



Supramar

Catálogo productos

Nuestra Historia

Somos una empresa familiar fundada en 1990 y nuestra amplia trayectoria nos ha permitido aunar tradición, saber hacer e innovación para seguir ofreciendo a nuestros clientes los mejores productos generación tras generación.

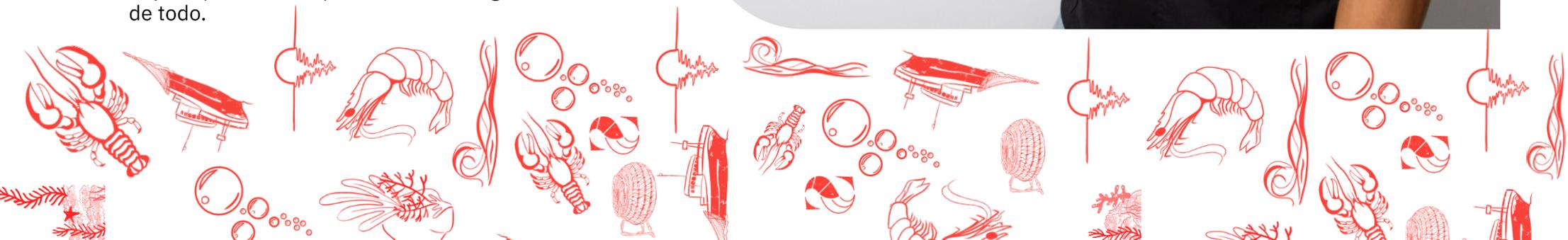
Contamos con más de 30 años de experiencia en la distribución de productos alimentarios.

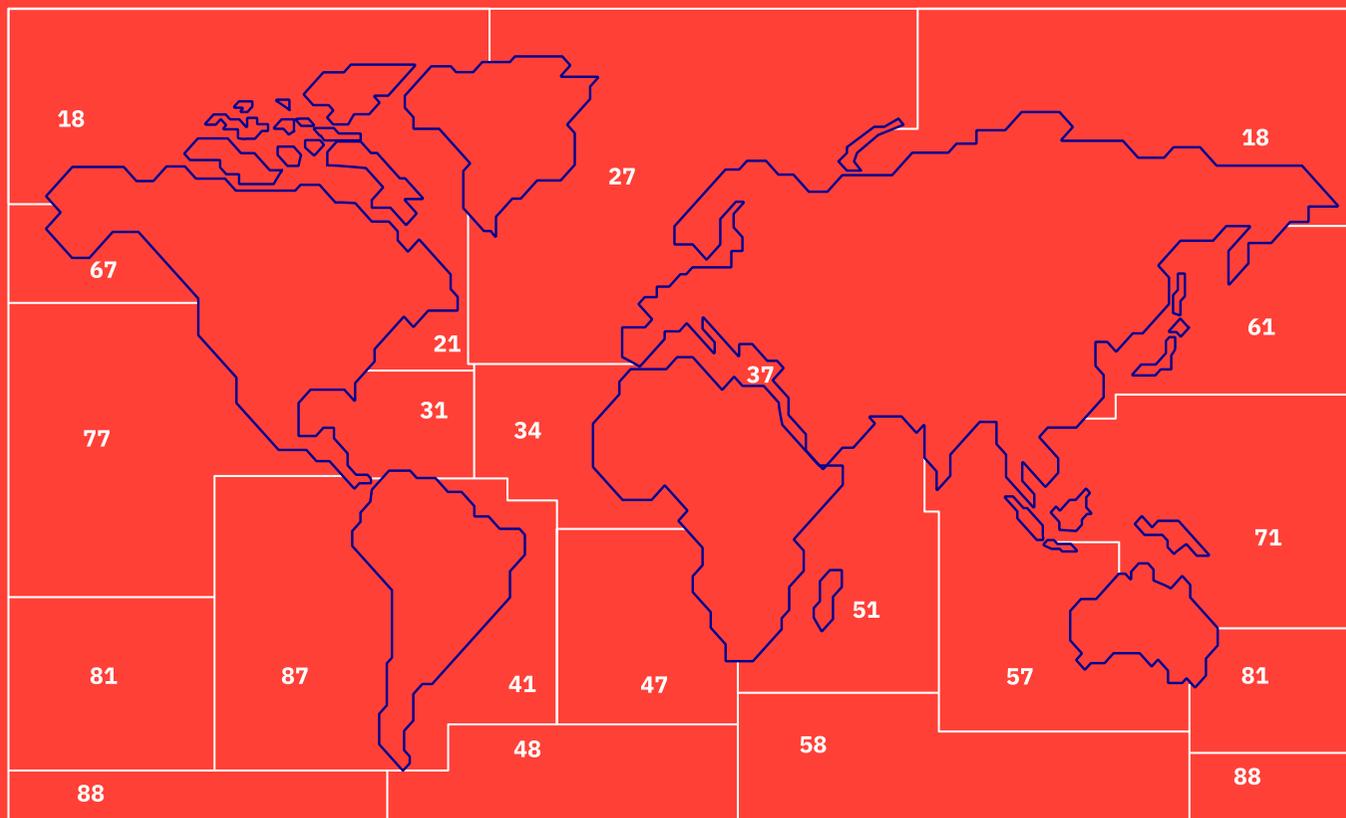
En la actualidad disponemos de una cartera de más de 1.000 clientes del sector de la hostelería, supermercados, tiendas especialistas y particulares, repartidos por el Valle de los Pedroches, Alto Guadalquivir, Ciudad Real y la zona norte de Córdoba.

