



GARCIMAR

**CERCA DEL PRODUCTO,
CERCA DEL CLIENTE**



VOCACIÓN Y TRADICIÓN

Garcimar nace en 1931 en el barrio mariner de El Serrallo (Tarragona) con una pequeña flota de barcos. La tercera generación, casi noventa años después, impulsa con la misma ilusión e idénticos valores la empresa para satisfacer las nuevas necesidades del sector y continuar distinguiéndose con la mejor calidad ofreciendo un servicio más personalizado.



SABEMOS DE PESCADO

Nos gusta el mar y entendemos de pesca porque no solo es nuestro trabajo. Es nuestra vocación, está en nuestros genes y es una parte fundamental de nuestra historia. Madrugar para visitar las principales lonjas y conocer los principales puertos pesqueros nos proporciona una experiencia, un conocimiento y un criterio que queremos compartir con nuestros clientes para ofrecerles la mejor selección de pescados y mariscos.

Con la máxima calidad, con la máxima confianza. Frescos.



CONOCEMOS SUS NECESIDADES

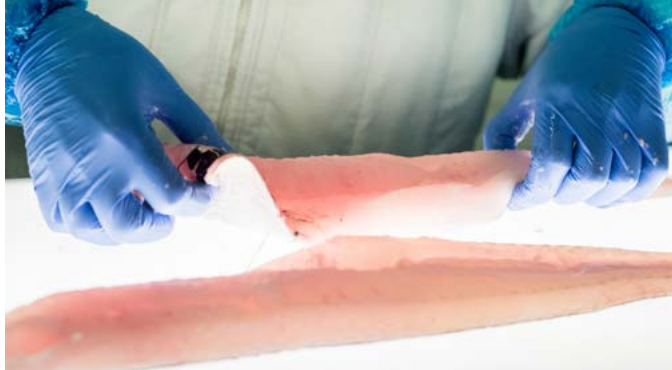
Seleccionar el mejor pescado y marisco no es suficiente para nosotros. Queremos situarlo en las cocinas de nuestros clientes de acuerdo a sus especificaciones preservando la misma calidad y frescura que en las lonjas. Quienes formamos Garcimar nos enfrentamos a este reto diariamente para proporcionar el mejor servicio personalizado. Invertimos en tecnología y formación y aprendemos de las nuevas necesidades del mercado.

Servimos en cualquier punto de España en 24/48 horas.



GARANTÍA GARCIMAR

La G, de Garcimar, la inicial del apellido con el que la empresa familiar pronto cumplirá un siglo, significa algo que para nosotros es más importante que cualquier certificación externa: garantía. El rigor y el compromiso son los valores que nos vieron nacer. Tenemos el orgullo de firmar con nuestra marca la calidad y el trabajo bien hecho: la Garantía Garcimar.



TRAZABILIDAD Y TRANSPARENCIA

En un entorno globalizado, la información sobre el origen y el seguimiento del proceso de manipulación seguido por los alimentos constituye un derecho fundamental para el consumidor. Ofrecemos la máxima transparencia: etiquetas con información completa y revisada, bases de datos con fichas técnicas actualizadas, protocolos exigentes de gestión de alérgenos y auditorías reforzadas a proveedores.

El cliente conoce tan bien como nosotros el producto que compra.

DISPONEMOS DE UNA GRAN VARIEDAD DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS

Pescados salvajes y mariscos, acuicultura y estero, pescados blancos y azules de los mejores orígenes y servidos en diferentes cortes y preparaciones.

PESCADO FRESCO SALVAJE

Nuestra experiencia diaria tanto en los principales puertos pesqueros nacionales como internacionales nos permite seleccionar los mejores productos para nuestros clientes.

Nuestra variedad de pescado azul y blanco salvaje es tan amplia como nos permite el mar, respetando en todo el proceso los ciclos naturales y el medio ambiente.





