

DESDE 1931

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

Catálogo
Primavera / Verano

☆☆☆
Selección de **productos recomendados** para esta temporada
☆☆☆

Edición
#01 | 2024



www.garcimar.com

DESDE 1931

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

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

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



www.garcimar.com

Ahumados

GARCIMAR

& Refrigerados



| Ensalada de salmón ahumado

Salmón ahumado precortado sobre
Sobre 100 g - IVP

950100



Salmón ahumado precortado
Sobre (1,2-2) kg - IVP

950010



PRODUCTO
RECOMENDADO

Anguila ahumada filete

951125

Calibre	Presentación	Especie	Origen
3-5 uds.	Sobre 100 g - IVP	Anguilla anguilla	ESPAÑA/ PAÍSES BAJOS/ DINAMARCA

Sobre 100 g



Salmón ahumado precortado

950010

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

Sobre (1,2-2) kg



Salmón ahumado precortado sobre

950100

Calibre	Presentación	Especie	Origen
100 g	10 Sobre x 100 g - IVP	Salmo salar	NORUEGA

Sobre 100 g



PRODUCTO
RECOMENDADO

Sardina ahumada

950850

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(18-21) uds.	Bdja. 850 g	Sardina pilchardus	ESPAÑA

Bdja. 850 g



Anchoa aceite PREM NO

951124

Presentación	Especie
Bdja. 600 g	Engraulis encrasicolus

Bdja. 600 g



Anchoa Cantábrico en aceite de oliva

915115

Presentación	Especie
Lata 120 g	Engraulis encrasicolus

Lata 120 g



Anchoa Cantábrico NO en aceite de oliva

951111

Presentación	Especie
Bdja. 375 g	Engraulis encrasicolus

Bdja. 375 g



Gildas boquerón en aceite de girasol 925168

Presentación	Especie
22 uds. x Bdja.	<i>Engraulis spp</i>

Bdja. 930 g



Gildas matrimonio 925167

Presentación	Especie
22 uds. x Bdja.	<i>Engraulis spp</i>

Bdja. 1 kg



Gildas en aceite de girasol 925166

Presentación	Especie
30 uds. x Bdja.	<i>Engraulis spp</i>

Bdja. 850 g



Boquerón Cantábrico en aceite de oliva 925115

Presentación	Especie	Origen
Lata 120 g	<i>Engraulis encrasicolus</i>	ESPAÑA

Lata 120 g



Boquerón Cantábrico en vinagre 925100

Presentación	Especie	Origen
Bdja. 625 g	<i>Engraulis encrasicolus</i>	ESPAÑA

Bdja. 625 g



Atún en aceite de girasol 252110

Presentación	Especie	Origen
Bol. 1 kg	<i>Thunnus spp./ katsuwonus</i>	-

Bol. 1 kg



Ventresca atún 252163

Presentación	Especie	Origen
Lata 750 g	<i>Thunnus albacares/ obsesus</i>	FAO 77

Lata 750 g



PRODUCTO
RECOMENDADO

Caviar Beluga Amur

926015/926016

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(2-3) mm	Tarro 10 g Tarro 50 g	<i>Huso dauricus</i> <i>Acipenser schrenkii</i>	RIO AMUR

Tarro 10 g _____

Tarro 50 g _____



Huevas de lumpo negro

926020

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

Tarro 100 g _____



PRODUCTO
RECOMENDADO

Huevas de salmón

950800

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

Tarro 100 g _____



Caviar Beluga Irani

926005/926006/926007/926008

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(2,5-3) mm	Tarro 10 g Tarro 30 g Tarro 50 g Tarro 100 g	<i>Huso huso</i>	IRÁN

Tarro 10 g _____ Tarro 30 g _____

Tarro 50 g _____ Tarro 100 g _____



Huevas de lumpo rojo

926025

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

Tarro 100 g _____



Perlas de anchoa

935948

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

Tarro 55 g _____



Perlas de arenque ahumado Avruga

936002

Presentación	Origen
Tarro 120 g	ESPAÑA

Tarro 120 g



Perlas de arenque ahumado Moluga

935950

Presentación	Origen
Tarro 145 g	ESPAÑA

Tarro 145 g



Perlas de arenque ahumado Rojo

936003

Presentación	Origen
Tarro 50 g	ESPAÑA

Tarro 50 g



Perlas de aceite de oliva virgen extra

935945

Presentación	Origen
Tarro 50 g	ESPAÑA

Tarro 50 g



Perlas de lima-limón

936005

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g



Perlas de dátil

936010

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g



Perlas de soja

936006

Presentación	Origen
Tarro 55 g	ESPAÑA

Tarro 55 g

PRODUCTO RECOMENDADO



Bacalao desmigado salado

908010

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

Cj. 5 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Langostino cola cocido pelado

076351

Presentación	Especie	Origen
Bote 600 g	<i>Penaeus vannamei</i>	CENTRO - SUDAMÉRICA/ INDIA/VIETNAM

Bote 600 g



PRODUCTO
RECOMENDADO

**Pulpo pata cocido
en su jugo (1 pata)**

087042/087041/087040

Calibre	Especie	Origen
(150-250) g (250-350) g (350-450) g	<i>Octopus vulgaris</i>	FAO 34

Bol. (150-250) g

Bol. (250-350) g

Bol. (350-450) g



PRODUCTO
RECOMENDADO

**Pulpo pata cocido
en su jugo (2 patas)**

087039

Calibre	Especie	Origen
(400-500) g	<i>Octopus vulgaris</i>	FAO 34

Bol. (400-500) g

PRODUCTO
RECOMENDADO



Pulpo pata cocido en su jugo (Galicia)

