

— DESDE 1931 —

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

Catálogo
Otoño / Invierno

Selección de **productos recomendados** para esta temporada

Edición
#02 | 2024



DESDE 1931

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

EL CUIDADO DEL PESCADO QUEDA EN NUESTRAS MANOS
¡QUEREMOS SER TU AYUDANTE EN COCINA!

DESCUBRE **NUESTRA AMPLIA SELECCIÓN**
DE PESCADO Y MARISCO FRESCO
PARA ESTA TEMPORADA



LEYENDA

PRODUCTO
RECOMENDADO

PRODUCTO RECOMENDADO



PRODUCTO ORIENTAL

NEW

PRODUCTO NUEVO



PRODUCTO SIN LACTOSA



PRODUCTO SOSTENIBLE



PRODUCTO SIN GLUTEN



PRODUCTO DESTACADO



PRODUCTO VEGANO

www.garcimar.com

Marisco

GARCIMAR

Fresco



Hace 20 años, Pascal Boutrais fundó su primera granja de ostras en Clew Bay, en el noroeste de Irlanda. En 2001, creó el grupo Boutrais y no tardó en conseguir reconocimiento en el sector de las ostras. Actualmente, cuenta con seis criaderos de ostras ubicados en Francia e Irlanda que les permite ofrecer una variedad excepcional de ostras: desde la ostra más yodada, hasta un pronunciado sabor a nuez.

| Especial ostras

PRODUCTO
RECOMENDADO

Ostra Regal N°3 y N°2

(80-100) g (100-120) g

Cj. 12 uds. Cj. 24 uds.

095003

098025





NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO

Ostra Celine



098030

Calibre	Presentación	Especie	Origen
Nº2 (100-200) g	Cj. 24 uds.	<i>Ostrea edulis</i>	FRANCIA/ BRETAÑA

Cj. 24 uds. _____



PRODUCTO
RECOMENDADO

Ostra Sentinelle



095015/095013/095027

Calibre	Presentación	Especie	Origen
Nº3 (80-100) g	Cj. 24 uds.	<i>Crassostrea gigas</i>	FRANCIA/ BRETAÑA
Nº3 (80-100) g	Cj. 48 uds.		
Nº2 (100-120) g	Cj. 24 uds.		

Cj. 24 uds. _____

Cj. 48 uds. _____

Cj. 24 uds. _____

PRODUCTOS RECOMENDADOS

Ostra Regal

095003/098025

Calibre	Presentación	Especie	Origen
Nº3 (80-100) g	Cj. 12 uds.	<i>Crassostrea gigas</i>	FRANCIA/ BRETAÑA
Nº2 (100-120) g	Cj. 24 uds.		

Cj. 12 uds. _____

Cj. 24 uds. _____



NEW

Ostra Regal Oro

098014

Calibre	Presentación	Especie	Origen
Nº3 (80-100) g	Cj. 24 uds.	<i>Crassostrea gigas</i>	FRANCIA/ BRETAÑA

Cj. 24 uds. _____



Ahumados & Refrigerados



| Caviar Beluga Amur

PRODUCTO
RECOMENDADO

Caviar Beluga Amur
(2-3) mm



Tarro 10 g

926015

Tarro 50 g

926016





Anguila ahumada filete

951125

Presentación	Especie	Origen
Sobre 100 g - IVP (3-5) uds.	<i>Anguilla anguilla</i>	ESPAÑA/ PAÍSES BAJOS/ DINAMARCA

Sobre 100 g

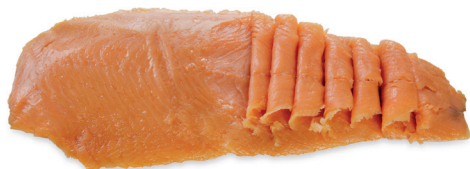


Bacalao ahumado precortado

951156

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1-1,5) kg	Sobre (1-1,5) kg	<i>Gadus morhua</i>	FAO 21/ FAO 27

Sobre (1,5-5) kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Salmón ahumado precortado

950010

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1,2-2) kg	Sobre (1,2-2) kg - IVP	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA

Cj. 12 kg



Sardina ahumada

950850

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 850 g (18-21) uds.	<i>Sardina pilchardus</i>	ESPAÑA

Cj. 4 kg · PV



**Anchoa N°0
en aceite de oliva**

951124

Presentación	Especie
Bdja. 600 g (50 filetes)	<i>Engraulis encrasicolus</i>

Bdja. 600 g



PRODUCTO
RECOMENDADO

**Anchoa N°0 del Cantábrico
en aceite**

951111

Presentación	Especie
Bdja. 375 g (45 filetes)	<i>Engraulis encrasicolus</i>

Bdja. 375 g



**Anchoa N°00 del Cantábrico
en aceite de oliva**

951109

Presentación	Especie
Bdja. x 350 g (40 filetes)	<i>Engraulis encrasicolus</i>

Bdja. 350 g





Anchoa N°0 del Cantábrico mariposa



951114

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 375 g (25 uds.)	<i>Engraulis encrasicolus</i>	ESPAÑA

Bdja. 375 g (25 uds.)



NEW

Botarga de mujol



951935

Presentación	Especie	Origen
Bdja. (200-250) g	<i>Mugil cephalus</i>	VARIABLE

Bdja. (200-250) g



PRODUCTO
RECOMENDADO

Boquerón Cantábrico en aceite



925100

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 625 g (30 uds.)	<i>Engraulis encrasicolus</i>	ESPAÑA

Bdja. 625 g



NEW

Boquerón en vinagre

925004

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 165 g	<i>Engraulis spp</i>	ESPAÑA/ MARRUECOS

Bdja. 165 g

Carne de mejillón cocida en salmuera

951940

Presentación	Especie	Origen
Bote 1,5 kg	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	GALICIA

Bote 1,5 kg





Caviar Oscetra Esruso

926017/926018

Presentación	Especie	Origen
Tarro 10 g Tarro 20 g	<i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>	ITALIA

Tarro 10 g _____

Tarro 20 g _____



Caviar Beluga Irani

926005/926006/926007

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(2,5-3) mm	Tarro 10 g Tarro 30 g Tarro 50 g	<i>Huso huso</i>	IRÁN

Tarro 10 g _____ Tarro 30 g _____

Tarro 50 g _____



Huevas de trucha

951090

Presentación	Especie	Origen
Tarro 100 g	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	ESPAÑA

Tarro 100 g _____



PRODUCTO
RECOMENDADO

Huevas de salmón

950800

Presentación	Especie	Origen
Tarro 100 g	<i>Oncorhynchus keta</i>	ALEMANIA

Tarro 100 g _____



Huevas de lumpo rojo

926025/926040

Presentación	Especie	Origen
Tarro 100 g Tarro 340 g	<i>Cyclopterus lumpus</i>	GROENLANDIA/ ISLANDIA

Tarro 100 g _____

Tarro 340 g _____



Huevas de lumpo negro

926020/926030

Presentación	Especie	Origen
Tarro 100 g Tarro 340 g	<i>Cyclopterus lumpus</i>	GROENLANDIA/ ISLANDIA

Tarro 100 g _____

Tarro 340 g _____





Huevas Tobiko naranja

936100

Presentación	Especie	Origen
Tarro 80 g	<i>Cypselurus spp</i>	ISLANDIA

Tarro 80 g



Huevas Tobiko verde

936101

Presentación	Especie	Origen
Tarro 80 g	<i>Cypselurus spp</i>	ESPAÑA

Tarro 80 g



PRODUCTO RECOMENDADO



Perlas de arenque ahumado Moluga

935950

Presentación	Especie	Origen
Tarro 145 g	<i>Clupea harengus</i>	ESPAÑA

Tarro 145 g



PRODUCTO RECOMENDADO

Perlas de arenque ahumado Avruga

936002

Presentación	Especie	Origen
Tarro 120 g	<i>Clupea harengus</i>	ESPAÑA

Tarro 120 g



Perlas de anchoa

935948

Presentación	Especie	Origen
Tarro 55 g	<i>Engraulis encrasicolus</i>	ESPAÑA

Tarro 55 g



PRODUCTO RECOMENDADO

Perlas de esturión

936009

Presentación	Especie	Origen
Tarro 100 g	<i>Acipenser nacarii</i>	ESPAÑA

Tarro 100 g





Perlas de soja

936006

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g



Perlas de lima-limón

936005

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g



Perlas de aceite de oliva virgen extra

935945

Presentación	Origen
Tarro 50 g	ESPAÑA

Tarro 50 g



Perlas de dátíl

936010

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g



Perlas de fruta de la pasión

936007

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g



Perlas de vinagre de Módena

936008

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g





Bacalao Islandia desalado cocochas

904117

Presentación	Especie	Origen
Bol. 250 g	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Bol. 250 g



Bacalao Islandia desalado cola

904106

Presentación	Especie	Origen
Bol. (1,1-1,4) kg	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Bol. (1,1-1,4) kg



Bacalao Islandia desalado esqueixada

904116

Presentación	Especie	Origen
Bol. 1 kg	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Bol. 1 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Bacalao Islandia desalado morro

904118

Presentación	Especie	Origen
5 Bol. x 200 g	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 1 kg · PV