Nuestro objetivo es cuidarte. Por eso te ofrecemos productos de máxima calidad directamente en tu mesa.

Disponemos del mejor pescado y marisco online para que la falta de tiempo no te impida llevar una dieta equilibrada y saludable.

Déjate querer, en Supramar nos encargamos de todo.





Zona de captura FAO

¿Sabías qué...?

Todo el etiquetado de pescado y marisco muestra su nombre científico y su zona de pesca. Y, lo más importante, no todos son iguales.

Busca estos tipos, porque son lo mejor de cada casa:

Producto	Nombre científico	Zona FAO	Producto	Nombre científico	Zona FAO
Tubo de calamar	ILLES ARGENTINUS	FAO 41	Sepia Marruecos	Sepis officinalis	FAO 34
Bacalao	Gadus morhua	FAO 27	Mejillón Gallego	Mytilus galloprovincialis	FAO 27
Merluza namibia	Merluccius capensis paradoxus	FAO 47	Gamba Blanca	Parapenaeus longirostri	FAO 34
Salmón Atlántico	Salmón salar	FAO 27	Langostino Tigre	Penaeus Kerathurus	FAO 37
Chipirón Patagónico	Loligo gahi	FAO 87	Cuerpos Negros	Geryon Maritae	FAO 47
Rosada Namibia	Genypterus carpensis	FAO 47	Cigalas de Marruecos	Nephrops norvegicus	FAO 34
			Langostino Marfil	Penaeus Notialis	FAO 34



Marisco Cocido

Gamba Blanca

“Parapenaeus longirostris (DPS)”



Comúnmente conocido como:
Gamba blanca de Huelva

Procedencia: **Zona 34 Atlántico, centro-oriental**

Forma de captura: Pesca extractiva con redes de arrastre

Características identificativas:
Color blanco rosado, cuerpo y cabeza fina y alargada.