087034/087033

Calibre	Especie	Origen
(250-350) g (300-400) g	<i>Octopus vulgaris</i>	ESPAÑA

Bol. (250-350) g

Bol. (300-400) g





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



Musgo de mar estrellado en salazón

937210

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

Bdja. 500 g



Mix de algas en salazón

937208

Calibre	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



Lechuga de mar en salazón

937008

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

Bdja. 1 kg



Algatinado en salazón

937006

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

Bdja. 1 kg



Wakame ensalada

505320

Presentación	Especie	Origen
12 Bol. x 500 g	-	CHINA

Cj. 6 kg

Pescados

Congelados

GARCIMAR



| Filete de caballa con escalivada

Caballa filete c/p

✂10 %

Calibre	Especie	Origen
+130 g	<i>Scomber japonicus</i>	ESPAÑA
109229		

Pimiento asado
pelado
5 Bol. x 1 kg
Cj. 5 kg

540015

Berenjena asada
pelada
5 Bol. x 1 kg
Cj. 5 kg

540000



NEW

Atún Saku s/p

100822

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(350-450) g	Granel - IQF	<i>Thunnus albacares/obesus</i>	JAPÓN/ COREA

Cj. 5 kg



NEW

PRODUCTO RECOMENDADO

Atún corte tataki

100861

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

Cj. 3 kg



Atún Steak s/p y s/ sang.

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



PRODUCTO RECOMENDADO

Atún lomo chunk s/p y s/ sang.

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

Atún lomo s/p y c/ poco sang.

5% 100815

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(3-7) kg	Bolsa al vacío - IVP	<i>Thunnus albacares/obesus</i>	ESPAÑA

1 Ud. 3-7 kg





Atún filete s/ p y s/ sang.

15% 100870

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(120-200) g	Granel - IQF	<i>Thunnus albacares/obesus</i>	ESPAÑA

Cj. 7 kg



Atún suprema s/p y s/ sang.

15% 100812

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(90-115) g	Granel - IQF	<i>Thunnus albacares/obesus</i>	ESPAÑA

Cj. 7 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Anguila braseada

156601

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

Cj. 5 kg • PV



Bonito lomo tataki marcado

100863

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

Cj. 2,5 kg • PV



Bacalao negro de Alaska

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



Bacalao Islandia filete c/p (1ª congelación)

❄️ 10% 101303

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

Cj. 11 kg



Bacalao filete c/p PBO

❄️ 10% 101312

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

Cj. 11 kg



Bacalao Islandia lomo c/p

❄️ 15% 101383/101382

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

Cj. 5 kg

Cj. 7 kg



Bacalao Islandia lomo c/p

101395

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(500-700) g	IWP	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 6 kg



Bacalao Islandia lomo

❄️ 18% 101385

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

Cj. 7 kg

Bacalao Islandia lomo

101380

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

Cj. 2 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO



Bacalao Islandia morro PBO

101387

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

Cj. 2 kg



Bacalao migas

101001

Calibre	Presentación	Especie	Origen
500 g	8 Bol. x 500 g	<i>Gadus morhua</i>	ISLANDIA

Cj. 4 kg



Abadejo Alaska filete s/p PBO

❄️10% 110571

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(90-110) g	Granel - IQF	<i>Gadus chalcogrammus</i>	CHINA

Cj. 5 kg



Chanquete pez platino

❄️15% 105095

Calibre	Presentación	Especie	Origen
1 kg	6 Bol. x 1 kg	<i>Neosalanx tangkahkeii</i>	CHINA

Cj. 6 kg



Boquerón s/cabeza

101785

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(50-90) pz/bd	10 Bol. x 1 kg	<i>Engraulis encrasicolus</i>	GRECIA

Bol. 1 kg



Sardina entera

❄️20% 155240

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(80-120) g	Cj. 7 kg	<i>Sardina pilchardus</i>	ESPAÑA

Cj. 7 kg



Lenguado Rubio eviscerado

121041

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(400-600) g	Granel - IQF	<i>Solea senegalensis</i>	FAO 34

Cj. 4 kg



Merluza Austral lomo c/p

133050

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(200-350) g	9 Estuches x 2 kg - IWP	<i>Merluccius australis</i>	CHILE

Estuche 2 kg



Merluza suprema Austral

15% 133100

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(150-300) g	Granel - IQF	<i>Merluccius australis</i>	FAO 41/ FAO 81/ FAO 87

Cj. 5 kg



Merluza del Cabo filete c/p PBO

110440

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

Cj. 10 kg

Merluza rodaja Austral

10% 144955/144990

Calibre	Presentación	Especie	Origen
N5 (180-250) g N6 + 250 g	Granel - IQF	<i>Merluccius australis</i>	SUDÁFRICA/ NUEVA ZELANDA

Cj. 7 kg





Merluza Austral filete c/p

110310

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(700-1000) g	3 Estuches x 7 kg	<i>Merluccius australis</i>	CHILE

Cj. 7 kg



Lubina filete c/p

✂15% 121660

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(140-200) g	Granel - IQF	<i>Dicentrarchus labrax</i>	TURQUÍA

Cj. 5 kg



Rosada filete s/p

✂10% 110910

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(0,5-1) kg	Granel - IQF	<i>Genypterus blacodes</i>	NUEVA ZELANDA

Cj. 10 kg



Rape del Cabo cola s/p

106180/106186

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(300-600) g (1-1,5) kg	IWP	<i>Lophius vomerinus</i>	NAMIBIA