Bacalao Islandia desalado morro

904114

Calibre	Presentación	Especie	Origen
200 g	5 Bol. x 200 g	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 1 kg · PV





Bacalao Islandia desalado brandada

904121

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 225 g	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA/ ISLAS FEROE

Bdja. 225 g _____



Bacalao Islandia desalado tripas

909401

Presentación	Especie	Origen
Bol. 1 kg	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Bol. 1 kg _____



Bacalao Islandia salado pieles

904120

Presentación	Especie	Origen
Bol. 1 kg	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Bol. 1 kg _____



Bacalao desmigado salado

908010

Presentación	Especie	Origen
Cj. 5 kg	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA/ ISLAS FEROE

Cj. 5 kg _____





Alga nori en salazón

937005

Presentación	Especie	Origen
500 g	<i>Porphyra spp</i>	ESPAÑA

Bdja. 500 g



Algatinado en salazón

937006

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 1 kg	<i>Gigartina pistillata</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 1 kg



Espagueti de mar en salazón

937150

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 500 g	<i>Himanthalia elongata</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 500 g



Kombu en salazón

937200

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 500 g	<i>Laminaria ochroleuca</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 500 g



Lechuga de mar en salazón

937008

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 1 kg	<i>Ulva spp</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 1 kg



Mix de algas en salazón

937208

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 500 g	<i>Undaria pinnatifida</i> , <i>Himanthalia elongata</i> , <i>Gracilaria multipartita</i> , <i>Ulva spp</i> , <i>Gracilaria</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 500 g





Musgo de mar estrellado en salazón

937210

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 500 g	<i>Mastocarpus stellatus</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 500 g _____



Uva de mar en salazón

937220

Presentación	Especie	Origen
Sobre 100 g - IVP	<i>Caulerpa lentillifera</i>	VIETNAM

Sobre 100 g _____

PRODUCTOS RECOMENDADOS

Wakame ensalada



505320

Presentación	Origen
6 Bol. x 1 kg	CHINA

Cj. 6 kg _____



Codium

505302

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 500 g	<i>Codium spp</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL

Bdja. 500 g _____



Pescados

Congelados



| Salmón rojo de Alaska con alga Dulse y gelée de salsa Ponzu

Salmón rojo Alaska filete
(500-900) g

111042



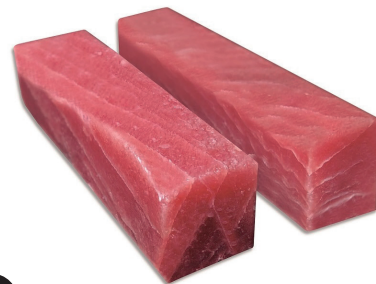


Atún lomo chunk s/piel y s/sangacho

0% 100867

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(800-1200) g	Bolsa al vacío - IVP	<i>Thunnus albacares</i>	ESPAÑA/ MÉXICO/ GUATEMALA/ BELICE/ ECUADOR/ VIETNAM

Cj. 7 kg · PV



NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO

Atún corte tataki natural

0% 100861

Calibre	Presentación	Especie	Origen
375 g	8 uds. x 375 g - IVP	<i>Thunnus albacares</i>	ESPAÑA

Cj. 3 kg

NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO

Atún Saku s/piel natural

0% 100822

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(350-450) g	Bolsa al vacío - IVP	<i>Thunnus albacares/obesus</i>	JAPÓN/ COREA

Cj. 5 kg



Atún Steak s/piel y s/sangacho

0% 100864

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(150-200) g	Bolsa al vacío - IVP	<i>Thunnus albacares</i>	ESPAÑA/MÉXICO/ GUATEMALA/ BELICE/ECUADOR/ VIETNAM

Cj. 6,5 kg · PV



Atún dados s/piel

0% 100840

Calibre	Presentación	Especie	Origen
480 g	16 Bol. x 480 g - IVP	<i>Thunnus albacares</i>	ESPAÑA

Cj. 7,68 kg





PRODUCTO RECOMENDADO

Bonito lomo tataki marcado



0% 100863

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(250-550) g	Granel - IVP	<i>Katsuwonus pelamis</i>	JAPÓN

Cj. 2,5 kg · PV



Bacalao Islandia lomo c/piel

15% 101383

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(450-700) g	Granel - IQF	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 5 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Bacalao Islandia lomo c/piel

0% 101394

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(300-500) g	Granel - IVP	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 6 kg



Bacalao Islandia lomo c/piel

15% 101382

Calibre	Presentación	Especie	Origen
+ 700 g	Granel - IQF	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 7 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Bacalao Islandia lomo Drakkar

18% 101385

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1,1-1,4) kg	Granel - IQF	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 6 kg



NEW

Bacalao Islandia lomo c/piel

0% 101378

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-300) g	Granel - IWP	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 12 kg





NEW

Bacalao Islandia lomo c/piel Goliat

❄️ 0% 101391

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-250) g	Granel - IWP	<i>Gadus Morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 12 kg



Bacalao negro de Alaska

❄️ 0% 100095 / 100097

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1,8-2,27) kg (2,7-3,18) kg	Granel - IQF	<i>Anoplopoma fimbria</i>	ESTADOS UNIDOS

Cj. 4 kg · PV

Cj. 3 kg · PV



PRODUCTO RECOMENDADO

Bacalao Islandia filete c/piel 1a Congelación

❄️ 10% 101303 / 101297

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(500-1000) g + 1000 g	Granel - IQF	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 11 kg



Bacalao Islandia cocochas*

(hasta fin de existencias)

❄️ 0% 101040

Calibre	Presentación	Especie	Origen
-	Granel - IWP	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 2 kg



NEW

PRODUCTO RECOMENDADO

Corvina suprema vacío

❄️ 0% 109497

Calibre	Presentación	Especie	Origen
150 g	13 uds. x 150 g - IVP	<i>Argyrosomus regius</i>	ESPAÑA

Cj. 1,95 kg



Corvina filete s/piel

❄️ 20% 109505

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(500-1000) g	Granel - IWP	<i>Otolithoides Bauritus</i>	INDIA

Cj. 10 kg





NEW

Merluza Negra suprema



0% 108095

Calibre	Presentación	Especie	Origen
150 g	35 uds. x 150g - IVP	<i>Dissostichus eleginoides</i>	AUSTRALIA

Cj. 5,12 kg



Merluza del Cabo filete c/piel PBO 0% 110423 / 110440

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(170-230) g (510-570) g	Interfoliado	<i>Merluccius capensis/ paradoxus</i>	SUDÁFRICA/ NAMIBIA

Cj. 5 kg

Cj. 10 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Merluza Austral

0% 131229 / 131233

Calibre	Presentación	Especie	Origen
N4 (1,5-2,4) kg N5 (+) 2,4 kg	Granel - IQF	<i>Merluccius australis</i>	NUEVA ZELANDA

Cj. 4,5 kg · PV

Cj. 3,5 kg · PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Rodaballo supremas

10% 140956

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(110-130) g	Granel - IQF	<i>Psetta maxima/ Scophthalmus maximus</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL/ NORUEGA

Cj. 2 kg · PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Rodaballo porción c/piel

10% 140958

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-250) g	Granel - IQF	<i>Psetta maxima/ Scophthalmus maximus</i>	ESPAÑA/ PORTUGAL/ NORUEGA

Cj. 2 kg · PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Rodaballo filete

10% 140952

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(150-300) g	Granel - IQF	<i>Psetta maxima/ Scophthalmus maximus</i>	ESPAÑA / PORTUGAL/ NORUEGA

Cj. 2 kg · PV





Rape Gran Sol cola s/piel

❄️ 0% 106209

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1-2) kg	Granel - IQF	<i>Lophius piscatorius</i>	GRAN SOL

Cj. 4,5 kg · PV



PRODUCTO RECOMENDADO

Rape del Cabo cola s/piel

❄️ 0% 106186

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1-1,5) kg	Granel - IWP	<i>Lophius vomerinus</i>	NAMIBIA

Cj. 12 kg · PV



NEW

Seriola filete (Pez limón)

❄️ 0% 118005

Calibre	Presentación	Especie	Origen
500 g	IVP - Al vacío	<i>Seriola lalandi</i>	AUSTRALIA

1 ud. 500 g



Anguila braseada

156601

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-300) g	Granel - IVP	<i>Anguilla anguilla</i>	ESPAÑA/ DINAMARCA/ PAÍSES BAJOS

Cj. 5 kg · PV

Sushi Kamakura



740197

Calibre	Presentación
-	42 uds. x 21,5 g

Estuche 900 g



Salmón



Elaborado en nuestra **nueva línea de corte automatizada** siguiendo altos estándares de calidad

Pulsa en la imagen para ver el vídeo de los tipos de cortes.
*Consultar disponibilidad



Salmón Salar dados

0% 111031

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1,5 x 1,5) cm	5 Bol. x 1 kg	Salmo salar	NORUEGA

Cj. 5 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Salmón Salar corte tartar

0% 116202

Calibre	Presentación	Especie	Origen
+450 g	3 Bdjas. x 500 g	Salmo salar	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 1,5 kg · PV