Identificador de calidad: bigotes largos, coral/hueva en la parte inferior de la cabeza, producto salvaje, textura consistente e intenso sabor sin necesidad de exceso de sal

Modo de preparación:
Comúnmente cocido, pero también para plancha

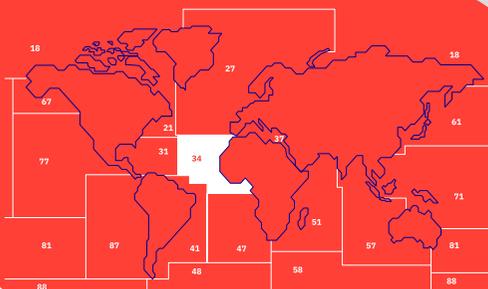
Ingredientes en crudo: Gamba blanca (**Crustáceo**), Antioxidantes E450i E-330 E-331iii E-223 (**sulfito**)

Formatos de entrega: Cajas de polispán varios formatos de hasta 2, 3, y 4 kilos. También incluidas en mariscadas

Tallaje	Piezas
Gamba nº 0	< 50
Gamba nº 1	50-70
Gamba nº 2	70-80
Gamba nº 2X	80-90
Gamba nº 3E	90-100
Gamba nº 3	100-110
Gamba nº 3X	120-130
Gamba nº 4	140-150
Gamba nº 4X	150-160
Gamba nº 4XX	> 200

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	860 Kj/209 Kcal
Grasas	1,2 gr.
De los cuales G. saturadas	0,3 gr.
Hidratos de carbono	0,21 gr.
De los cuales azúcares	0,21 gr.
Proteínas	22,6 gr.
Sal	1,4 gr.



Langostino Nacional

“Penaeus Kerathurus.(TGC)”



Comúnmente conocido como:
Langostino marfil

Procedencia: Zona 34 Atlántico,
centro-oriental

Forma de captura: Pesca extractiva
con redes de arrastre

Características identificativas:
Color marrón claro en crudo y
anaranjado en cocido, cuerpo y
cabeza más ancha que la gamba.

Identificador de calidad: bigotes
largo, textura muy consistente y
producto salvaje. Mucha diferencia
con el producto de criadero

Modo de preparación:
Comúnmente cocido, pero también
para plancha

Ingredientes en crudo: Langostino
(Crustáceo), Antioxidantes E450i
E-330 E-331iii E-223 (sulfito)

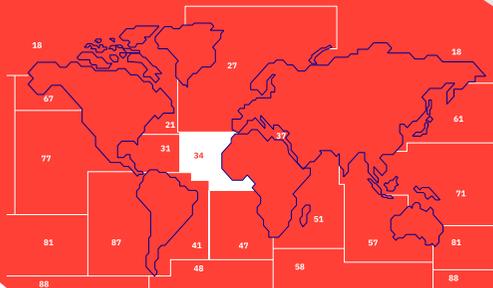
Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3, y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3 y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Tallaje	Piezas/kg.
Langostino nº 0	10/20
Langostino nº 1	20/25
Langostino nº 2	25/30
Langostino nº 3	30/35
Langostino nº 4	35/40
Langostino nº 4X	40/50
Langostino nº 5	50/60
Langostino nº 5X	60/80
Langostino nº 6	80/100
Gamba nº nº 6X	>100

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	420.8 Kj /99 Kcal
Grasas	0,8 gr.
De los cuales G. saturadas	0,17 gr.
Hidratos de carbono	1,00 gr.
De los cuales azúcares	0,00 gr.
Proteínas	22,4 gr.
Sal	0,3 gr.



Gamba Roja

“Aristeus varidens (ARV)”



Comúnmente conocido como:
Gamba de Garrucha o gamba roja

Procedencia: Zona 34 Atlántico,
centro-oriental

Forma de captura: Pesca extractiva
con redes de arrastre

Características identificativas:
Color rojo intenso vivo, cuerpo fino
y cabeza ancha y alargada. Sabor
muy intenso y duradero.

Identificador de calidad: bigotes
largo, textura menos consistente y
producto salvaje.

Modo de preparación: Especial
para plancha, aunque también
resulta muy bien en cocido.