Cj. 5,5 kg • PV

Cj. 12 kg • PV



Perca filete

110590

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(0,5-1) kg	IWP	<i>Lates niloticus</i>	UGANDA

Cj. 6 kg



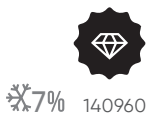
Pez espada lomo s/p

108030

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(2-6) kg	Al vacío - IVP	<i>Xiphias gladius</i>	CHINA/ INDONESIA/ ECUADOR

Cj. 8 kg • PV

Rodaballo eviscerado desangrado



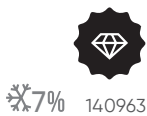
7% 140960

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(1-2) kg	Granel - IQF	<i>Psetta maxima/Scophthalmus maximus</i>	ESPAÑA/PORTUGAL

Cj. 6 kg • PV



Rodaballo eviscerado desangrado



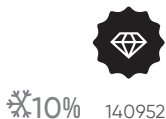
7% 140963

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(2-2,5) kg	Granel - IQF	<i>Psetta maxima/Scophthalmus maximus</i>	ESPAÑA/PORTUGAL

Cj. 10 kg • PV



Rodaballo filete



10% 140952

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

Cj. 2 kg • PV



Rodaballo supremas



10% 140956

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

Cj. 2 kg • PV

Rodaballo porción



10% 140958

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

Cj. 2 kg • PV



Salmón



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

*Consultar disponibilidad

Salmón Salar filete s/p TRIM E IVP

111018

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

Cj. 6 kg · PV

Salmón Salar filete c/p PBO IVP

111016

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

Cj. 6 kg · PV

PRODUCTO
RECOMENDADO



Salmón rojo Alaska filete

111042

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

Ud. 500-900 g

Salmón Salar brocheta s/p

116000

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

Cj. 4 kg · PV





**Salmón Salar suprema
c/p TRIM D**

❄️ 10% 155206/115204

Presentación	Especie	Origen
Granel - IQF	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA/ ISLAS FEROE
120 g	Cj. 7 kg	_____
(180-200) g	Cj. 7 kg	_____



**Salmón Salar suprema
s/p TRIM E**

❄️ 10% 155204/155203/115203

Presentación	Especie	Origen
Granel - IQF	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA/ ISLAS FEROE
120 g	Cj. 7 kg	_____
160 g	Cj. 7 kg	_____
(180-200) g	Cj. 7 kg	_____



Salmón Salar lingote s/p

116102

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

Cj. 1,1 kg • PV _____



Salmón Salar rem. suprema c/p

116150

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

Cj. 5,4 kg • PV _____



Salmón Salar tartar

116200

Calibre	Presentación	Especie	Origen
+ 450 g	8 Bdja. x 450 g	<i>Salmo salar</i>	NORUEGA/ ISLAS FEROE

Cj. 3,6 kg • PV _____



Salmón Salar dados

111031

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

Cj. 5 kg _____

Especial

GARCIMAR

Carpaccio



| Carpaccio de pulpo

Pulpo pata cocido en su jugo (1 pata)
Bol. (350-450) g

087040



Carpaccio bacalao

101020

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

Cj. 1,4 kg



NEW

PRODUCTO RECOMENDADO

Carpaccio salmón

115990

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

Cj. 2 kg



Carpaccio cigala

302022

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

Estuche 750 g



Carpaccio vieira

302026

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

Estuche 750 g



NEW

Carpaccio gamba

302024

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

Estuche 750 g



Carpaccio gambón salvaje

302027

Calibre	Presentación	Especie	Origen
50 g	10 uds. x 50 g - IVP	<i>Pleoticus muelleri</i>	FAO 41

Cj. 500 g

Marisco

GARCIMAR

Congelado



| Arroz con calamar y con pata de pulpo

Pulpo pata cocido en su jugo (1 pata)
(250-350) g
Cj. 5 kg • PV

420065

Calamar patagónico N4
(10-12) cm
Cj. 5,5 kg • PV

404300



Calamar limpio Indio

❄️ 25% 401501/401602

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-20) pz/kg (20-40) pz/kg	6 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Loligo duvauceli</i>	INDIA

Cj. 6 kg



Calamar Marruecos envuelto

402107/402159/402200

Calibre	Presentación	Especie	Origen
G (29-35) cm M (24-29) cm P (21-25) cm	Granel - IWP	<i>Loligo vulgaris</i>	MARRUECOS

Cj. 6 kg • PV

Cj. 6,5 kg • PV

Cj. 6,5 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

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

Cj. 6 kg



Choco melsa

406137

Calibre	Presentación	Especie	Origen
250 g	IVP	<i>Sepia officinalis</i>	MAURITANIA/ MARRUECOS

Cj. 3 kg



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. 8 kg • PV

Cj. 8 kg • PV

Cj. 7 kg • PV



Pota tubo limpio

✂5% 401370

Calibre	Presentación	Especie	Origen
M (18-22) cm	Interfoliado	<i>Illex argentinus</i>	CHINA

Cj. 6 kg



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



Puntilla Marruecos

421705

Presentación	Especie	Origen
Bloque	<i>Alloteuthis media</i>	MARRUECOS

Cj. 2 kg



Sloanii anilla c/p

✂20% 400500

Presentación	Especie	Origen
6 Estuches x 2 kg IQF	<i>Nototodarus sloanii</i>	FAO 81