PRODUCTO RECOMENDADO

Salmón Salar filete c/piel TRIM D PBO al vacío

0% 111016 / 111015

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1,4-1,8) kg (1,8-2,2) kg	Cj. 6 kg · PV - IVP Cj. 6 kg · PV - IVP	Salmo salar	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 6 kg · PV

Cj. 6 kg · PV





PRODUCTO
RECOMENDADO



Salmón Salar filete s/piel TRIM E IVP ❄️ 0% 111018 / 111017

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1,4-1,8) kg (1,8-2,2) kg	Cj. 6 kg · PV - IVP Cj. 6 kg · PV - IVP	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 6 kg · PV

Cj. 6 kg · PV



Salmón brocheta s/piel

❄️ 0% 116000

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(75-85) g	6 Bdjas. x 8 uds.	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 4 kg · PV



**Salmón Salar suprema
s/piel PREM TRIM E**

❄️ 10% 155203

Calibre	Presentación	Especie	Origen
160 g	Granel - IQF	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 7 kg



**Salmón Salar suprema
s/piel PREM TRIM E**

❄️ 0% 116152

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(180-200) g	4 Bdjas. x 8 uds.	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 5,7 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Salmón Salar suprema c/piel TRIM D

❄️ 10% 115204

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(180-200) g	Granel - IQF	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 7 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO

Salmón Salar suprema c/piel PREM TRIM D ❄️ 0% 116150

Calibre	Presentación	Especie	Origen
150 g	4 Bdjas. x 9 uds.	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 5,4 kg · PV





Salmón Salar lingote s/piel



0% 116102

Calibre	Presentación	Especie	Origen
+360 g	3 Bdjas. x 1 ud.	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 1,1 kg · PV



NEW

PRODUCTO RECOMENDADO

Salmón Salar ventresca s/piel



10% 116090

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(350-500) g	Granel - IQF	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 7 kg



NEW

Salmón Salar colas c/piel

10% 116082

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-300) g	IQF	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 7 kg



0% 115995

Salmón Salar suprema c/piel TRIM D

Calibre	Presentación	Especie	Origen
150 g	13 uds. x 150 g - IVP	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA / ISLAS FEROE

Cj. 1,95 kg

Producto del mar de Alaska



PRODUCTO RECOMENDADO



0% 111042

Salmón rojo Alaska filete

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(500-900) g	IVP - Al vacío	<i>Oncorhynchus nerka</i>	ESTADOS UNIDOS

Cj. 10,5 kg



Especial

GARCIMAR

Carpaccio



| Sashimi de bacalao con pico de gallo y brotes tiernos

PRODUCTO
RECOMENDADO

Bacalao Islandia desalado morro
5 Bol. x 200 g



904118



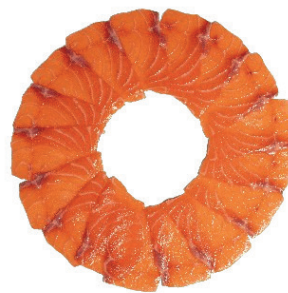


101020

Carpaccio bacalao

Calibre	Presentación	Especie	Origen
70 g	2 Bol. x 10 uds.	<i>Gadus morhua</i>	FAO 27

Cj. 1,4 kg



115990

Salmón corte carpaccio

Calibre	Presentación	Especie	Origen
80 g	25 ud. x 80 g	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA/ ISLAS FEROE

Cj. 2 kg



302022

Carpaccio cigala

Calibre	Presentación	Especie	Origen
75 g	4 Estuches x 750 g - IVP	<i>Nephrops norvegicus</i>	ESCOCIA

Estuche 750 g



302024

Carpaccio gamba

Calibre	Presentación	Especie	Origen
75 g	4 Estuches x 750 g - IVP	<i>Aristeus varidens</i>	ANGOLA/ SENEGAL

Estuche 750 g

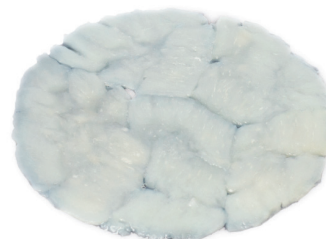


302027

Carpaccio gambón salvaje

Calibre	Presentación	Especie	Origen
50 g	10 uds. x 50 g - IVP	<i>Pleoticus muelleri</i>	ARGENTINA

Estuche 500 g



302026

Carpaccio vieira

Calibre	Presentación	Especie	Origen
75 g	4 Estuches x 750 g - IVP	<i>Placopecten magellanicus</i>	CANADÁ

Estuche 750 g



Marisco

GARCIMAR

Congelado



| Vieira a la plancha con foie y puré Parmentier

Vieira carne s/coral
(-10) pz/lb - IQF
Bol. 1 kg



360008

Escalopa de foie gras
(20-40 g)
3 Bol. x 1 kg
Cj. 3 kg



687000





**Calamar Marruecos
envuelto**

❄️ 0% 402107/402159/402200



**Calamar Marruecos
envuelto**

❄️ 0% 402307/402411



Calibre	Presentación	Especie	Origen
G (29-35) cm M (26-30) cm P (21-23) cm	Granel - IWP	<i>Loligo vulgaris</i>	MARRUECOS

Cj. 6 kg · PV

Cj. 6,5 kg · PV

Cj. 6,5 kg · PV

Calibre	Presentación	Especie	Origen
2P (16-20) cm 3P (11-15) cm	Granel - IWP	<i>Loligo vulgaris</i>	MARRUECOS

Cj. 6 kg · PV

Cj. 6 kg · PV



Calamar Patagónico N4 limpio

❄️ 10% 404405

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-12) cm	6 Bol. x 1 kg - BLOQUE	<i>Loligo gahi</i>	FAO 41

Cj. 6 kg



Calamar Patagónico N4

404300

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-12) cm	BLOQUE	<i>Loligo gahi</i>	FAO 41

Cj. 5,5 kg · PV



Choco limpio

❄️ 10% 406165/406166

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-300) g (300-500) g	Granel - IQF	<i>Sepia officinalis</i>	MAURITANIA/ MARRUECOS

Cj. 6 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO



Choco mongo dados

❄️ 15% 407556

Calibre	Presentación	Especie	Origen
20 g	6 Bol. x 1 kg	<i>Sepia officinalis</i>	MARRUECOS

Cj. 6 kg





Choco sucio Marruecos

408110/408210/408310

Calibre	Presentación	Especie	Origen
P (100-200) g M (200-300) g G (300-400) g	Bloque	<i>Sepia officinalis</i>	MARRUECOS
Cj. 7 kg · PV			
Cj. 8 kg · PV			



Pota tubo limpio

✂ 10% 401222

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(320-350) g	Granel	<i>Todarodes Pacificus</i>	ARGENTINA/ CHINA/ PERÚ
Cj. 7 kg			



Pulpo Marruecos natural

421506/421511/421501

Calibre	Presentación	Especie	Origen
T1 +4000 g T2 (3000-4000) g T3 (2000-3000) g	IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	ESPAÑA/ MARRUECOS
Cj. 5,5 kg · PV			
Cj. 6 kg · PV			
Cj. 5,5 kg · PV			



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pulpo medio cocido en su jugo

420066

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(300-500) g	IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	FAO 34
Cj. 5 kg · PV			



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pulpo pata cocido en su jugo (1 pata)

420065

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(250-350) g	IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	FAO 34
Cj. 5 kg · PV			



Pulpo pata cocido en su jugo (2 patas)

420070/420071/420072

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-300) g (300-400) g (500-600) g	IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	FAO 34
Cj. 4 kg · PV			
Cj. 5 kg · PV			



PRODUCTO
RECOMENDADO



Pulpo pata Marruecos cocido

❄️ 0% 420063/420062

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(220-340) g (340-540) g	IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	MARRUECOS

Cj. 2 kg · PV

NEW



Pulpo patas cocido

❄️ 10% 420055

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(170-270) g	3 Bdjas. x 8 uds.	<i>Octopus vulgaris</i>	FAO 34

Cj. 5,85 kg · PV



Puntilla China s/pluma

❄️ 20% 421605

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(3-6) cm	6 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Loligo japonica</i>	CHINA

Cj. 6 kg

NEW



Yemas de erizo de mar



165000

Calibre	Presentación	Especie	Origen
200 g	12 Botes x 200 g	<i>Paracentrotus Lividus</i>	FAO 27

Bote 200 g



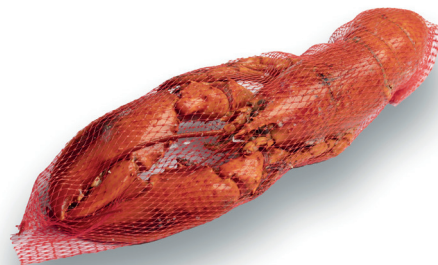
Tinta de cefalópodo

424010

Calibre	Presentación	Especie	Origen
500 g	15 Botes x 500 g	-	-

Cj. 7,5 kg

NEW



Bogavante cocido

❄️ 10% 300725

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(350-400) g · PV	Granel - IQF	<i>Homarus americanus</i>	CANADÁ

Cj. 5 kg





PRODUCTO
RECOMENDADO

Bogavante pelado



300700

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(150-180) g	Cj. 4 kg	<i>Homarus americanus</i>	FAO 21

Cj. 4 kg



NEW

Bogavante entero

❄️ 10% 300715/300704

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(350-400) g (400-550) g	Granel - IQF	<i>Homarus americanus</i>	CANADÁ

Cj. 5 kg



Bogavante entero

❄️ 7-10% 300711

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(550-650) g	Granel - IQF	<i>Homarus americanus</i>	CANADÁ

Cj. 5 kg



NEW

Bogavante cola pelada rota canadiense

300695

Calibre	Presentación	Especie	Origen
20 uds.	4 Bol. x 1 kg - IVP	<i>Homarus americanus</i>	FAO 21

Cj. 4 kg



Bogavante colas y pinzas

300736/300735/300732

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(196-224) g (120-150) g (140-170) g	IVP - Al vacío	<i>Homarus americanus</i>	CANADÁ

Cj. 4,2 kg

Cj. 2,7 kg

Cj. 4 kg



Bogavante mitades pinzas peladas

❄️ 15% 300709

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(140-180) g	IVP	<i>Homarus americanus</i>	FAO 21

Cj. 12 uds.