MARISCO FRESCO

Disponemos de una amplia gama de productos de marisco fresco de la mejor calidad. Ofrecemos los mariscos más demandados por el mercado y también los más escasos cuando la mar los ofrece.

Una gran variedad de especies con piezas de diferentes calibres, en una oferta que integra las mejores procedencias incluyendo, por supuesto, las costas gallegas.





ACUICULTURA Y ESTERO

Ponemos a su disposición producto nacional y de importación de granjas homologadas por nuestros departamentos de compras y de calidad, certificando en todo momento los mejores orígenes.

Nuestro catálogo se nutre también del mejor pescado de estero procedente del litoral suratlántico peninsular: variedades criadas en baja densidad en su propio hábitat original, que se alimentan naturalmente. Estas condiciones proporcionan al pescado excelentes texturas y una elevada calidad nutritiva.



L-10

LOTE: 183281

PESO NETO:

6.51 Kg

PUERTA

3



ZONA DE CAPTURA O CRÍA:
ESPAÑA

LOTE: 183281

138

ESTADO DE
Fresco

DENOMINACIÓN
COMERCIAL:
CIENTÍFICA:

LUBINA DE ESTERO
DICENTRARCHUS LABRAX
(BSS)

ISLASUR S.A.
AVDA. RAFAEL BECA, 55
ISLA MAYOR
(SEVILLA)
TF. 954 77 78 11

FECHA ENVASADO: 21.11.18
FECHA DE CADUCIDAD: 06.12.18
CONSERVACIÓN: 0-5 °C

MÉTODO DE PRODUCCIÓN
DE CRÍA
PRESENTACIÓN / DESCRIPCIÓN
Entero con cabeza

10

PESO NETO

6,51kg



PORQUE SABEMOS DE PESCADO

TE AYUDAMOS A CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS
DEL PESCADO MUY FRESCO



Aspecto general limpio, brillante y suave al tacto, con la piel húmeda.



Olor a mar o algas marinas.



Agallas de color rojo vivo sin mucosidad, y sus láminas tienen que estar separadas y limpias.



Ojos brillantes, húmedos, salientes y con la pupila convexa.



Carne muy firme y consistente y fuertemente adherida a las espinas.

PODEMOS ASESORARTE

SOBRE EL MOMENTO ÓPTIMO DEL PRODUCTO SEGÚN LA TEMPORADA

Como en la mayoría de alimentos frescos, en el pescado hay unas épocas de consumo preferentes por su mayor disponibilidad, mayor productividad y, en consecuencia, mejor calidad y precio. Disponemos de todo tipo de pescado y marisco fresco todo el año. Nuestro equipo comercial te asesorará para elegir el producto en su momento óptimo según la temporada. También conocemos en qué épocas se consigue el mejor pescado y marisco dependiendo de su origen y zona de captura.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
PESCADO												
ATÚN BLUEFIN												
BACALAO SKREI												
BESUGO												
BONITO MEDITERRÁNEO												
BONITO NORTE												
BOQUERÓN CANTÁBRICO												
CABALLA												
CABRACHO												
DORADA												
JUREL												
LENGUADO												
MELVA												
MERLUZA												
MERO												
PEZ ESPADA												
RAPE BLANCO NORTE												
SALMONETE												
SARDINA												

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
MARISCO												
BERBERECHOS												
BOGAVANTE AMERICANO												
BUEY DE MAR												
CALAMAR												
CIGALA												
CENTOLLO												
LANGOSTA ROJA												
MEJILLÓN GALLEGO												
MEJILLÓN DELTA DEL EBRO												
MEJILLÓN BOUCHOT												
PULPO ROCA												
SEPIA												



NOS ADAPTAMOS A SUS NECESIDADES

Disponemos de salas de elaboración y procesado especialmente diseñadas para la manipulación del pescado fresco. Todo esto nos permite suministrar el pescado en peso neto, ahorrando tiempo, costes y espacio en las cocinas de nuestros clientes.