Cj 6 kg



Pulpo Marruecos natural

421506/421501

Calibre	Presentación	Especie	Origen
T1 + 4000 g T3 (2000-3000) g	IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	MARRUECOS

Cj. 5,5 kg • PV _____

Cj. 30 kg • PV _____



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 _____



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. 4 kg • PV _____

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 Marruecos cocido

420063/420061/420062/420060

Presentación	Especie	Origen
IVP	<i>Octopus vulgaris</i>	MARRUECOS

(220-340) g Cj. 2 kg • PV _____

(220-340) g Cj. 4 kg • PV _____

(340-540) g Cj. 2 kg • PV _____

(340-540) g Cj. 5,5 kg • PV _____





Bogavante

❄️ 10% 300704

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

Cj. 5 kg



Carabinero brillante

300841/300842

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(15-20) pz/kg (40-60) pz/kg	Envase - IQF	<i>Plesiopenaeus edwardsianus</i>	FAO 34/ MARRUECOS

Cj. 1,1 kg • PV

Cj. 2 kg • PV



Cigala Escocia

❄️ 20% 301302
❄️ 10% 301201

Calibre	Presentación	Especie	Origen
N3 (21-25) pz/kg N4 (26-35) pz/kg	Granel - IQF	<i>Nephrops norvegicus</i>	REINO UNIDO/ ESCOCIA/ IRLANDA

Cj. 1,5 kg



Gamba blanca Túnez

303069

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(110-130) pz/kg	12 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Parapenaeus longirostris</i>	TÚNEZ

Bol. 1 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Gamba roja alistada

303190/303210

Calibre	Presentación	Especie	Origen
A1E (30-36) pz/kg A2 (60-75) pz/kg	Envase - IQF	<i>Aristeus spp.</i> <i>aristeus varidens</i>	MARRUECOS/ ANGOLA/ FAO 34/FAO 37/ FAO 47

Cj. 1,1 kg • PV



Gamba salada

303435

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

Cj. 1 kg



Gamba alistada cola c/p N1

302101

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(17-19) pz/kg	Envase - IQF	<i>Aristeus spp./ aristeus varidens</i>	FAO 34/ FAO 37/ FAO 47

Cj. 1,1 kg • PV



Gambón argentino barco

303950/303900

Calibre	Presentación	Especie	Origen
N1 (10-20) pz/kg N2 (21-30) pz/kg	Envase - IQF	<i>Pleoticus muelleri</i>	ARGENTINA

Cj. 2 kg



Gambón argentino cola s/p

❄️10% 302005

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-30) pz/lb	Envase - IQF	<i>Pleoticus muelleri</i>	ARGENTINA

Bol. 500 g



Langostino Black Tiger

❄️25% 306307/306308

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(8-12) pz/kg (16-20) pz/kg	Envase - 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 Vannamei cola c/p

❄️15% 302470

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(16-20) pz/lb	Envase - IQF	<i>Penaeus vannamei</i>	ECUADOR

Cj. 2 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO



PRODUCTO RECOMENDADO

Langostino Black Tiger cola s/p

25%

302293/302297

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(8-12) pz/lb (21-25) pz/lb	10 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Penaeus monodon</i>	BANGLADESH

Bol. 1 kg



Langostino Vannamei cola s/p

20%

302451/302452/302453

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(13-15) pz/lb (16-20) pz/lb (21-25) pz/lb	10 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Litopenaeus vannamei</i>	INDIA/ VIETNAM

Bol. 1 kg



Langostino Nobashi

302486

Calibre	Presentación	Especie	Origen
420 g	10 Bdjas. x 420g - IVP	<i>Litopenaeus vannamei</i>	VIETNAM

Cj. 4,2 kg



Langostino cola cocido Ebi

302485

Calibre	Presentación	Especie	Origen
165 g	20 Bol. x 165 g - IVP	<i>Litopenaeus vannamei</i>	VIETNAM

Cj. 3,3 kg



Camarón cocido

302714

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(90-120) g pz/lb	Granel - IQF	<i>Pandalus borealis</i>	GROENLANDIA

Cj. 5 kg



Langostino Vannamei Langus cocido

308504

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(30-40) pz/kg	Envase - IQF	<i>Penaeus vannamei</i>	PAÍSES CENTRO/ SUDAMÉRICA

Cj. 2 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Almeja blanca cocida MXL

308720

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(60-90) pz/Kg	10 Bol. x 1 kg - IVP	<i>Meretrix lyrata</i>	VIETNAM

Bol. 1 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



Mejillón cocido media concha

10% 309050

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(60-80) pz/kg	Granel - IQF	<i>Mytilus chilensis</i>	ESPAÑA

Cj. 5 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% 360007

Calibre	Presentación	Especie	Origen
(10-20) pz/lb	10 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Placopecten magellanicus</i>	CANADÁ

Cj. 10 kg

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



Precocinados **GARCIMARKET**

Pescado y marisco



| Gyozas de langostino con salsa de soja



Gyoza de langostino
50 uds. x 20 g
Bol. 1 kg

766036

Wakame ensalada
12 Bol. x 500 g
Cj. 6 kg

505320



Mejillón tigre

735310

Calibre	Presentación	Método elaboración
(30-45) pz/kg	Granel - IQF	Freidora, 6' a 180°. Congelado

Cj. 6 kg



Hamburguesa langostino mini

735196

Calibre	Presentación	Método elaboración
30 g/ud.	3 Bol. x 1 kg	Plancha/sartén 2-3' por cada lado. Congelado

Cj. 3 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Puntilla enharinada

704875

Calibre	Presentación	Método elaboración
(4-6) cm	Granel - IQF	Freidora, 3' a 180°. Congelado

