

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CATALOGUE DE PRODUITS / PRODUCT CATALOGUE / PRODUKTE KATALOG

1. PRECOCINADOS

PRÉCUITS / PRECOOKED / VORGEGARTE PRODUKTE



Rabas Empanadas

Nombre Científico/Scientific Name: Dosidicus
Gigas

Zona de Pesca/Fishing Zone: Oceano Pacífico.
FAO87

Tiras de calamar recubiertas por una fina
capa de pan rallado prefritas.



Chipirón enharinado

Nombre Científico/Scientific Name: Loligo

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico Suroeste.
FAO41

El chipirón es un calamar pequeño y sabroso, que en esta presentación se trocea en pequeñas anillas, acompañándose de sus propios tentáculos.

Está recubierto por una fina capa de harina y pan rallado. Prefrito, solo necesita unos minutos de sartén sin desconjelar.



Gamba rebozada

Nombre Científico/Scientific Name: *Penaeus* spp

Zona de Pesca/Fishing Zone: Cultivo China

Gamba rebozada prefrita.



Calamar a la Romana

Nombre Científico/Scientific Name: Illex
Argentinus / Todarodes Pacificus / Dosidicus
Gigas

Zona de Pesca/Fishing Zone: FAO41 / FAO61 /
FAO87

Anilla de calamar de primera calidad
recubierta por un delicioso rebozado crujiente.
Frito o al horno en 15 minutos listo para servir
en su mesa.



Frito Mixto

Nombre Científico/Scientific Name: *Illex*,
merluccius spp, *merluccius* spp, *pandalus* spp.

Combinado de nuestros mejores productos rebozados, con una excelente presentación. Se compone de calamar a la romana, palito de merluza, mejillón rebozado y gamba rebozada.



Frito Mixto con Legumbres

Nombre Científico/Scientific Name: Illex spp, mithylus spp, peneaus spp.

Combinamos los mejor de nuestros productos del mar con lo mejor de la huerta.

Se compone de calamar a la romana, gamba rebozada, mejillón, zanahoria, brecol y calabazín en tempura.

2. CEFALÓPODOS

CÉPHALOPODES / CEPHALOPODS / KOPFFÜSSER



Calamar Patagónico

Nombre Científico/Scientific Name: Loligo patagonico

Zona de Pesca/Fishing Zone: ATLANTICO SUDOESTE FAO41

Calamar tierno y de calidad, de gran valor nutritivo, protéico y bajo aporte en grasas.



Lamelles

Nombre Científico/Scientific Name: *Illex*
Argentinus

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico
Sudoeste, FAO41

Alas de calamar cortadas en finas tiras de 1 cm.



Tubo IQF

Nombre Científico/Scientific Name: *Illex*
argentinus / *Todarodes Pacificus*

Zona de Pesca/Fishing Zone: FAO41 / FAO61

Tubo de calamar limpio, sin piel y sin ala, de excelente presentación y listo para cocinar.



Pulpo

Nombre Científico/Scientific Name: Octopus vulgaris

Zona de Pesca/Fishing Zone: Costa Atlántica.

Deliciosa ración de pulpo cocido y troceado. Tan sólo calentar en el microondas 2 min. y servir para degustar un plato de excelente calidad.



Anilla IQF

Nombre Científico/Scientific Name: Illex
Argentinus / Todarodes Pacificus / Dosidicus
Gigas

Zona de Pesca/Fishing Zone: FAO41 / FAO61 /
FAO87

Anilla de calamar seleccionada, cortada,
limpia y lista para cocinar.



Tiras de Potón

Nombre Científico/Scientific Name: Dosidicus Gigas

Zona de Pesca/Fishing Zone: Oceano Pacífico.
FAO87

Tiras troceadas de Calamar Dosidicus Gigas.
De color blanco y textura tierna. Listas para su preparación.

3. PESCADOS

POISSONS / FISH / FISCHPRODUKTE



Filete de Merluza

Nombre Científico/Scientific Name: Merluccius hubbsi

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico sudoeste. FAO41

Filete de merluza, congelados en alta mar, de la mejor calidad, sin piel y sin espinas. Con un 98% libre de grasa es un producto natural muy recomendable para cualquier tipo de dieta.



Rodaja de Merluza

Nombre Científico/Scientific Name: Merluccius Hubbsi

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico Sudoeste. FAO41

Rodajas recortadas de merluzas congeladas en alta mar, de la mejor calidad.

Con un 98% libre de grasa es un producto natural muy recomendable para cualquier tipo de dieta.



