



MARUFINA

*Elaborados gourmet del Mejor
Marisco del Mediterráneo*

Recomendado por:

Martin Perasategui



DIRECTOS DEL

MAR

PESCA > CONGELACIÓN > TRANSFORMACIÓN > CONSERVACIÓN > COMERCIALIZACIÓN

Excelencia del mar, Esencia del Mediterráneo.

Desde hace más de medio siglo, Marufina selecciona con maestría los mejores tesoros del mar Mediterráneo para llevarlos, en su punto óptimo de frescura, a las mesas más exigentes de Europa.

Respaldados por la confianza de referentes de la alta cocina como Martín Berasategui, nuestros productos se distinguen por su pureza, sabor y textura incomparables, fruto de un meticuloso proceso de ultracongelado que preserva intacta la esencia del mar.

Nuestra colección gourmet ofrece desde marisco ultracongelado PREMIUM hasta elaboraciones exclusivas a base de marisco, creadas para inspirar a chefs y deleitar a los comensales más sofisticados.

En Marufina no solo garantizamos calidad certificada, sino una experiencia sensorial única, avalada por un servicio impecable y una red logística que acerca el Mediterráneo a cada rincón de Europa.

Marufina. Donde el mar se convierte en arte.

Recomendado por:
Martín Berasategui

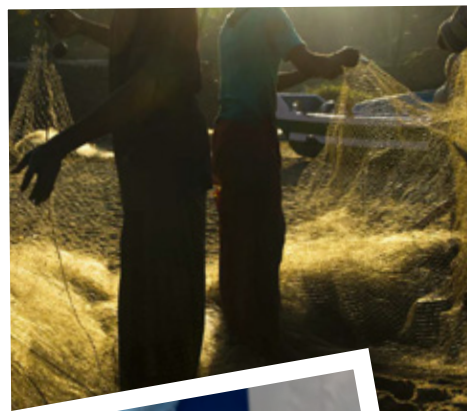


A LA MESA DE SUS CLIENTES

Artesanía marina, precisión profesional

En Marufina transformamos la riqueza del mar en creaciones artesanales pensadas para la alta gastronomía, combinando tradición y vanguardia para facilitar el servicio profesional sin renunciar a la excelencia.

Cada producto se distingue por una calidad excepcional, fresca impecable y presentación cuidada, adaptada a las necesidades más exigentes de chefs y comensales. Nuestra logística Just in Time asegura disponibilidad inmediata, preservando siempre la cadena de frío con procesos certificados que garantizan seguridad, fiabilidad y el sabor auténtico del Mediterráneo en cada bocado.





FRESCO, RECIÉN PESCADO



ULTRACONGELADO EN EL MAR

Mantenemos un firme compromiso con la sostenibilidad y la calidad, asegurando que cada etapa de nuestro proceso cumpla con las normas más exigentes.

Desde el momento en que nuestras capturas salen del agua hasta que llegan a su mesa, mantenemos un estricto control para preservar la frescura y el sabor. Combinando el saber hacer tradicional con la tecnología más avanzada, Marufina le ofrece marisco mediterráneo de primera calidad que encarna la esencia del mar y está listo para mejorar su experiencia culinaria..



"QUISQUILLA"

(Plesionika Edwardsii, 2 KG)

Delicioso marisco congelado de la especie Plesionika edwardsii, conocido por su sabor suave y su textura tierna. Presentado en un envase de 2 kg, ideal para compartir en familia.



GAMBA BLANCA

(Parapenaeus longirostris, 1 kg)

Gambas blancas congeladas de la especie Parapenaeus longirostris, famosas por su carne jugosa y delicada. Este envase de 1 kg es ideal para preparar tapas, arroces o planchas.



Nuestro meticuloso proceso de captura, clasificación, limpieza y congelación a bordo a -60°C garantiza la excepcional calidad del marisco más fresco.

Este método de congelación rápida preserva los sabores y nutrientes naturales, ofreciéndole un producto que rivaliza en sabor y textura con el pescado recién capturado.

FORMATOS PROFESIONALES

	Nombre (especie)	Envase/ peso
Quisquila	Plesionika edwardsii	2 kg
Gambas blancas	Parapenaeus longirostris	1 kg
Gambas rojas	Aristeus antennatus	1 kg
Cigalas	Nephrops norvegicus	1 kg
Carabinero	Aristaeopsis edwardsiana	1 kg



GAMBA ROJA

(Aristeus antennatus, 1 kg)

Las gambas rojas de la especie Aristeus antennatus, apreciadas por su sabor intenso y su color brillante, son perfectas para platos gourmet o a la plancha.