Cj. 2 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Raba enharinada

704652

Presentación	Especie	Método elaboración
4 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Nototodarus sloanii</i>	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Langostino rollito crujiente

735303

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g/ud.	4 Bol. x 1 kg - 50 uds.	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Langostino crujiente

735301

Calibre	Presentación	Método elaboración
25 g/ud.	10 Bdja. x 10 uds.	Freidora, 5' a 180°. Horno, 7' a 190°. Congelado

Cj. 2,5 kg



Langostino envuelto patata

735302

Calibre	Presentación	Método elaboración
30 g/ud.	10 Bdja. x 10 uds.	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 3 kg



Langostino Panko

735311

Calibre	Presentación	Método elaboración
(15-21) g	Granel	Freidora, 3' a 180°. Congelado

Cj. 2 kg



Langostino piruleta marinada

735308

Calibre	Presentación	Método elaboración
(19-25) g	Granel	Freidora, 2' a 180°. Plancha, 2' a 200°. Horno, 6' a 190°. Congelado

Cj. 2 kg



Langostino twister

735307

Calibre	Presentación	Método elaboración
21 g	Granel - IQF	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 800 g



Brocheta súper gambón crujiente

735323

Calibre	Presentación	Método elaboración
(31-41) g	Granel - IQF	Freidora, 5' a 180°. Horno, 7' a 200°. Congelado

Cj. 1 kg



Adobo enharinado

704800

Presentación	Especie	Método elaboración
4 Bol. x 1 kg - IQF	<i>Prionace glauca</i>	Freidora, 2-3' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Boquerón enharinado

703379

Presentación	Especie	Método elaboración
8 Bol. x 500 kg - IQF	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Freidora, 2' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Chanquete enharinado

704835

Presentación	Especie	Método elaboración
Granel - IQF	<i>Neosalanx tangkahkeii</i>	Freidora, 1-2' a 180°. Congelado

Cj. 1,5 kg



Fritura variada enharinada

730245

Presentación	Especie	Método elaboración
8 Bol. x 500 kg - IQF	<i>Loligo spp.</i> , <i>Dosidicus gigas</i> , <i>Engraulis encrasicolus</i> , <i>Prionace glauca</i>	Freidora, 3' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Gyoza langostino

766036

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g	10 Bol. x 1 kg (50 uds. x 20 g)	Sartén/Plancha, cocer durante 4-5' con agua para crear vapor. Vaporera, 8'. Freidora, 2-3' a 180°.

Bol. 1 kg



Gulas enharinadas

700590

Presentación	Método elaboración
Granel - IQF	Freidora, 1-2' a 180°. Congelado

Cj. 1,5 kg



Tortilla camarón

740380

Presentación	Método elaboración
2 Bol. x 1,25 kg - IQF	Freidora, 2-3' a 180°. Congelado

Cj. 2,5 kg

Elaborados

GARCIMARKET



| Surtido de saquitos rellenos

Saquito de cebolla
caramelizada
(13-17) g x 100 uds.
Cj. 1,5 kg

737317

Saquito pato
confitado
(13-17) g x 53 uds.
Cj. 800 g

737325

Saquito carrillera
de ternera
(13-17) g x 160 uds.
Cj. 1,5 kg

737328



Canapés planos tradicionales

780040

Calibre	Presentación	Método elaboración
12 g/ud.	Bdja. 42 uds. - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir antes 48h.

Cj. 500 g



Jalapeño snack crema

735285

Calibre	Presentación	Método elaboración
(22-28) g	3 Bol. x 1kg	Freidora, 5' a 180°. Horno, 10' a 220°. Congelado

Cj. 3 kg



Mini queso Camembert empanado

735241

Calibre	Presentación	Método elaboración
(21-29) g	10 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Horno, 8' a 220°. Congelado

Cj. 5 kg



Mini triángulo queso Brie empanado

735242

Calibre	Presentación	Método elaboración
(18-26) g	10 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Horno, 8' a 220°. Congelado

Cj. 5 kg



Rollito primavera mini

737305

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g/ud.	Granel	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Saquito espárrago triguero

737322

Calibre	Presentación	Método elaboración
(13-17) g	Granel	Freidora, 3' a 180°. Congelado

Cj. 1,5 kg



Croqueta atún pimiento piquillo

706790

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 2 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Croqueta brandada bacalao

706730

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Croqueta chipirón

707710

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 2 kg



Croqueta rabo de toro

706719

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 2 kg



Croqueta cocido

706725

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Croqueta jamón ibérico

706720

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Croqueta merluza y gamba

707700

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Mini croqueta boletus

705150

Calibre	Presentación	Método elaboración
(12-14) g	4 Bol. x 1 kg	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Croqueta mini pulpo

705160

Calibre	Presentación	Método elaboración
25 g	4 Bol. x 1 kg	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Croqueta setas

703150

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	8 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 4 kg



Croqueta verdura y queso

706780

Calibre	Presentación	Método elaboración
(33-37) g	4 Bol. x 500 g	Freidora, 4' a 180°. Congelado

Cj. 2 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Pasta artesana de buñuelos de bacalao

735399

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	Cj. 6 botes x 1 kg	Freidora, 4' a 180°. Descongelado

Bote 1 kg



Focaccia con cebolla

737267

Calibre	Presentación	Método elaboración
1,2 kg	6 uds. x 1,2 kg	Horno, 6' a 220°. Descongelado