Ingredientes en crudo: Alistado
(Crustáceo), Antioxidantes E-385
E-223 (sulfito)

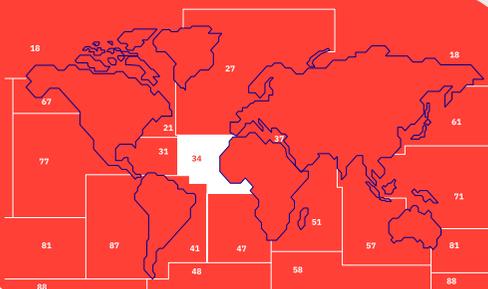
Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3, y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3 y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Tallaje	Piezas
Alistado 1	15-19
Alistado 2	20-23
Alistado 3	24-28
Alistado 4	30-40
Alistado 5	90-12

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	755 Kj/184 Kcal
Grasas	1,0 gr.
De los cuales G. saturadas	0,24gr.
Hidratos de carbono	0,11 gr.
De los cuales azúcares	0,11 gr.
Proteínas	19,9 gr.
Sal	1,7 gr.



Cigala

Marruecos

“*Nephrops norvegicus*(Nep)”



Comúnmente conocido como:
Cigala Marruecos

Procedencia: Zona 34 Atlántico,
centro-oriental

Forma de captura: Pesca extractiva
con redes de arrastre

Características identificativas:
cuerpo más carnoso y con más
huevo en cabeza que la procedente
de Escocia/Islandia

Identificador de calidad: franja
anaranjada más oscura en la parte
superior de la cabeza

Modo de preparación:
Comúnmente cocida, aunque
también resulta muy bien en
plancha

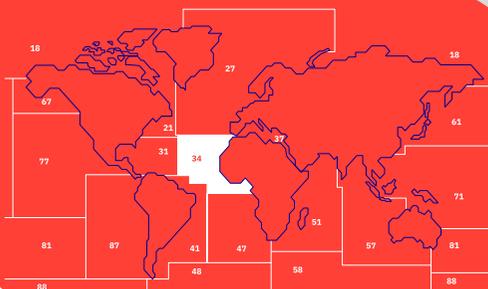
Ingredientes en crudo: Cigala
(Crustáceo), Antioxidantes E-450i,
E-330, E-331iii E-223 (Sulfito)
Cloruro Sódico

Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3 y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Tallaje	Piezas x Kg.
Cigala Perno	3
Cigala nº 1	
Cigala nº 5	24
Cigala nº 6	28
Cigala Grillo	36
Cigala Mini Grillo	74
Cigala nº 2	8
Cigala nº 3	12
Cigala nº 4	20
Cigala nº 5	24
Cigala nº 6	28
Cigala Grillo	36
Cigala Mini Grillo	74

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	318,8 Kj/75 Kcal
Grasas	0,7gr.
De los cuales G. saturadas	0,14 gr.
Hidratos de carbono	<1,0 gr.
De los cuales azúcares	<1,0 gr.
Proteínas	15 gr.
Sal	1,0 gr.



Carabினero

“Plesiopenaeus edwardsianus (SSH)”



Comúnmente conocido como:
Brillante

Procedencia: Zona 34 Atlántico centro-oriental y FAO 47 Atlántico Sudeste

Forma de captura: Pesca extractiva con redes de arrastre

Características identificativas:
Color rojo oscuro y brillante, cuerpo y cabeza muy ancha, bigotes y pleopodos muy alargados. Sabor muy intenso y duradero.

Identificador de calidad: bigotes largo y producto salvaje.

Modo de preparación: Especial para plancha y muy utilizado para arroces y caldos.

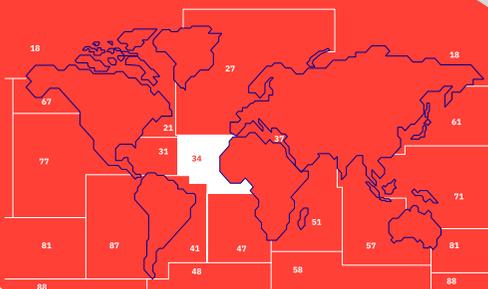
Ingredientes en crudo: Carabினero (Crustáceo), Antioxidantes E450i, E-330, E-331iii, E-223 (sulfito)

Formatos de entrega: Cajas de polispán varios formatos de hasta 2, 3 y 4 kilos. También incluidas en mariscadas

Tallaje	Piezas x Kg.
M-B 00	6-7
M-B 0	8-9
M-B 1	9-10
M-B 2	11-12
M-B 3	15-20
M-B 4	18-24
M-B 5	24-30
M-B 6	> 30

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	693 Kj/168 Kcal
Grasas	4,2 gr.
De los cuales G. saturadas	1,1 gr.
Hidratos de carbono	<0,1 gr.
De los cuales azúcares	<0,1 gr.
Proteínas	16,8 gr.
Sal	1,6 gr.