PRODUCTO
RECOMENDADO

Buey cocido

300805

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(600-800) g	IVP - Al vacío	Cáncer <i>Pagurus</i>	REINO UNIDO

Cj. 10 kg



Camarón rojo periquito

304210

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(70-90) pz/kg	Granel	<i>Glyphus marsupialis</i>	MAURITANIA

Est. 1,1 kg · PV



Cangrejo blando

310093

Calibre	Presentación	Especie	Origen
18 ud/kg	IVP - Al vacío	<i>Scylla serrata</i>	BANGLADESH

Cj. 1 kg



Cangrejo boca L

300656

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(70-90) g	Cj. 3,5 kg	<i>Chaceon maritae</i>	NAMIBIA

Cj. 3,5 kg



Cangrejo cuerpos L

302866

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(145-205) g	Cj. 3 kg	<i>Chaceon maritae</i>	-

Cj. 3 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO



Cangrejo real patas cocido

310096

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(900-1200) g	Cj. 1 kg · PV	<i>Paralithodes camtschaticus</i>	RUSIA

Cj. 1 kg · PV





Changurro

300835

Calibre	Presentación	Especie	Origen
-	Bdja. termosellada 1kg	<i>Cancer pagurus/ Maja squinado</i>	FAO 27/ FAO 34

Bdja. 1 kg



NEW



Carne de buey cocido con huevas

300808

Calibre	Presentación	Especie	Origen
500 g	Bdja. 500 g	<i>Plesiopenaeus edwardsianus</i>	MARRUECOS

Bdja. 500 g



PRODUCTO
RECOMENDADO

Carne de buey cocido

300807

Calibre	Presentación	Especie	Origen
500 g	Bdja. 500 g	<i>Cancer pagurus</i>	-

Bdja. 500 g



Carne de centollo

360180

Calibre	Presentación	Especie	Origen
500 g	Bdja. 500 g	<i>Maja squinado</i>	-

Bdja. 500 g



Langosta

305000/ 305104/305100

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-300) g (300-400) g (400-600) g	IWP	<i>Panulirus spp Panulirus regius</i>	FAO 51 FAO 34

Cj. 5 kg

Cj. 9 kg · PV



Carabinero brillante

300830/300828/300841

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(6-8) pz/kg (10-12) pz/kg (15-20) pz/kg	Envase - IQF	<i>Plesiopenaeus edwardsianus</i>	MARRUECOS

Cj. 1,1 kg · PV





Cigala Escocia

✂ 10 % 301700/301501/301401

Calibre	Presentación	Especie	Origen
N0 (8-12) pz/kg N1 (13-16) pz/kg N2 (16-20) pz/kg	Envase - IQF	<i>Nephrops norvegicus</i>	ESCOCIA/ DINAMARCA/ NORUEGA/SUECIA/ ISLAS FEROE

Cj. 1,5 kg



NEW

Cigala colas peladas



300818

Calibre	Presentación	Especie	Origen
126 g/ud	IVP	<i>Nephrops norvegicus</i>	FAO 27

Cj. 1,26 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Gamba alistada roja

303200/303400/303190

Calibre	Presentación	Especie	Origen
A (48-58) pz/kg A1 (40-50) pz/kg A1E (30-36) pz/kg	Envase - IQF	<i>Aristeus varidens</i>	MARRUECOS/ ANGOLA/FAO 34/ FAO 37/FAO 47

Cj. 1,1 kg · PV



Gamba alistada costa



303125

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(20-25) pz/kg	Envase - IQF	<i>Aristeus spp.</i>	MARRUECOS/ ANGOLA/FAO 34/ FAO 37/FAO 47

Cj. 1,1 kg · PV



Gamba alistada cola c/piel N1

302101

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(95-130) pz/kg	Envase - IQF	<i>Aristeus spp.</i> <i>aristeus</i> <i>varidens</i>	FAO 34 / FAO 37 / FAO 47

Cj. 1,1 kg · PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Gamba alistada cola s/piel

✂ 0 % 302115

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(50/70) pz/lb	Granel	<i>Aristeus antennatus</i> x <i>Aristeus varidens</i>	FAO 34

Bol. 500 g





Gamba salada

303435

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(130-140) pz/kg	Granel - IQF	<i>Parapenaeus longirostris</i>	FAO 34

Cj. 1 kg



Gamba blanca

303050/303060

Calibre	Presentación	Especie	Origen
N1 (61-75) pz/kg N2 (76-95) pz/kg	Envase - IQF	<i>Parapenaeus spp</i>	MAURITANIA/ SENEGAL/ GUINEA BISSAU/ TURQUÍA

Cj. 1,1 kg - PV



Gambón argentino barco N1

303950

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-20) pz/kg	IQF	<i>Pleoticus muelleri</i>	ARGENTINA

Cj. 2 kg



Gambón argentino cola N1

302040

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(30-55) pz/kg	6 Est. x 2 kg	<i>Pleoticus muelleri</i>	ARGENTINA

Cj. 12 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO



Gambón argentino cola s/p

❄️ 10 % 302005/302002

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-30) pz/lb (20-40) pz/lb	10 Bol. x 500 g 8 Bol. x 1 kg	<i>Pleoticus muelleri</i>	ARGENTINA

Bol. 500 g

Bol. 1 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Gambón argentino cola Tail-on

❄️ 20 % 302960

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-20) pz/lb	Granel	<i>Pleoticus muelleri</i>	FAO 41

Bol. 1 kg





PRODUCTO
RECOMENDADO

Langostino Black Tiger

✂️ 25 % 306307/306308

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(8-12) pz/kg (16-20) pz/kg	IQF	<i>Penaeus monodon</i>	BANGLADESH

Cj. 1 kg



Langostino Black Tiger cola c/p

✂️ 25 % 302294/302299

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(13-15) pz/lb (16-20) pz/lb	10 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Penaeus monodon</i>	BANGLADESH

Bol. 1 kg



Langostino Black Tiger cola s/p

✂️ 25 % 302296

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(26-30) pz/lb	10 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Penaeus monodon</i>	BANGLADESH

Bol. 1 kg



Langostino cola Túnez STG

✂️ 20 % 302370

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(40-55) pz/cj	12 Est. x 800 g	<i>Penaeus Kerathurus</i>	TÚNEZ

Cj. 9,6 kg



Langostino Túnez AA

✂️ 20 % 306200

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(16/20) pz/kg	12 Est. x 800 g	<i>Melicertus Kerathurus</i>	TÚNEZ

Cj. 800 g



Langostino Túnez barco N2

306450

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(20-30) pz/kg	12 Est. x 1kg	<i>Melicertus Kerathurus</i>	TÚNEZ

Cj. 1 kg





Carne de almeja

300411

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(700-1000) g	6 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Paphia undulata</i>	VIETNAM

Cj. 6 kg



Almeja marrón cocida MXL



308650

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(40-60) pz/kg	10 Bol. x 1 kg - IVP	<i>Meretrix lyrata</i>	VIETNAM

Bol. 1 kg



Cañailla cocida

310098

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(90-110) pz/kg	Granel - IQF	<i>Bolinus brandaris</i>	FAO 37

Cj. 5 kg



Mejillón cocido entero



309018

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(50-70) pz/kg	Granel - IQF	<i>Mytilus chilensis</i>	CHILE

Cj. 10 kg



Mejillón cocido entero

❄️ 10% 309000

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(35-45) pz/kg	10 Bol. x 1 kg - IVP	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	ARGENTINA

Cj. 10 kg



Mejillón cocido pelado

❄️ 10% 309060

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(100-200) pz/kg	Granel - IQF	<i>Mytilus chilensis</i>	CHILE

Cj. 6 kg





PRODUCTO
RECOMENDADO

Ostra media concha Bretaña N2

15% 359500

Calibre	Presentación	Especie	Origen
65 g/ud	48 uds - IQF	<i>Crassostrea gigas</i>	FRANCIA

Cj. 3,3 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Tellina pasteurizada

359002

Calibre	Presentación	Especie	Origen
-	12 Bol. x 250 g - IVP	<i>Donax trunculus</i>	TURQUÍA

Bol. 250 g



Vieira carne s/coral

8% 360008

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(-10) pz/lb	IQF	<i>Placopecten magellanicus</i>	FAO 21

Bol. 1 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Vieira carne s/coral

15% 360001

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-20) pz/lb	Granel - IQF	<i>Pecten maximus</i>	REINO UNIDO

Cj. 4 kg



Vieira carne s/coral

25% 360003

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-20) pz/lb	Granel - IQF	<i>Pecten maximus</i>	JAPÓN

Cj. 10 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Vieira media concha

15% 360150

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(8-12) pz/kg	Granel - IQF	<i>Pecten maximus</i>	FAO 27

Cj. 8 kg



Precocinados

GARCIMAR

Pescado y marisco



| Langostinos fritos con Panko

Langostino crujiente
10 Bdjas. x 10 uds.
Cj. 2,5 kg

735301





Chipirón enharinado

704600

Presentación	Origen	Método de elaboración
Granel	ESPAÑA	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.