Cj. 7,2 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Pizza la quinta



749040

Calibre	Presentación	Método elaboración
575 g	10 uds. x 575 g	Horno, 6-10' a 220°

Cj. 5,75 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Pizza margarita

749055



Calibre	Presentación	Método elaboración
500 g	10 uds. x 500 g	Horno, 6-10' a 220°

Cj. 5 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Pizza cuatro quesos

749060



Calibre	Presentación	Método elaboración
520 g	10 uds. x 520 g	Horno, 6-10' a 220°

Cj. 5,2 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Pizza vegana

749050



Calibre	Presentación	Método elaboración
500 g	10 uds. x 500 g	Horno, 6-10' a 220°

Cj. 5 kg



Quiche lorraine

737269

Calibre	Presentación	Método elaboración
110 g	32 uds. x 110 g	Horno, 25' a 170°

Cj. 3,52 kg



Tagliatelle huevo

750421

Calibre	Presentación	Método elaboración
250 g	6 Bol. x 250 g	Tiempo de cocción 2'. Congelado

Cj. 1,5 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Tagliatelle integral

750420

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	15 Bol. x 100 g	Tiempo de cocción 2'. Congelado

Cj. 1,5 kg

PRODUCTO RECOMENDADO

Gnocchi

750422

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	5 Bol. x 1 kg	Tiempo de cocción 2'. Congelado

Cj. 5 kg



Gyoza pollo

766034

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g	10 Bol. x 1 kg (50 uds. x 20g)	Sartén/Plancha, cocer durante 4-5' con agua para crear vapor. Vaporera, 8'. Freidora, 2-3' a 180°.

Bol. 1 kg



Albondiga vegana

775005

Calibre	Presentación	Método elaboración
18 g	2 Bol. x 2 kg	Horno, 8' a 200°. Sartén 6-8'. Congelado

Bol. 2 kg



Burger quinoa

735222

Calibre	Presentación	Método elaboración
75 g	Granel - IQF	Freidora, 4' a 180°. Sartén, 6-8' a fuego medio. Horno, 15' a 180°. Congelado.

Cj. 4 kg



Burger vegan sensational

775130

Calibre	Presentación	Método elaboración
113 g	3 Bol. x 2 kg	Horno, 12' a 200°. Sartén/Freidora, temperatura central del producto, 74°. Descongelado

Bol. 2 kg



Falafel de remolacha

775080

Calibre	Presentación	Método elaboración
20 g	Granel	Freidora, 4'. Sartén, 6-8'. Horno, 15' a 180°. Congelado.

Cj. 8 kg



Salchicha vegana

775060

Calibre	Presentación	Método elaboración
90 g	3 Bol. x 2 kg	Horno, 12' a 200°. Sartén 8'. Descongelado. Temperatura central del producto, 74°.

Bol. 2 kg



Bocaditos braseados veganos

775051

Presentación	Método elaboración
3 Bol. x 2 kg	Horno, 6' a 180°. Sartén, 6'. Congelado

Bol. 2 kg



Picado vegano

775120

Presentación	Método elaboración
2 Bol. x 2 kg	Descongelado, listo para consumo.

Bol. 2 kg



Guacamole silvestre

580605

Presentación	Método elaboración
6 botes x 1 kg	Descongelado, listo para consumo.

Bote 1 kg



| Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa

Cerdo costillar asado

4 Bol. x 2,5 kg · PV

Cj. 10 kg · PV

748852

Alcachofa flor confitada AOVE

1 Bdja. x 20 uds.

Cj. 5,6 kg

537757



PRODUCTO
RECOMENDADO

Alitas pollo sweet chili

749120

Calibre	Presentación	Método elaboración
220 g	10 uds. x 220 g - IVP	Horno, 8' a 200°

Cj. 2,2 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Brocheta Yakitori

703345

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

Cj. 1,6 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Bacalao con pisto

749000

Calibre	Presentación	Método elaboración
270 g	8 uds. x 270 g - IVP	Microondas, 4' a 900 W

Cj. 2,16 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Canelones rustidos con bechamel

749030

Calibre	Presentación	Método elaboración
410 g	6 uds. x 410 g - IVP	Horno, 10' a 200°

Cj. 2,46 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Canelones rustidos trufados

749160

Calibre	Presentación	Método elaboración
410 g	6 uds. x 410 g - IVP	Horno, 10' a 200°

Cj. 2,46 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo carrillera estofada

748823

Calibre	Presentación	Método elaboración
300 g	8 uds. x 300 g	Microondas, perforar el envase a 900 W 3'. Agitar el envase, esperar 1' antes de abrir.

Cj. 2,4 kg



Cerdo costilla asada

748852

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

Cj. 10 kg • PV



Espaguetis a la carbonara

749080

Calibre	Presentación	Método elaboración
300 g	4 uds. x 300 g	Microondas 2' a 900 W, (agitar la bdja. sin abrir) + 2'

Cj. 1,2 kg



Burguer con queso mini

790104

Calibre	Presentación	Método elaboración
18 g	48 uds. x caja	Descongelar 20'. Conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Cj. 864 g



Pollo pechuga asada tiras

748860

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	8 Bol. x 1 kg - IVP	Descongelado, listo para consumo.