Cuerpos de Cangrejo

“Chaceon Affinis”



Comúnmente conocido como:
Cuerpos

Procedencia: Zona 34 Atlántico
centro-oriental

Forma de captura: Pesca extractiva
con nassa

Características identificativas:
color negro o blanco pálido. Moños
con abundante carne y patas con
carne en su interior, textura muy
dura y sabor suave y elegante

Identificador de calidad: color y
peso macizo

Modo de preparación: Cocido,
aunque las piezas pequeñas
pueden aceptan también plancha

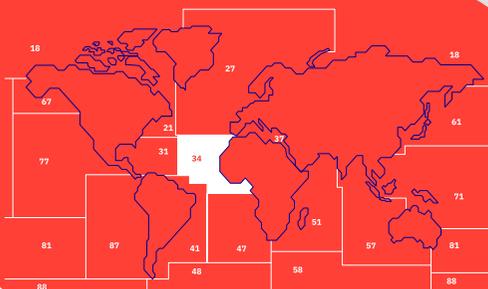
Ingredientes en crudo: Patas de
cangrejo (Crustáceo),
Antioxidantes E450i, E-301,
E-331iii, E-223 (sulfito)

Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3 y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Tallaje	Gr. / Und.
XL	200-250
L	170-190
M	130-140

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	715 Kj/174 Kcal
Grasas	< 0,5 gr.
De los cuales G. saturadas	< 0,1 gr.
Hidratos de carbono	0,69 gr.
De los cuales azúcares	0,69 gr.
Proteínas	18,8 gr.
Sal	1,6 gr.



Bocas de Cangrejo

“Chaceon Affinis”



Comúnmente conocido como:
Bocas pinzas

Procedencia: Zona 34 Atlántico
centro-oriental

Forma de captura: Pesca extractiva
con nassa

Características identificativas:
color negro o blanco pálido.
Abundante carne y patas con carne
en su interior, textura muy dura y
sabor suave y elegante

Identificador de calidad: color y
peso macizo

Modo de preparación: Cocido.

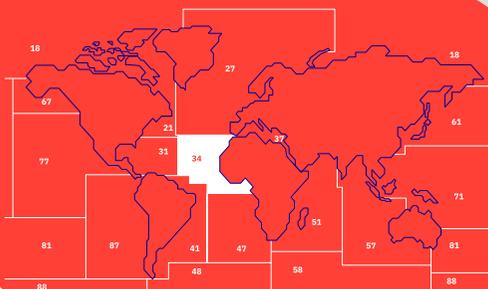
Ingredientes en crudo: Patas de
cangrejo (Crustáceo),
Antioxidantes E450i, E-301,
E-331iii, E-223 (sulfito)

Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3 y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas

Tallaje	Gr. / Und.
XL	70-90
L	60-70
M	70-80

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	715 Kj/174 Kcal
Grasas	<0,5 gr.
De los cuales G. saturadas	<0,1 gr.
Hidratos de carbono	0,69 gr.
De los cuales azúcares	0,69 gr.
Proteínas	18,8 gr.
Sal	1,6 gr.



Langostino Tigre

“Melicertus kerathurus”



Comúnmente conocido como: •
Langostino marfil

Procedencia: **Zona 37.2.2:**
Mediterráneo. Mar Jónico

Forma de captura: Pesca extractiva con redes de arrastre

Características identificativas:
Color marrón claro con manchas color marrón oscuro dispersas, que evocan su peculiar nombre por su parecido con las manchas de un tigre

Identificador de calidad: bigotes largos, textura consistente, producto salvaje y en crudo textura escurridiza. Pueden contener algo de tierra, dependiendo zona de captura.