CIGALA

(Nephrops norvegicus, 1 kg)

Las cigalas congeladas de la especie Nephrops norvegicus, conocidas por su carne firme y dulce, son ideales para hornear, asar o en sopas de marisco.



CARABINERO

(Aristaeopsis edwardsiana, 1 kg)

De la especie Aristaeopsis edwardsiana, un refinado manjar marino de potente sabor



CARPACCIOS

En Marufina, sabemos lo importante que es utilizar marisco fresco y de alta calidad para preparar un carpaccio excepcional.

Ofrecemos una selección de carpaccios, entre ellos *carpaccio de quisquilla*, *gambas blancas*, *gambas rojas*, *cigalas* y *carabinero*.



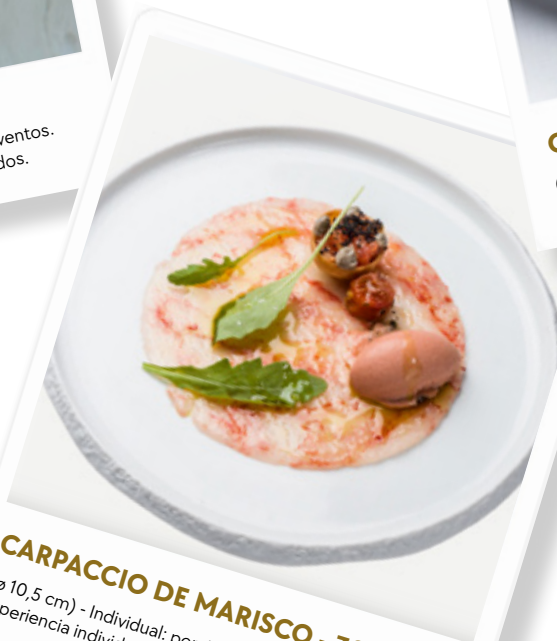
CARPACCIO DE MARISCO - 5g.

(ø 5 cm) - Catering: Delicada presentación para eventos. Un bocado exquisito para sorprender a sus invitados.



CARPACCIO DE MARISCO - 60g.

(ø 18 cm) - 2 pax: Ideal para compartir como entrante ligero y refinado.



CARPACCIO DE MARISCO - 30g.

(ø 10,5 cm) - Individual: porción generosa para una experiencia individual. Un entrante ligero y sabroso.



CARPACCIOS

Cada uno de nuestros carpaccios es una muestra de nuestro compromiso con la calidad, llevando lo mejor del Mar Mediterráneo directamente a su negocio. Estos platos ofrecen a empresas y profesionales la experiencia definitiva del mar Mediterráneo.



CARPACCIO DE MARISCO - 80g.
(ø 23 cm) - 4 pax: Ideal para compartir en reuniones o como parte de una degustación. La frescura del mar en cada loncha.



CARPACCIO DE MARISCO - 120/150/200g.
(ø 40 cm) - Especial Paellas: Creado para realzar sus paellas. Presentación espectacular y sabor intenso para complementar a base de arroz..



FORMATOS PROFESIONALES

Peso neto	5g	30g	60g	80g	150g
Diámetro aproximado	5 cm	10,5 cm	18 cm	23 cm	40cm
Uso	Catering	Individual	2 pax	4 pax	Especial Paella



TARTARES

Descubra los tartares de marisco Mediterráneo de Marufina, elaborados con ingredientes de máxima frescura para ofrecer un producto de alta calidad, ideal para satisfacer las demandas de sus clientes con un sabor excepcional.

Cada uno de nuestros carpaccios es una muestra de nuestro compromiso con la calidad y la frescura, llevando lo mejor del Mar Mediterráneo directamente a su negocio. Estos platos ofrecen a empresas y profesionales la experiencia definitiva del mar Mediterráneo.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso neto	15g	50g
Diámetro	3 cm	10 cm
Uso	Catering	Individual / 2 pax





LINGOTES

Una Nueva Joya del Mar: Los Lingotes de Marufina

En Marufina, transformamos lo mejor del mar Mediterráneo en una experiencia de lujo. Presentamos nuestros nuevos Lingotes, la forma más innovadora y exquisita de disfrutar de un producto de mar de primera calidad

Elaborados con marisco fresco y seleccionado con el mayor cuidado, nuestros Lingotes capturan la esencia pura de la quisquilla, la gamba blanca, la gamba roja, la cigala y el carabinero. Cada Lingote es una pieza de arte culinario, diseñada para llevar la sofisticación y el sabor intenso del mar directamente a tu negocio.