Cj. 8 kg • PV



Pulled pork

748818

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

Cj. 4 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Rigatoni con salsa boloñesa

749165

Calibre	Presentación	Método elaboración
320 g	4 Bdja. x 320 g	Microondas 2' a 900 W, (agitar la bdja. sin abrir) + 2'

Cj. 1,28 kg



Sandwich club

749075

Calibre	Presentación	Método elaboración
200 g	8 uds. x 200 g - IVP	Horno, 4' a 180°

Cj. 1,6 kg



Secreto Ibérico

749140

Calibre	Presentación	Método elaboración
320 g	8 uds. x 320 g - IVP	Microondas, 8-10' a 900 W

Cj. 2,56 kg



Salmón suprema con verduras

749090

Calibre	Presentación	Método elaboración
280 g	8 uds. x 280 g - IVP	Microondas, 8' a 900 W

Cj. 2,24 kg



Cochinillo confitado plancha

748812

Calibre	Presentación	Método 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



Torrezno baja temperatura

748832

Calibre	Presentación	Método elaboración
200 g	12 uds. x caja	Freidora, 6-8' a 180°. Descongelado

Cj. 2,4 kg • PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Fumet pescado rojo concentrado

750840

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	Cj. 4 botes x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Bote 1 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO

Salsa ceviche

750806

Calibre	Presentación	Método elaboración
1,25 kg	Cj. 4 botes x 1,25 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Bote 1,25 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO

Crema de bogavante

749016

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	Cj. 12 botes x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Cj. 12 kg

PRODUCTO
RECOMENDADO

Salsa marinera

750800

Calibre	Presentación	Método elaboración
1,25 kg	Cj. 4 botes x 1,25 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Bote 1,25 kg

Fumet de pescado

762150

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	Cj. 3 botes x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Bote 1 kg

Fumet de pescado y cigala

762155

Calibre	Presentación	Método elaboración
1,25 L	Cj. 8 botes x 1,25L	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Bote 1,25 L



Carnes

GARCIMARKET



| Burger de vaca gallega y brioche de mantequilla



**Hamburguesa
dry aged Prem.**
24 uds. x 180 g
Cj. 4,32 kg

635148

**Pan hamburguesa
brioche**
60 uds. x 90 g
Cj. 5,4 kg

790625

**Cebolla prefrita
tiras**
6 Bol. x 1 kg
Cj. 6 kg

537778



Pollo contramuslo s/p y s/h

645350

Calibre	Presentación	Método elaboración
(90-120) g	Granel IQF - Interfoliado	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 2 días.

Cj. 5 kg



Pollo muslo

645400

Calibre	Presentación	Origen
(220-280) g	Granel IQF - Interfoliado	ESPAÑA

Cj. 5 kg



Pollo pechuga entera

645600

Calibre	Presentación	Origen
Cj. 5 kg	Granel IQF - Interfoliado	ESPAÑA

Cj. 5 kg



Vacuno (añojo) Solomillo medallón

670545

Calibre	Presentación	Origen
(180-220) g	20 uds. x 200 g - IVP	UE

Cj. 4,8 kg



Hamburguesa dry aged Prem.

635145

Calibre	Presentación	Origen
30 g	150 uds. x 30 g	-

Cj. 4,5 kg



Hamburguesa dry aged Prem.

635148

Calibre	Presentación	Origen
180 g	24 uds. x 180 g	-

Cj. 4,32 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo Ibérico abanico

652030

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

Cj. 5,5 kg • PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo carrillera ibérica

652050

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

Cj. 5,5 kg • PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo Ibérico costilla

652060

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

Cj. 6 kg • PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo presa ibérica

652015

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

Cj. 5,5 kg • PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo Ibérico secreto panceta

652035

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

Cj. 5,5 kg • PV



PRODUCTO
RECOMENDADO

Cerdo Ibérico solomillo

652010

Calibre	Presentación	Origen
1,1 kg	5 Bol. x 3 uds. - IVP	ESPAÑA

Cj. 5,5 kg • PV



Verduras

GARCIMARKET

& frutas



| Poke bowl

Mukimame
3 Bol. x 1 kg
Cj. 3 kg

505355

Aguacate mitades
3 Bol. x 1,5 kg)
Cj. 4,5 kg

840096

Mango dado
6 Bol. x 1 kg
Cj. 6 kg

840361



Aguacate dados

840092

Calibre	Presentación	Método elaboración
(15x15) mm	5 Bol. x 1 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 12h.

Cj. 5 kg



Aguacate mitades

840096

Calibre	Presentación	Método elaboración
1,5 kg	3 Bol. x 1,5 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 12h.

Cj. 4,5 kg



Edamame

505350

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	3 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 3 kg



Mukimame

505355

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	3 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 3 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Espárrago triguero

505615/505616

Calibre	Presentación	Método elaboración
(12-16) mm (16-22) mm	5 Bol. x 1 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 5 kg



Salteado verduras fritas

537750

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	5 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 5 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Ensalada Bulgur y trigo

504500

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	6 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 6 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Ensalada quinoa

504505

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	6 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 6 kg



Mezcla verduras asadas

537765

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	6 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 6 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Mazorca asada mitad

537780

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	10 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 10 kg



Mezcla setas silvestres

737950

Calibre	Presentación	Método elaboración
1 kg	5 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 5 kg



Boletus entero pequeño

737274

Calibre	Presentación	Método elaboración
(2-4 cm)	5 Bol. x 1 kg	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 5 kg



Arándanos

840405

Calibre	Presentación	Método elaboración
2,5 kg	4 Bol. x 2,5 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 10 kg



Frambuesas

840300

Calibre	Presentación	Método elaboración
2,5 kg	4 Bol. x 2,5 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 10 kg



Fresas

840350

Calibre	Presentación	Método elaboración
2,5 kg	4 Bol. x 2,5 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 10 kg



Frutas del bosque

840400

Calibre	Presentación	Método elaboración
2,5 kg	4 Bol. x 2,5 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 10 kg



PRODUCTO
RECOMENDADO

Mango dado

840361

Calibre	Presentación	Método elaboración
(15x15) mm	6 Bol. x 1 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 6 kg



Piña troceada

840362

Calibre	Presentación	Método elaboración
2,5 kg	4 Bol. x 2,5 kg - IQF	Descongelar y conservar a 4-5°. Consumir dentro de 24h.