Modo de preparación:
Comúnmente cocido.

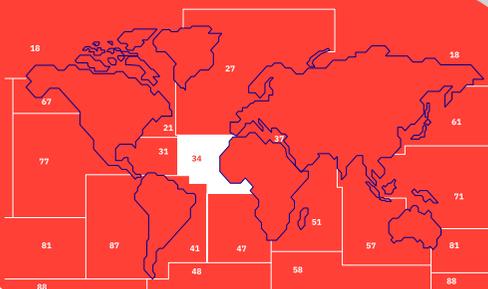
Ingredientes en crudo:
LANGOSTINOS, ANTIOXIDANTES: Metabisulfito de sodio (E-223), Corbato de sodio (E-301), Citratos de sodio (E-331) y Ácido cítrico (E-330), ESTABILIZADOR: Difosfatos (E-450).

Formatos de entrega: Cajas de polispán varios formatos de hasta 2, 3 y 4 kilos. También incluidas en mariscadas

Tallaje	Piezas
L0	< 15 P
L1	16P – 20 P
L2	21P – 30 P
L3	31 P – 40 P
L4	41 P – 60 P
L5	61 P – 80 P
L6	+ 100 P

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	409 Kj / 96 kcal
Grasas	0,9 gr.
De los cuales G. saturadas	0,26 gr.
Hidratos de carbono	0,9 gr.
De los cuales azúcares	0,3 gr.
Proteínas	21,8 gr.
Sal	0,7 gr.



Cañaiillas

“Bolinus Brandaris”



Comúnmente conocido como:
Cañaiillas

Procedencia: **Zona 37.2.1:**
Mediterráneo. Mar Adriático

Forma de captura: Pesca extractiva con redes de arrastre

Características identificativas:
Color marrón y grisáceo, forma conica, acabada en punta.

Identificador de calidad:
Importante el proceso de limpieza anterior a ser cocida que evita que tenga tierra.

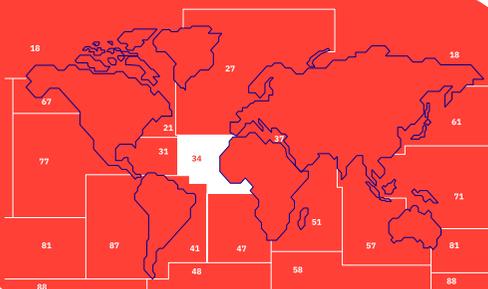
Modo de preparación: Cocido

Ingredientes en crudo: cañaiillas, agua y sal

Formatos de entrega: Cajas de polispán varios formatos de hasta 2, 3 y 4 kilos. También incluidas en mariscadas.

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	335 Kj/91 Kcal
Grasas	2,00 gr.
Hidratos de carbono	1,5 gr.
De los cuales azúcares	0,0 gr.
Proteínas	18,3 gr.
Sal	2,2 gr.



Nécora

“Nécora Pube”



Comúnmente conocido como:
Nécoras

Procedencia: **Zona 27: Atlántica
Noroeste**

Forma de captura: Nasas

Características identificativas:
Color marrón que se convierte en rojizo al ser cocida, últimas patas traseras aplanadas en forma de aleta

Identificador de calidad:
Importante que sean hembras y que hayan sido capturadas con huevas

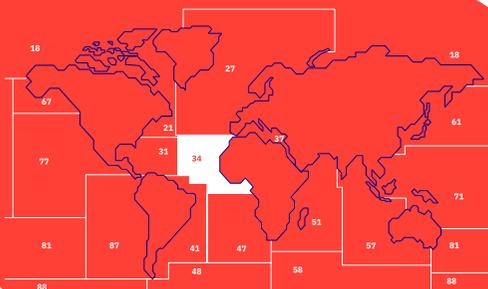
Modo de preparación: Cocido

Ingredientes en crudo: Nécoras,
agua y sal

Formatos de entrega: Cajas de
polispan varios formatos de hasta
2, 3 y 4 kilos. También incluidas en
mariscadas.

