g • 80 ud.



840530



80 ud.

PETITS FOURS CHOCOLATE



41 ud.



840590



41 ud.

MINI TARTA TATIN



Caja 48 ud. • 32 g



845021



48 ud.

VASITO VAINILLA-CHOCO/ NATA-FRESA /LIMÓN



Vainilla-Choco • 36 x 120 ml



850104



36 ud.

Vainilla-Choco s/azucar • 36 x 120 ml

850114

36 ud.

Sorbete limón • 36 x 120 ml

850115

36 ud.

Nata-Fresa • 36 x 120 ml

850103

36 ud.

TARTA TRES CHOCOLATES



Plancha • 30 raciones • 2 kg



850088



Ud.

PROFITEROLES NATA / TRUFA



Nata • (17-19) g • 4 kg



837240



4 kg.

Trufa • (18-20) g • 4 kg

837250

4 kg.

TARTA QUESO- ARÁNDANOS



Plancha • 30 raciones • 2 kg



850090



Ud.

DELEGACIONES

ALICANTE	BARCELONA	BARCELONA	BILBAO	MADRID	MÁLAGA	MALLORCA	SEVILLA	VALENCIA	ZARAGOZA
Polígono Industrial Faima Alcoy s/n 03330 Crevillent Alicante	Calle F, 26 sector C Zona Franca 08040 Barcelona	Mercabarna Mercat del peix Casillas 61-62-63 08040 Barcelona	Edificio Logifrió Polígono Industrial Leguizamón Araba, 7 48450 Etxebarri Bizkaia	Polígono San Marcos Edison, 22 28906 Getafe Madrid	Diodoro, 13 (Frente a Merca Málaga) 29196 Málaga	Mercapalma Cardenal Rosell, 182 Parcela 13 07007 Coll d'en Rebassa Mallorca	Frigoríficos Frigodocks Avda. de la Raza, 22 41012 Sevilla	Polígono Industrial Masía del Conde Calle 6, 8 46393 Loriguilla Valencia	Plataforma Logística plaza Edificio SDF / Usieto Pertusa, 16 50197 Zaragoza
T. 96 166 74 34	T. 93 336 51 61	T. 93 336 1808	T. 976 47 46 48	T. 91 601 91 51	T. 952 03 87 35	T. 971 74 57 02	T. 954 23 84 83	T. 96 166 74 34	T. 976 47 46 48