LA MERMA DEL PESCADO

El proceso de despiece del pescado siempre ocasiona una merma que es importante cuantificar.

Para calcular los kilogramos de pescado que debemos comprar hay que tener en cuenta esta merma, tanto si compramos el pescado entero como si lo compramos ya manipulado.

En las tablas adjuntas se detallan los porcentajes de mermas aproximadas que se producen generalmente en el pescado según el nivel de manipulación:

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 escamas y sin aletas.



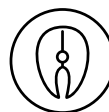
ABIERTO CON ESPINA

Pieza de pescado eviscerada, sin escamas y abierta por la mitad.



ABIERTO SIN ESPINA

Pieza de pescado eviscerada, 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 calibrado con o sin piel que se obtiene a partir del lomo del pescado.

LIMPIO	10-20%
RODAJAS	10-25%
LOMOS	35-60%
FILETES	35-60%
SUPREMAS	60%

**Estos valores son aproximados.*

Recomendamos consultar antes de realizar cualquier pedido dado que la merma varía según el tipo de pescado, el tamaño y la época del año.



INVERTIMOS PARA PRESERVAR Y MEJORAR EL PRODUCTO



Garcimar pone al servicio del producto las instalaciones más modernas y preparadas para el tratamiento y conservación de los alimentos. Disponemos de muelles de carga acondicionados, salas de elaboración de pescado fresco y salas de manipulación. Infraestructuras y equipamiento especializado que permiten el tratamiento personalizado de los cortes de pescado.

Envasamos al vacío manteniendo la cadena de frío ininterrumpida y controlada para garantizar la máxima seguridad del producto y su óptima duración. La reducción de la degradación oxidativa del pescado o marisco mejora su vida útil, mantiene su aroma y frescura y evita que su sabor se transmita a otros alimentos.



solofresco

SIEMPRE DE LOS MEJORES ORÍGENES

En Garcimar contribuimos a promover una alimentación sana y equilibrada favoreciendo el consumo de pescado y productos del mar propios de la dieta mediterránea.

Seleccionamos para nuestra marca Solofresco el mejor pescado de origen y elaboramos raciones fáciles de preparar, sabrosas, saludables y preservando la máxima calidad nutricional del producto.

En nuestras salas, a través de un proceso de elaboración artesanal de manipulación, obtenemos las porciones más nobles de cada producto. Piezas y cortes adaptadas a las necesidades particulares de nuestros clientes que envasamos y expedimos siguiendo en todas las fases del proceso los más estrictos controles de calidad, alérgenos y trazabilidad.



DELEGACIONES

ALICANTE

Polígono Industrial
Faima
Alcoy s/n
03330 Crevillent
Alicante

T. 96 166 74 34

BARCELONA

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

T. 93 336 51 61

BARCELONA

Mercabarna
Mercat del peix
Casillas 61-62-63
08040 Barcelona

T. 93 336 1808
T. 93 336 51 61

BILBAO

Edificio Logifrio
Polígono Industrial Leguizamón
Araba, 7
48450 Etxebarri
Bizkaia

T. 976 47 46 48

MADRID

Polígono
San Marcos
Edison, 22
28906 Getafe
Madrid

T. 91 601 91 51

MÁLAGA

Diodoro, 13
(Frente a
Mercamálaga)
29196 Málaga

T. 952 03 87 35

MALLORCA

Mercapalma
Cardenal Rosell, 182
Parcela 13
07007 Coll d'en Rebassa
Mallorca

T. 971 74 57 02

SEVILLA

Frigoríficos
Frigodocks
Avda. de la Raza, 22
41012 Sevilla

T. 954 23 84 83

VALENCIA

Polígono Industrial
Masía del Conde
Calle 6, 8
46393 Loriguilla
Valencia

T. 96 166 74 34

ZARAGOZA

Plataforma
Logística plaza
Edificio SDF / Usieto
Pertusa, 16
50197 Zaragoza

T. 976 47 46 48

W W W . G A R C I M A R . C O M