Con los Lingotes de Marufina, ofrecemos a empresas y profesionales una nueva forma de destacar, garantizando siempre la máxima calidad, frescura y la verdadera esencia del mar.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso unitario	50 g
Unidades por kilo	20
Presentación	Envasado individual en "Flowpack"





CROQUETAS

Las croquetas de quisquilla son una delicia gastronómica que combina la suavidad de la quisquilla con una textura crujiente y un sabor inigualable.

En Marufina estamos orgullosos de ofrecer estas croquetas elaboradas con ingredientes frescos y de alta calidad pescados directamente en el Mediterráneo.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso unitario	35 g
Unidades por kilo	28
Presentación	Bolsa de polietileno de 1 kg





GYOZAS

Elaboradas con una delicada masa de harina de trigo y un sabroso relleno de quisquilla.

Tras una cuidadosa preparación, se somete a un proceso de cocción al vapor que realza su sabor, ofreciendo una experiencia culinaria única. El característico color blanco de la masa, combinado con un agradable y distintivo aroma, la convierten en una atractiva opción para los amantes de los sabores asiáticos.



FORMATOS PROFESIONALES

Peso unitario	20 g
Unidades por kilo	50
Presentación	Bandeja retráctil de polietileno 20 unidades



Rollitos de quisquilla Mediterránea de Marufina, preparados meticulosamente con los ingredientes más frescos para ofrecer una explosión de sabores exóticos.

Este exquisito manjar ofrece una experiencia culinaria única, mostrando el mejor marisco directamente del Mediterráneo.



FORMATOS PROFESIONALES

Peso unitario	20 g
Unidades por kilo	50
Presentación	Bolsa de polietileno de 500 g

A close-up photograph of several Mediterranean prawn rolls (rollitos) on a dark, rustic plate. The rolls are filled with prawns and green herbs, garnished with fresh mint and a small white flower. A small metal bowl of red dipping sauce is in the foreground. The word 'ROLLITOS' is overlaid in large white letters.

ROLLITOS



CALDOS

Descubra nuestros caldos, elaborados con ingredientes frescos, estos productos ofrecen un sabor auténtico y una calidad excepcional, perfectos para añadir a sus platos favoritos..

Auténtico caldo de pescado, elaborado según la receta de nuestros antepasados. Utilizamos pescado fresco capturado por nuestros barcos en aguas mediterráneas y sólo ingredientes de primera calidad, lo que da como resultado productos sanos y sabrosos. Pruebe nuestros caldos de marisco y pescado.

FORMATOS PROFESIONALES

Peso neto	400g	2600g
Marisco	✓	✓
Marisco y pescado	✓	✓



CALDO DE PESCADO
Y MARISCO



CALDO DE
MARISCO



CALDO DE
PESCADO

Martin Berasategui, con 12 Estrellas Michelin en su trayectoria, no sólo es un chef: es una leyenda viva de la gastronomía mundial. Su nombre es sinónimo de excelencia, creatividad y pasión por la cocina.

Nacido en San Sebastián en 1960, creció entre cazuelas, aromas y tradición en el Bodegón Alejandro, el restaurante familiar donde despertó su vocación. Su formación en los mejores fogones de Francia y España le otorgó una visión cosmopolita y un dominio técnico que pronto transformó en un estilo propio. En 1993 dio un paso decisivo al abrir su restaurante homónimo en Lasarte-Oria, hoy considerado uno de los grandes templos gastronómicos del planeta.

HITOS QUE MARCAN HISTORIA

- 1993: Apertura del Restaurante Martín Berasategui en Lasarte.
- 1996: Primera Estrella Michelin.
- 2001: Obtiene la tercera Estrella Michelin en Lasarte, entrando en el círculo más exclusivo de la gastronomía mundial.
- Expansión internacional: Barcelona, Tenerife, Lisboa, México y República Dominicana, conquistando paladares en distintos continentes.

Su cocina es un viaje entre la tradición vasca y la innovación más audaz, donde cada plato refleja respeto absoluto al producto, técnica impecable y una creatividad sin fronteras. Obras como la milhojas caramelizada de anguila ahumada, foie gras y manzana verde se han convertido en emblemas de la gastronomía contemporánea e inspiración para generaciones de chefs que siguen sus pasos.

Martín Berasategui no solo cocina: construye experiencias memorables que han redefinido la forma de entender el sabor y la excelencia en la mesa.

En Marufina es un honor tenerle como embajador de la Calidad de nuestra marca.





MARUFINA