Filete de Panga

Nombre Científico/Scientific Name: Pangasius hypophthalmus

Zona de Pesca/Fishing Zone: Vietnam

Panga fileteado de primera calidad, sin piel y sin espinas.

Pescado blanco de suave textura, con excelentes propiedades alimenticias.



Rodaja de Pez Espada

Nombre Científico/Scientific Name: *Xiphias gladius*

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico

Suculenta rodaja de pez espada, de textura carnosa y sabor intenso.

Aporta vitamina B12, muy beneficiosa para nuestro organismo.



Rodaja de Marlin

Nombre Científico/Scientific Name: Makaira nigricans

Zona de Pesca/Fishing Zone: Oceano Atlantico

Pez carnoso de buena calidad y excelente sabor, con tan solo un 0,3% de grasa y 20,3 % de proteínas.



Filete de Halibut

Nombre Científico/Scientific Name:

Reinhardtius Hippoglossoides

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico Nordeste

Capturado en el Atlántico Norte, carnoso y con bajo contenido en grasas.

Con alto valor energético también posee vitaminas B3, B6, B9 y E.



Rodaja de Halibut

Nombre Científico/Scientific Name:

Reinhardtius Hippoglossoides

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlantico Nordeste

Capturado en el Atlantico Norte, carnosos y con bajo contenido en grasas.

Con alto valor energético también posee vitaminas B3, B6, B9, y E.



Rodaja de Caella

Nombre Científico/Scientific Name: PRIONACE GLAUCA

Zona de Pesca/Fishing Zone: ATLÁNTICO NORESTE

Pescado de sabor suave.

Una buena fuente de yodo y fósforo, muy importantes para el crecimiento.



Sardina

Nombre Científico/Scientific Name: Sardina
Pilchardus

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlantico Norte

La sardina tiene más cantidad de vitamina A y D que cualquier otro pescado, y su carne es una de las más sabrosas y aromáticas. Importante fuente de Omega 3.



Alas de Raya

Nombre Científico/Scientific Name: *raja spp*

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico
Sudoeste, FAO41

Pescado blanco con un contenido graso muy bajo: 100 gramos de porción comestible aportan menos de 1 gramo de grasa.



Trucha

Nombre Científico/Scientific Name: *Salmo trutta*.

Zona de Pesca/Fishing Zone: Acuicultura.

Pescado semigraso que aporta en torno a 3 gramos de grasa por 100 gramos de carne. Se considera un alimento muy nutritivo, y si se cocina de manera sencilla puede formar parte habitual de las dietas hipocalóricas y bajas en grasas.

4. OTROS

AUTRES / OTHERS / ANDERE PRODUKTE



Mini empanadillas de atún

Nombre Científico/Scientific Name: Producto
Elaborado.

Deliciosa masa de hojaldre rellena de atún y una combinación de las mejores verduras y ortalizas de la huerta.

Ideales como aperitivo o un primer plato.



Mejillón (carne)

Nombre Científico/Scientific Name: *Mytilus galloprovincialis*

Zona de Pesca/Fishing Zone: Rías Gallegas.

Nutritivo, delicioso y económico, el mejillón es un clásico en la dieta mediterránea.

En ensaladas, al vapor o acompañando a arroces y empanadas resulta muy sabroso. Se sirve sin concha.



Gambón argentino nº1

Nombre Científico/Scientific Name: Pleoticus
Muelleri

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico Sur

Las principal característica del gambón argentino son que su carne es muy sabrosa y fuerte.

Además aporta proteínas, calcio, fósforo, magnesio y potasio. Exquisito para su preparacion cocido, al horno o a la plancha.



Mejillón jugosón (entero)

Nombre Científico/Scientific Name: *Mytilus galloprovincialis*

Zona de Pesca/Fishing Zone: Rias gallegas

Nutritivo, delicioso y económico, el mejillón es un clásico en la dieta mediterránea.

En ensaladas, al vapor o acompañando a arroces y empanadas resulta muy sabroso.

Se sirve entero, con su concha.



Gambón argentino nº1

Nombre Científico/Scientific Name: Pleoticus
Muelleri

Zona de Pesca/Fishing Zone: Atlántico Sur

Las principal característica del gambón argentino son que su carne es muy sabrosa y fuerte.

Además aporta proteínas, calcio, fósforo, magnesio y potasio. Exquisito para su preparacion cocido, al horno o a la plancha.



Plaza de Lugo, 9 – 5º 15004 La Coruña

+34 981 17 33 03

+34 981 137 134 (Fax)

kabat@kabat.es

WWW.KABAT.ES