Cj. 2,5 kg



Puntilla enharinada

704875

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(4-6) cm	Granel - IQF	ESPAÑA	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 2 kg



Vieira rellena pescado y marisco

710616

Calibre	Presentación	Método de elaboración
150 g/ud.	Granel	Horno: 15 - 17' a 200°. Producto congelado.

Cj. 2,1 kg



Hamburguesa langostino mini

735196

Calibre	Presentación	Método de elaboración
30 g/ud.	3 Bol. x 1 kg	Plancha/Sartén: 2-3' por cada lado. Producto congelado.

Cj. 3 kg



PRODUCTO RECOMENDADO



Raba enharinada

704652

Presentación	Especie	Origen	Método de elaboración
4 Bol. x 1 kg - IQF	Nototodarus sloanii	NUEVA ZELANDA	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.

Cj. 4 kg



Vieira Tartar

710670

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
100 g/ud.	Granel	ARGENTINA	Descongelar 10' en agua fría. Una vez descongelado, consumir inmediatamente.

Cj. 2 kg (20 uds.)





735303

NEW

Langostino rollito crujiente

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
20 g/ud.	4 Bol. x 1 kg - 50 uds.	CHINA	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.

Cj. 4 kg



735301

PRODUCTO RECOMENDADO

Langostino crujiente

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
25 g/ud.	10 Bajas. x 10 uds.	VIETNAM	Freidora: 5' a 180°. Horno: 7' a 190°. Producto congelado.

Cj. 2,5 kg



Langostino envuelto patata

735302

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
30 g/ud.	10 Bajas. x 10 uds.	VIETNAM	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.

Cj. 3 kg



735331

Langostino Panko

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(15-21) g	Granel	ESPAÑA	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 4 kg



Langostino piruleta marinada

735308

Calibre	Presentación	Especie	Método de elaboración
(19-25) g	Granel	<i>Penaeus spp</i>	Freidora: 2' a 180°. Plancha: 2' a 200°. Producto congelado.

Cj. 2 kg



Langostino twister

735327

Calibre	Presentación	Especie	Método de elaboración
22 g/ud.	Granel - IQF	<i>Penaeus vannamei</i>	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.

Cj. 4 kg



NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO



Tortilla camarón

740383

Presentación

Granel

Método de elaboración

Freidora: 3' a 180°.
Producto congelado.

Cj. 2 kg

NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO



Tortillita bacalao



740384

Presentación

4 Bol. x 1 kg - IQF

Método de elaboración

Freidora: 3' a 180°.
Producto congelado.

Cj. 4 kg

Muslito c/pinza mar

711000

Presentación

Granel - IQF

Método de elaboración

Freidora: 4' a 180°.
Producto congelado.

Cj. 800 g



Brocheta gambón con algas

735324

Calibre
(19-29) g

Presentación
35 uds. x
24 g

Especie
*Litopenaeus
vannamei*

Método de elaboración

Freidora: 5' a 180°.
Horno: 7' a 200°.
Producto congelado.

Cj. 840 g



Brocheta súper gambón crujiente

735323

Calibre
(31-41) g

Presentación
Granel - IQF

Especie
*Pleoticus
muelleri*

Método de elaboración

Freidora: 5' a 180°.
Horno: 7' a 200°.
Producto congelado.

Cj. 1 kg



Elaborados

GARCIMARKET



| Hummus con falafel de remolacha

Falafel de remolacha
20 g/ud.
Granel
Cj. 8 kg

775080





Rollito primavera mini

737305

Calibre	Presentación	Método de elaboración
20 g/ud	Granel	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.

Cj. 4 kg



Samosa de ternera al Curry

737450

Calibre	Presentación	Método de elaboración
20 g/ud	40 uds. x 20 g	Horno: 15' a 200°. Producto congelado.

Cj. 800 g



Tempura de verdura

740365

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1 kg	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 4 kg



Brocheta pollo con cebolla y pimiento

703401

Calibre	Presentación	Método de elaboración
20 g/ud	75 uds. x 20 g	Horno: 6' a 180° (vapor combinado). Producto descongelado.

Cj. 1,5 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Falafel de remolacha

775080

Calibre	Presentación	Método de elaboración
20 g/ud	Granel	Freidora: 4'. Sartén: 6-8'. Horno: 15' a 180°. Producto congelado.

Cj. 8 kg



Pulled vegano

775065

Presentación	Método de elaboración
3 Bol. x 2 kg	Sartén: Saltear 4'. Producto descongelado.

Cj. 6 kg



Especial

GARCIMARKET

Croquetas



| Croquetas con fritura de chipirón

Chipirón enharinado
Granel
Cj. 2,5 kg

704600

Croqueta chipirón
(33 - 37) g
4 Bol. x 500 g
Cj. 2 kg

707710

Tinta de cefalópodo
500 g
15 Botes x 500 g
Cj. 7,5 kg

424010





Croqueta brandada bacalao

706730

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta merluza y gamba

707700

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta chipirón

707710

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 2 kg		

Croqueta mini pulpo

705160

Calibre	Presentación	Método de elaboración
25 g/ud	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta rabo de toro

706719

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 2 kg		

Croqueta cocido

706725

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta jamón ibérico

706720

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta setas

703150

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta verdura y queso

706780

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(33 - 37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 2 kg		

Croqueta carrillera vino tinto

708905

Calibre	Presentación	Método de elaboración
40 g/ud	5 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 5 kg		



NEW



Especial sin gluten

Croqueta jamón ibérico s/gluten

706000

Calibre	Presentación	Método de elaboración
35 g/ud.	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta queso azul s/gluten

706020

Calibre	Presentación	Método de elaboración
35 g/ud.	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta bacalao s/gluten

706005

Calibre	Presentación	Método de elaboración
35 g/ud.	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta boletus s/gluten

706015

Calibre	Presentación	Método de elaboración
35 g/ud.	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		

Croqueta chistorra s/gluten

706010

Calibre	Presentación	Método de elaboración
35 g/ud.	4 Bol. x 1 kg	Freidora: 4' a 180°. Producto congelado.
Cj. 4 kg		





Especial Saquitos

PRODUCTO
RECOMENDADO

Saquito cebolla caramelizada

737317

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		

Saquito carrillera ternera

737328

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		

Saquito brandada de bacalao

737316

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		

Saquito de vieira al cava

737318

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(10-20) g	50 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 750 g		

Saquito marisco

737321

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		

Saquito boletus

737320

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		

Saquito pato confitado

737325

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	53 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 800 g		

Saquito gambón con tropezones

737319

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	50 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 750 g		