Cj. 10 kg

Selección de Pan & Bollería

GARCIMARKET



| Pan de cristal

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

790600

Pan 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



Brioche hamburguesa

790625

Calibre	Presentación	Método elaboración
90 g	48 uds. x 90 g	Descongelar 30' a temperatura ambiente. Producto acabado, listo para consumir.

Cj. 4,32 kg



Pan cristal cortado

790600

Calibre	Presentación	Método elaboración
125 g	40 uds. x 125 g	Horno, 12-15' a 180°

Cj. 5,85 kg



Pan cristal

790605

Calibre	Presentación	Método elaboración
650 g	9 uds. x 650 g	Horno, 12-15' a 180°

Cj. 5,85 kg



**PRODUCTO
RECOMENDADO**

Cookie Americana

749170

Calibre	Presentación	Método elaboración
80 g	24 uds. x 80 g	Descongelar 20' a temperatura ambiente y consumir dentro de 24h.

Cj. 1,92 kg



Pasta hojaldre extendido

735400

Calibre	Presentación	Método elaboración
500 g	20 uds. x 500 g	Horno, 17-20' a 220°. Descongelado

Cj. 10 kg

Postres

GARCIMARKET



| Frutas del bosque con helado y macarons

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

840400

**Helado
de pistacho**
Cubeta 2,5 l

848035

**Sorbete
de mango**
Cubeta 2,5 l

848028



Profiteroles nata

837240

Calibre	Presentación	Método elaboración
(17-19) g	8 Bol. x 500 g	Descongelar a 5° 3h antes de servir. 20' en temperatura ambiente. Consumir antes de 24h.

Cj. 4 kg



Tiramisú

749095

Calibre	Presentación	Método elaboración
120 g	12 uds. x 120 g	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de tres días.

Cj. 1,44 kg



Tarta manzana prem.

850632

Calibre	Presentación	Método elaboración
2,25 kg	4 uds. x 2,25 kg	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de 48h.

Cj. 9 kg



Tarta Sacher plancha

850080

Calibre	Presentación	Método elaboración
2 kg	Estuche 2 kg	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de 48h.

Estuche 2 kg



Tarta queso arándanos plancha (30R)

850090

Calibre	Presentación	Método elaboración
2 kg	Estuche 2 kg	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de 48h.

Estuche 2 kg



Tarta Santiago

850074

Calibre	Presentación	Método elaboración
700 g	8 uds. x 700 g	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de 48h.

Cj. 5,6 kg



Panacotta tradicional

749105

Calibre	Presentación	Método elaboración
110 g	12 uds. x 110 g	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de tres días.

Cj. 1, 32 kg



Coulant de chocolate

850017

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	20 uds. x 100 g	30' microondas a 900 W. Congelado

Cj. 2 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Cremoso de chocolate

749190

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	9 uds. x 100 g	30' microondas a 900 W. Congelado

Cj. 900 g



Tarta de queso

749195

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	12 uds. x 100 g	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de tres días.

Cj. 1,2 kg



Tarta Tatin

845020

Calibre	Presentación	Método elaboración
120 g	18 uds. x 120 g	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de 48h.

Cj. 2,16 kg



PRODUCTO RECOMENDADO

Lemon Mango Pie

749100

Calibre	Presentación	Método elaboración
100 g	9 uds. x 100 g	Descongelar 24h antes de servir. Una vez descongelado consumir antes de tres días.

Cj. 900 g



848002

**Helado artesano
caramelo y
mantequilla
salada**

Presentación

Cubeta 2,5 l

PRODUCTO
RECOMENDADO



848004

**Helado artesano
chocolate**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848050

**Helado artesano
yogurt**

Presentación

Cubeta 2,5 l

PRODUCTO
RECOMENDADO



848035

**Helado artesano
pistacho**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848040

**Helado té verde
matcha**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848041

**Helado artesano
turrón jijona**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848001

**Helado artesano
avellana**

Presentación

Cubeta 2,5 l

PRODUCTO
RECOMENDADO



848045

**Helado artesano
vainilla**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848010

**Helado artesano
coco**

Presentación

Cubeta 2,5 l

Selección sorbetes artesanales



PRODUCTO
RECOMENDADO



848016

**Sorbetes artesano
frambuesa**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848030

**Sorbetes artesano
higo**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848017

**Sorbetes artesano
fresa**

Presentación

Cubeta 2,5 l

PRODUCTO
RECOMENDADO



848053

**Sorbetes artesano
Kalamansi**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848024

**Sorbetes artesano
lima**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848025

**Sorbetes artesano
limoncello**

Presentación

Cubeta 2,5 l

PRODUCTO
RECOMENDADO



848026

**Sorbetes artesano
mandarina
clementina**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848028

**Sorbetes artesano
mango**

Presentación

Cubeta 2,5 l



848052

**Sorbetes artesano
melón**

Presentación

Cubeta 2,5 l

— DESDE 1931 —

GARCIMAR GARCIMARKET

VERY FOOD SERVICE

ENTRA Y DESCUBRE
MÁS SOBRE NOSOTROS:



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