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	519 Kj/124 Kcal
Grasas	5,1 gr.
Calcio	30 mg.
Hierro	1,3 mg.
Yodo	40 mg.
Zinc	3,8 mg.
Potasio	270 mg.



Cigala Escocia

“*Nephrops Norvegicus (NEP)*”



Comúnmente conocido como:
Cigala Escocia

Procedencia: **Zona 27 Atlántico Noreste**

Forma de captura: Pesca extractiva con redes de arrastre

Características identificativas: cuerpo más carnoso y con más hueva en cabeza que la procedente de Escocia/Islandia

Identificador de calidad: cuerpo consistente y muestras de huevas

Modo de preparación: Comúnmente cocida, aunque también resulta muy bien en plancha

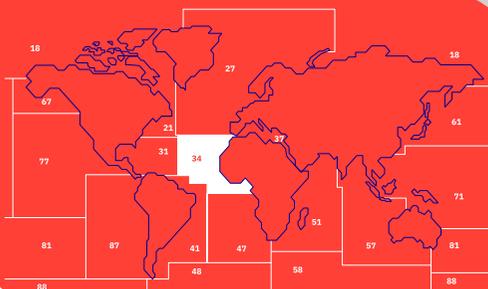
Ingredientes en crudo: Cigala (Crustáceo), Antioxidantes E-450i, E-330, E-331iii E-223 (Sulfito) Cloruro Sódico

Formatos de entrega: Cajas de polispán varios formatos de hasta 2, 3 y 4 kilos. También incluidas en mariscadas

Tallaje	Piezas
Cigala 00	6-8 p/kg
Cigala 0	8-10 p/kg
Cigala 1	11-15 p/kg
Cigala 2	16-20 p/kg
Cigala 3	21-25 p/kg
Cigala 4	26-35 p/kg

Composición nutricional en crudo, valores en 100 gr.

Valor energético	321 Kj/776 Kcal
Grasas	0,00 gr.
Hidratos de carbono	0,90 gr.
De los cuales azúcares	0,00 gr.
Proteínas	18,00 gr.
Sal	1,30 gr.





Mariscadas



Mariscada Oro

Artículo	Tamaño	Cantidad gr.
Gamba blanca	M	300 gr.
Langostino tigre	M	300 gr.
Cuerpos negros	M	2 Und.
Langostinos marfil	M	300 gr.

*Mariscada para dos personas



Mariscada Esmeralda



Supramar

Artículo	Tamaño	Cantidad gr.
Gamba blanca	L	300 gr.
Langostino tigre	M	300 gr.
Cuerpos negros	L	2 Und.
Langostinos marfil	M	300 gr.
Cigala	M	2 Und.

*Mariscada para dos personas



Mariscada Diamante



Artículo	Tamaño	Cantidad gr.
Gamba blanca	XL	300 gr.
Langostino tigre	M	300 gr.
Cuerpos negros	XL	2 Und.
Langostinos marfil	M	300 gr.
Langostinos marfil	XL	2 Und.
Cigala	L	2 Und.

*Mariscada para dos personas



Mariscada Platino



Supramar

Artículo	Tamaño	Cantidad gr.
Gamba blanca	XL	300 gr.
Langostino tigre	M	300 gr.
Cuerpos negros	XL	2 Und.
Langostinos marfil	M	300 gr.
Langostinos marfil	XL	2 Und.
Cigala extra	L	2 Und.
Gamba roja alistado	L	300 gr.

*Mariscada para dos personas



Mesa de Marisco

¿Tienes un evento importante y quieres sorprender?

¿Quieres una mesa de marisco para tu evento?

¿Te imaginas una mesa de marisco en tu copa de bienvenida?

Supramar
lo hace por ti



Supramar

www.supramar.es

Telf: 687 517 839
info@supramar.es