Saquito espárrago triguero

737322

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		

Saquito salmón

737218

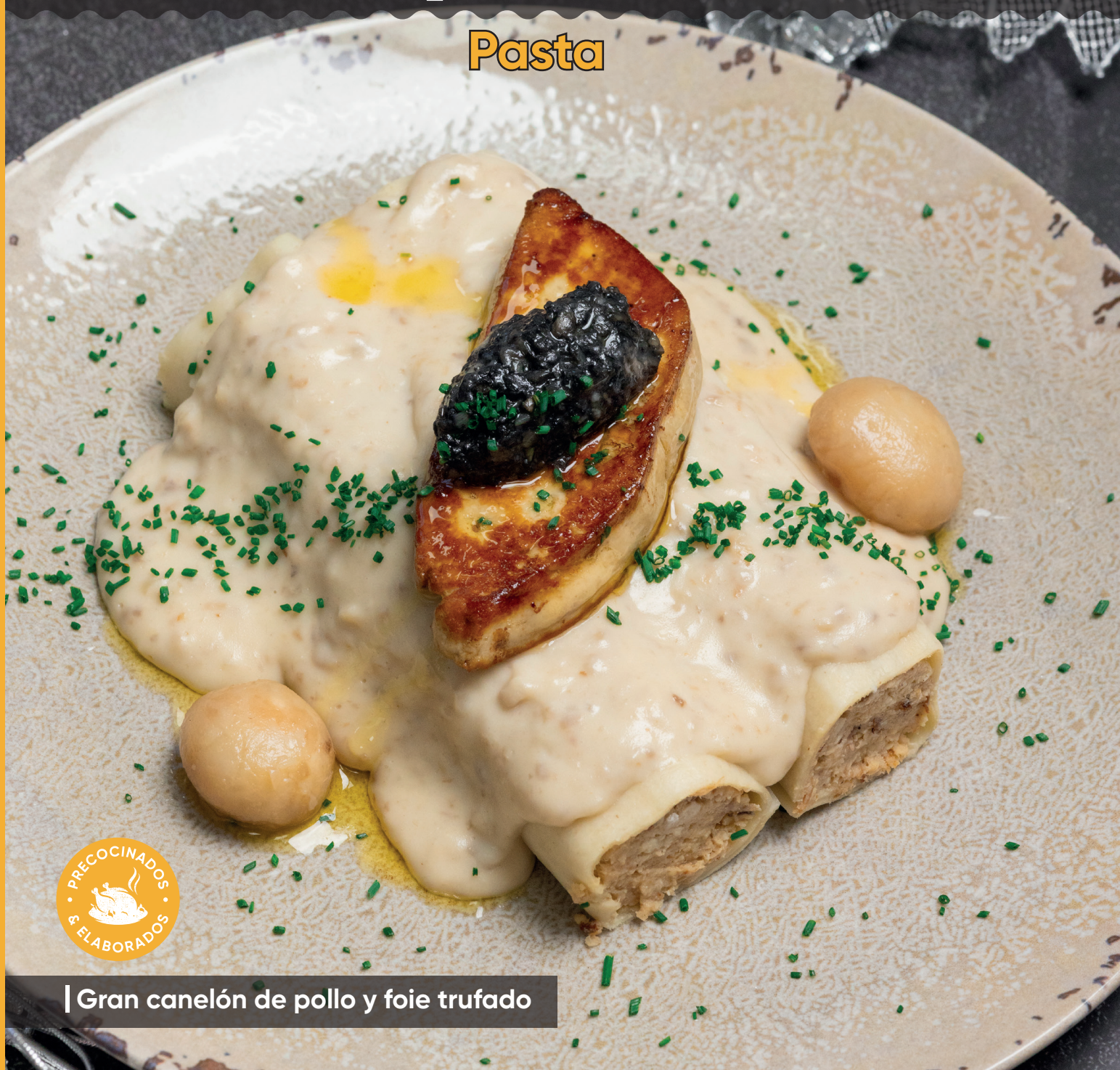
Calibre	Presentación	Método de elaboración
(13-17) g	100 uds. x 15 g	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.
Cj. 1,5 kg		



Especial

GARCIMARKET

Pasta



| Gran canelón de pollo y foie trufado

Canelón grande pollo, foie y trufa
24 uds. x 140 g - Granel
Cj. 3,36 kg

710312

Escalopa de foie gras
(20-40 g)
3 Bol. x 1 kg
Cj. 3kg

687000



PRODUCTOS RECOMENDADOS

Canelón grande boletus

710313

Calibre	Presentación	Método de elaboración
140 g/ud.	24 uds. x 140 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 3,36 kg

Canelón grande rabo y carrillera

710315

Calibre	Presentación	Método de elaboración
120 g/ud.	24 uds. x 120 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 2,88 kg

Canelón grande brandada bacalao

710314

Calibre	Presentación	Método de elaboración
140 g/ud.	24 uds. x 140 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 3,36 kg

Canelón grande marisco

710320

Calibre	Presentación	Método de elaboración
140 g/ud.	24 uds. x 140 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 3,36 kg

Canelón grande pollo, foie y trufa

710312

Calibre	Presentación	Método de elaboración
140 g/ud.	24 uds. x 140 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 3,36 kg

Canelón grande pato foie

710310

Calibre	Presentación	Método de elaboración
140 g/ud.	24 uds. x 140 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 3,36 kg



Canelón marisco

710300

Calibre	Presentación	Método de elaboración
40 g/ud.	2 Bol. x 2 kg - Granel	Horno: 35' a 200°. Producto congelado.

Cj. 4 kg

Gnocchi

750422

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1 kg	5 Bol. x 1 kg	Tiempo de cocción: 2'. Producto congelado.

Cj. 5 kg



Canelón 5 setas

710152

Calibre	Presentación	Método de elaboración
45 g/ud.	100 uds. x 45 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 4,5 kg

Tagliatelle huevo

750421

Calibre	Presentación	Método de elaboración
250 g	6 Bol. x 250 g	Tiempo de cocción: 2'. Producto congelado.

Cj. 1,5 kg



Canelón de carne PREM

710455

Calibre	Presentación	Método de elaboración
60 g/ud.	80 uds. x 60 g - Granel	Horno: 30' a 200°. Producto congelado.

Cj. 4,8 kg

Tagliatelle integral

750420

Calibre	Presentación	Método de elaboración
100 g	15 Bol. x 100 g	Tiempo de cocción: 2'. Producto congelado.

Cj. 1,5 kg





| Meloso de ternera con verduritas y salsa Oporto

Terrina de meloso de vacuno
16 uds. x 190 g · PV
Cj. 3,04 kg

747235

Salsa vacuno
16 uds. x 220 g · PV
Cj. 3,52 kg

747240





Canapés planos tradicionales

780040

Calibre	Presentación	Método de elaboración
12g/ud.	Bdja. 42 uds. - IQF	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 500 g



Burger con queso mini

790104

Calibre	Presentación	Método de elaboración
18 g	48 uds. x caja	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 864 g

Canapés evasión

780010

Calibre	Presentación	Método de elaboración
8,25 g/ud	Bdja. 63 uds. - IQF	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 520 g



Brocheta tomate mozzarella

703391

Calibre	Presentación	Método de elaboración
17 g	60 uds. x caja - Granel	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 1,02 kg



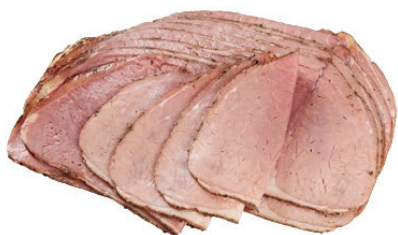
Gulas

100710

Presentación	Método de elaboración
20 Bajas. x 200 g	Descongelar y listo para consumo.

Bdja. 200 g





Pastrami de ternera fileteado

748857

Calibre	Presentación	Método de elaboración
500 g	8 uds. x 500 g	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 4 kg



Cachopo de ternera

748826

Calibre	Presentación	Método de elaboración
-	Granel	Freidora: 3' a 180°. Sartén: 6'. Producto descongelado.

Cj. 2,5 kg



Brocheta Yakitori



703345

Calibre	Presentación	Método de elaboración
40 g	40 uds. x 40 g	Plancha/Sartén: durante 4-5'. Freidora: 3-4' a 180°.

Cj. 1,6 kg



Confit de pato

748862

Calibre	Presentación	Método de elaboración
300g	12 uds. x 300 g · PV	Horno: 20' a 180°.

Cj. 3,6 kg · PV



NEW

Cerdo carrillera



747225

Calibre	Presentación	Método de elaboración
210 g	16 uds. x 210 g · PV	Baño maría: 30' a 90°. Microondas: 3' a 800 W. Producto descongelado.

Cj. 3,36 kg



Cerdo costilla asada

748852

Presentación	Método de elaboración
16 uds. x caja - IVP	Horno: 6' a 220°. Temperatura central del producto 75°.

Cj. 10 kg · PV



Cerdo costillar s/hueso baja temperatura 748824

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(1,1-1,6) kg	4 uds. x 1,6 kg	Sartén: 5'. Horno: 10'. Temperatura central del producto 75°. Producto descongelado.

Cj. 6,4 kg · PV



NEW

Cerdo medio codillo c/hueso 747230

Calibre	Presentación	Método de elaboración
300 g	10 uds. x 300 g · PV	Baño maría: 30' a 90°. Microondas: 3' a 800 W. Producto descongelado.

Cj. 3 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pulled pork



748818

Calibre	Presentación	Método de elaboración
500 g	8 uds. x 500 g - IVP	Microondas: 2' a 900 W. Plancha/Sartén: 6' a 180°.

Cj. 4 kg



NEW

Secreto Ibérico 747220

Calibre	Presentación	Método de elaboración
240 g	12 uds. x 240 g	Calentar al baño maría o al microondas. Sellar en sartén o plancha. Producto descongelado.

Cj. 2,88 kg



Cochinillo confitado plancha 748812

Calibre	Presentación	Método de elaboración
900 g	4 uds. x 900 g - IVP	Cortar semi descongelado. Plancha/Sartén hasta conseguir superficie crujiente y temperatura central 75°.

Cj. 3,6 kg · PV



NEW

Cochinillo deshuesado 747210

Calibre	Presentación	Método de elaboración
165 g	16 uds. x 165 g · PV	Plancha/Sartén hasta conseguir superficie crujiente y temperatura central 75°.

Cj. 2,64 kg





NEW

Terrina de oreja de cerdo



747215

Calibre	Presentación	Método de elaboración
190 g	16 uds. x 190 g · PV	Plancha/Sartén hasta conseguir superficie crujiente y temperatura central 75°.

Cj. 3,04 kg



PRODUCTO RECOMENDADO



748832

Torreño baja temperatura

Calibre	Presentación	Método de elaboración
220 g	10 Bol. x 2 uds.	Freidora: 6-8' a 180° . Producto descongelado.

Cj. 4,8 kg · PV



NEW

Cordero deshuesado nacional



747205

Calibre	Presentación	Método de elaboración
190 g	16 uds. x 190 g · PV	Plancha/Sartén hasta conseguir superficie crujiente y temperatura central 75°.

Cj. 3,04 kg



NEW

Steak tartar

747200

Calibre	Presentación	Método de elaboración
110 g	32 uds. x 110 g · PV	Descongelar 15' a temperatura ambiente. Producto acabado: mezclar, rectificar al gusto y listo para consumir.

Cj. 3,2 kg



NEW

Terrina de meloso de vacuno



747235

Calibre	Presentación	Método de elaboración
190 g	16 uds. x 190 g · PV	Plancha/Sartén hasta conseguir superficie crujiente y temperatura central 75°.

Cj. 3,04 kg



NEW

Salsa vacuno



747240

Calibre	Presentación	Método de elaboración
220 g	16 uds. x 220 g · PV	Descongelar 15' a temperatura ambiente. Producto acabado: mezclar, rectificar al gusto y listo para consumir.

Cj. 3,52 kg





Fumet de pescado y cigala

762155

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1,25 l	Cj. 8 botes x 1,25 l	Descongelar y listo para consumo.

Bote 1,25 L



PRODUCTO
RECOMENDADO

Fumet pescado rojo concentrado

750840

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1 kg	Cj. 4 botes x 1 kg	Descongelar y listo para consumo.

Bote 1 kg



Salsa americana

750802

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1,25 kg	Cj. 4 botes x 1,25 kg	Descongelar y listo para consumo.

Bote 1,25 kg



Salsa ceviche

750806

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1,25 kg	Cj. 4 botes x 1,25 kg	Descongelar y listo para consumo.

Bote 1,25 kg



Salsa marinera

750800

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1,25 kg	Cj. 4 botes x 1,25 kg	Descongelar y listo para consumo.

Bote 1,25 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Crema de bogavante

749016

Calibre	Presentación	Método de elaboración
1 kg	Cj. 12 botes x 1 kg	Descongelar y listo para consumo.

Bote 1 kg



Carnes

GARCIMARKET

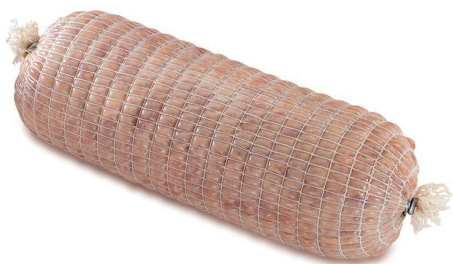


| Picantón al horno con cerveza y puré de calabaza asada

Pollo picantón
(300-400) g
1 Bol. x 25 uds.
Cj. 8,75 kg · PV

645625





Pavo redondo extra

645202

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
2 kg	5 uds. x 2 kg	ESPAÑA	Horno: 45-50' a 180°. Producto descongelado.

Cj. 10 kg



NEW

Pollo picantón

645625

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(300-400) g	1 Bol. x 25 uds.	ESPAÑA	Horno: 30-40' a 180°. Producto descongelado.

Cj. 8,75 kg · PV



Pollo muslo relleno ciruelas y piñones

645525

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
200 g	6 Bdjas. x 5 uds.	ESPAÑA	Horno: 30-40' a 180°. Producto descongelado.

Cj. 6 kg



Pollo muslo relleno jamón y queso

645523

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
200 g	30 Bol. x 200 g	ESPAÑA	Horno: 30-40' a 180°. Producto descongelado.

Cj. 6 kg

Pollo relleno jamón y queso

645522

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
1,7 kg	5 uds. x caja - IVP	ESPAÑA	Horno: 30-40' a 180°. Producto descongelado.

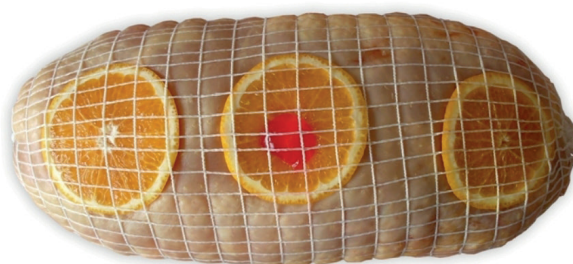
Cj. 8,5 kg

Pollo relleno frutos secos

645521

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
1,7 kg	5 uds. x caja - IVP	ESPAÑA	Horno: 30-40' a 180°. Producto descongelado.

Cj. 8,5 kg





NEW



Escalopa de foie gras

687000

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(20-40) g	3 Bol. x 1 kg	ESPAÑA	Plancha/Sartén: sellar 2-3'. Producto descongelado.

Cj. 3 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo abanico ibérico

652030

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	5 Bol. x 1,1 kg - IVP	ESPAÑA

Cj. 5,5 kg · PV



Cerdo carrillera ibérica

652050

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	5 Bol. x 1,1 kg - IVP	ESPAÑA

Cj. 5,5 kg · PV



Cerdo costilla ibérica

652060

Calibre	Presentación	Origen
600 g	10 Bol. x 600 g - IVP	ESPAÑA

Cj. 6 kg · PV



Cerdo pluma ibérica

652070

Calibre	Presentación	Origen
(200-300) g	6 Bol. x 1 kg	ESPAÑA

Cj. 6 kg · PV



Cerdo presa ibérica

652016

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	5 Bol. x 2 uds. - IVP	ESPAÑA

Cj. 5,5 kg · PV





Cerdo secreto cruceta Ibérico

652020

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	5 Bol. x 1,1 kg - IVP	ESPAÑA

Cj. 5,5 kg · PV



Cerdo secreto papada Ibérico

652040

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	5 Bol. x 6 uds. - IVP	ESPAÑA

Cj. 5,5 kg · PV

Cerdo solomillo Ibérico

652011

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	Bolsa al vacío - IVP	ESPAÑA

Cj. 7,5 kg · PV



Cordero paletilla cortada

660516

Calibre	Presentación	Origen
27 uds.	Bolsa al vacío - IVP	UE

Cj. 12 kg · PV



Cordero paletilla

660512

Calibre	Presentación	Origen
(900-1200) g	5 Bol. x 6 uds. - IVP	CHILE

Cj. 14 kg · PV





Vacuno carrillera Añojo Ext.

670590

Calibre	Presentación	Origen
600 g	(11-12) uds. x caja	UE

Cj. 5,5 kg · PV



Vacuno rabo cortado

670575

Calibre	Presentación	Origen
110 g	Granel - IQF	UE

Cj. 4 kg

Vacuno solomillo pieza

607509

Calibre	Presentación	Origen
(800 - 1200) g	2 Bol. x 2,5 kg - IVP	UE

Cj. 5kg · PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Hamburguesa dry aged PREM

635148

Calibre	Presentación	Método de elaboración
180 g	24 Bol. x 180 g - IQF	Plancha/Sartén: 4-5'. Producto descongelado.

Cj. 4,32 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Hamburguesa dry aged PREM

635145

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
30 g	150 uds. x 30 g	ESPAÑA	Plancha/Sartén: 4-5'. Producto descongelado.

Cj. 4,5 kg



Verduras

GARCIMARKET

& Salteados



| Champiñones con espárrago triguero y boniato asado

Espárrago triguero
5 Bol. x 1 kg - IQF
Cj. 5 kg

505615

Champiñón entero
4 Bol. x 2,5 kg
Cj. 10 kg

505000





Salteado camargués con arroz

537782

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Horno: 15' a 160° (vapor combinado). Microondas: 8' a 800W. Sartén: 10'. Producto congelado.

Cj. 10 kg



Salteado con puntas espárragos

537783

Presentación	Método de elaboración
6 Bol. x 1 kg	Horno: 15' a 160° (vapor combinado). Microondas: 8' a 800W. Sartén: 10'. Producto congelado.

Cj. 6 kg

Salteado Marrakech

537686

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Horno: 15' a 160° (vapor combinado). Microondas: 8' a 800W. Sartén: 10'. Producto congelado.

Cj. 10 kg



Salteado de pisto (Ratatouille)

537580

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Horno: 15' a 160° (vapor combinado). Microondas: 8' a 800W. Sartén: 10'. Producto congelado.

Cj. 10 kg



Wok China



537781

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Horno: 15' a 160° (vapor combinado). Microondas: 8' a 800W. Sartén: 10'. Producto congelado.

Cj. 10 kg





Wok Indonesia

537784

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Horno: 15' a 160° (vapor combinado). Microondas: 8' a 800W. Sartén: 10'. Producto congelado.

Cj. 10 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Patata boniato

550125

Calibre	Presentación	Método de elaboración
(10 x 10) mm	5 Bol. x 2,27 kg	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 11,35 kg

Patata dollar

534500

Calibre	Presentación	Método de elaboración
7 mm	4 Bol. x 2,5 kg	Freidora: 3' a 180°. Sartén: 7'. Producto congelado.

Cj. 10 kg



Patata duquesa

533100

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 10 kg



Patata gajos c/piel

532890

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 10 kg





PRODUCTO
RECOMENDADO

Patata gajos sabores

533200

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 10 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Patata parisina



534102

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Freidora: 3' a 180°. Producto congelado.

Cj. 10 kg

NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO

Boletus entero pequeño



737274

Calibre	Presentación	Especie	Método de elaboración
(2-4) cm	5 Bol. x 1 kg	<i>Boletus edulis</i> , <i>Boletus aereus</i> , <i>Boletus aesti- valis</i> , <i>Boletus pinophilus</i>	Sartén: sellar 4-5'. Producto descongelado.

Cj. 5 kg



Boletus troceados

737900

Calibre	Presentación	Especie	Método de elaboración
(2x2) cm Ap.	5 Bol. x 1 kg	<i>B. edulis</i> , <i>B. aereus</i> , <i>B. aestivalis</i> y <i>B. pinophilus</i>	Sartén: 4-5'. Producto congelado.

Cj. 5 kg



Col Bruselas

502000

Calibre	Presentación	Origen
(30-40) g	4 Bol. x 2,5 kg	BÉLGICA / PAÍSES BAJOS

Cj. 10 kg





Espárrago triguero

505615

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(12-16) mm	5 Bol. x 1 kg - IQF	CHILE	Sartén: 2-3'. Producto descongelado.

Cj. 5 kg



Judía extrafina entera

528505

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg	Horno Convección: 15' a 180°. Microondas: 6'. Vapor: 5' a 100°. Sartén: 6'. Producto congelado.

Cj. 10 kg

Mazorca asada mitad

537780

Presentación	Origen	Método de elaboración
10 Bol. x 1 kg	PORTUGAL	Horno: 15' a 180°.

Cj. 10 kg



Zanahoria parisina

536270

Calibre	Presentación	Origen
(18-24) mm	4 Bol. x 2,5 kg	BÉLGICA / PAÍSES BAJOS

Cj. 10 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Aguacate mitades



840096

Presentación	Origen	Método de elaboración
5 Bol. x 1 kg	PERÚ/ COLOMBIA	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 5 kg



Fruta

GARCIMARKET

Congelada



| Frutos rojos gratinados

Frutas del bosque
4 Bol. x 2,5 kg - IQF
Cj. 10 kg

840400





Arándanos

840405

Presentación	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg - IQF	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 10 kg



Frambuesas

840300

Presentación	Origen	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg - IQF	SERBIA / PORTUGAL	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 10 kg



Fresas

840350

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(15-35) mm	4 Bol. x 2,5 kg - IQF	PORTUGAL	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 10 kg



Frutas del bosque

840400

Presentación	Origen	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg - IQF	SERBIA / POLONIA / PORTUGAL / PERÚ / EGIPTO	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 10 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Mango dado

840361

Calibre	Presentación	Origen	Método de elaboración
(15x15) mm	6 Bol. x 1 kg - IQF	PERÚ / COLOMBIA / VIETNAM	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 6 kg



Piña troceada

840362

Presentación	Origen	Método de elaboración
4 Bol. x 2,5 kg - IQF	VIETNAM	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 10 kg



Selección de Pan & Bollería

GARCIMARKET



| Pan de cristal

Pan de cristal cortado
40 uds. x 125 g
Cj. 5,85 kg

790600

Pan de cristal
9 uds. x 650 g
Cj. 5,85 kg

790605





Brioche hamburguesa mini

790630

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g	150 uds. x 20 g	Descongelar 15' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.
Cj. 3 kg		



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pan Bao blanco



790635

Calibre	Presentación	Método elaboración
30 g	20 uds. x 10 Bol.	Descongelar 15' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.
Cj. 6 kg		

NEW

PRODUCTO
RECOMENDADO

Pan de cristal cortado



790600

Calibre	Presentación	Método elaboración
125 g	40 uds. x 125 g · PV	Horno: 12-15' a 180°.
Cj. 5,85 kg		



Pan de cristal

790605

Calibre	Presentación	Método elaboración
650 g	9 uds. x 650 g	Horno: 12-15' a 180°.
Cj. 5,85 kg		



Brioche hamburguesa

790625

Calibre	Presentación	Método elaboración
90 g	60 uds. x 90 g	Descongelar 30' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.
Cj. 5,4 kg		



Postres

GARCIMARKET



| Brownie con frutos rojos y helado de violeta

Helado artesano violeta
Cubeta 2,5 l

848047

Brownie s/ gluten y s/ lactosa
36 uds. x 100 g · PV
Cj. 3,6 kg

844005



Postres



NEW

Brownie s/gluten y s/lactosa

844005



Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	36 uds. x 100 g · PV	Descongelar 30' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.

Cj. 3,6 kg



NEW

Coulant de chocolate s/gluten y s/lactosa

844000



Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	36 uds. x 100 g · PV	Microondas: 50'' a 700 W. Producto congelado.

Cj. 3,6 kg



Coulant de chocolate

850017

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	20 uds. x 100 g	Microondas: 30'' a 900 W. Producto congelado.

Cj. 2 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Coulant frío queso manchego

860200

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	16 uds. x 100 g	Descongelar 30' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.

Cj. 1,6 kg





PRODUCTO
RECOMENDADO

Mini cremoso chocolate y queso

860250

Calibre	Presentación	Método de elaboración
100 g	16 uds. x 100 g	Descongelar 30' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.

Cj. 1,6 kg



Petits fours chocolate

840590

Calibre	Presentación	Método elaboración
12 g	42 uds. x 12 g	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 500 g



Tarta brownie frambuesa s/gluten

850636

Calibre	Presentación	Método elaboración
12 raciones	Estuche 1,05 kg	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 1,05 kg



Mini tarta Tatin

845021

Calibre	Presentación	Método de elaboración
32 g	48 uds. x 32 g	Horno: 10' a 180°. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Cj. 1,54 kg



Repostería variada

840535

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g	76 uds. x 20 g	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 1,52 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Tarta de queso cremosa PREM

850256

Calibre	Presentación	Método elaboración
1,5 kg	Estuche 1,5 kg	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 1,5 kg





Tarta muerte chocolate

850071

Calibre	Presentación	Método de elaboración
18 raciones	Estuche 2,3 kg	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 2,35 kg



Tarta de queso s/gluten



844010

Calibre	Presentación	Método de elaboración
100 g	36 uds. x 100 g · PV	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 3,6 kg



Tarta Sacher plancha entera

850080

Calibre	Presentación	Método elaboración
2 kg	Estuche 2 kg	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 2 kg



Tarta Tatin

845020

Calibre	Presentación	Método elaboración
120 g	18 uds. x 120 g	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 2,16 kg



Tiramisú Savoiardi

850075

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	Estuche 1 kg	Descongelar y listo para consumo.

Cj. 1 kg



NEW

Torrija



844015

Calibre	Presentación	Método elaboración
130 g	20 uds. x 130 g · PV	Descongelar 6 horas a 4°. Microondas: 1' a 800 W. Caramelizar a la sartén o a la plancha.

Cj. 2,6 kg · PV





PRODUCTO
RECOMENDADO



848001

**Helado artesano
avellana**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848045

**Helado artesano
vainilla**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848002

**Helado artesano
caramelo y
mantequilla salada**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848004

**Helado artesano
chocolate**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848041

**Helado artesano
turrón jijona**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



840002

**Helado artesano
piña**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848010

**Helado artesano
coco**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848044

**Helado artesano
vainilla negra**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848035

**Helado artesano
pistacho**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848011

**Helado artesano
crema catalana**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848047

**Helado artesano
violeta**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848023

**Helado artesano
jengibre**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l





848040



**Helado artesano
té verde matcha**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848050

**Helado artesano
yogurt**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848042

**Sorbete artesano
piña**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848025

**Sorbete artesano
limoncello**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848026

**Sorbete artesano
mandarina
clementina**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848024

**Sorbete artesano
lima**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848052

**Sorbete artesano
melón**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848028

**Sorbete artesano
mango**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848016

**Sorbete artesano
frambuesa**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848017

**Sorbete artesano
fresa**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848030

**Sorbete artesano
higo**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



848053

**Sorbete artesano
Kalamansi**

Presentación

8 Cubetas x 2,5 l

Cubeta 2,5 l



ENTRA Y DESCUBRE MÁS SOBRE NOSOTROS:



— DESDE 1931 —

GARCIMAR
VERY FOOD SERVICE

Felices Fiestas



ALICANTE

Polígono Industrial Faima
Alcoy s/n
03330 Crevillent
Alicante

T. 96 166 74 34

MALLORCA

C/Pou d'en Bauca 13
07350
Pol. Ind. Binissalem
Illes Balears

T. 971 74 57 02

BARCELONA

Calle de la F, 26
Sector C
Zona Franca
08040 Barcelona

T. 93 336 51 61

SEVILLA

Frigoríficos
Frigodocks
Avda. de la Raza, 22
41012 Sevilla

T. 954 23 84 83

MADRID

Polígono San Marcos
Edison, 22
28906 Getafe
Madrid

T. 91 601 91 51

VALENCIA

Polígono Industrial La Reva
Sector 12
Calle Mallorca, 2
Oficina 403, 4º piso
46190 Ribarroja de Turia

T. 96 166 74 34

MÁLAGA

Diodoro, 13
(Frente a Mercamálaga)
29196 Málaga

T. 952 03 87 35

ZARAGOZA

Polígono Industrial
Centrovía
Los Ángeles, 15. Naves 2-3
50196 La Muela
Zaragoza

T. 976 47 46 48