



MARUFINA

PRODUCTOS DEL MAR

*Elaborados gourmet
del Mejor
Marisco Mediterráneo*

Recomendado por:

Martín Berasategui

DEL

MAR A LA MESA

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 internacionales, nuestros elaborados se distinguen por su pureza, sabor y textura incomparables, fruto de un meticuloso proceso de ultracongelado que preserva intacta la esencia del mar.





ARTESANÍA MARINA

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,

frescura impecable y presentación cuidada, adaptada a las necesidades más exigentes de chefs y comensales, preservando siempre la cadena de frío con procesos certificados que garantizan seguridad, fiabilidad y el sabor auténtico del Mediterráneo en cada bocado.





Martín 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.

MARISCO



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.

MARISCO

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





Elaborados gourmet del Mejor Marisco Mediterráneo

Una oferta orientada a la necesidades de la restauración actual. Con atrevidos formatos y excelentes calidades. Listos para emplatar, que impulsan la creatividad de los chefs y elevan el resultado a un placer para los sentidos. 100% garantizado, 100% Mediterraneo.

- Carpaccio 5g para **catering**
- Carpaccios **Individuales** 30g
- Carpaccios para **Compartir** / Emplatar 60g / 80g
- Carpaccio Especial **XXL** 250g especial para paellas y arroces
- **Tartar** de Mariscos
- **Lingote** de Mariscos
- **Croquetas** de Quisquilla
- **Croquetas** de **Gamba Roja** y Panko
- **Gyoza** de **Quisquilla**
- **Rollitos** de **Quisquilla**
- Fondos, **caldos** y condimentos de marisco



CARPACCIO

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.





100% PURO MARISCO

Volumen. Textura. Calidad.

Elaborado exclusivamente con **marisco entero** de primera calidad.

Respetando la preparación tradicional, logramos mantener los volúmenes, la textura y el aspecto inconfundible de una excelencia inigualable.

MATERIA PRIMA PREMIUM

Volumen. Textura. Calidad.

Elaborados exclusivamente con **marisco entero** de primera calidad.

Respetando la preparación tradicional, logramos mantener los volúmenes, la textura y el aspecto inconfundible de una excelencia inigualable.



QUISQUILLA

Suntuosa, Cremosa, Dulce. Una textura realmente única, con todo el sabor Mediterráneo



GAMBA ROJA

Un sabor inigualable, poco sabor a mar, textura firme y satinada, rojo intenso, protagonista 100 % mediterránea



CARABINERO

Intenso y profundo sabor del mar, carne firme y muy sabrosa. Contundente y potente en paladar



CIGALA

Delicado bocado Mediterráneo, dulce, con textura firme pero jugoso, de sabor elegante y nacarado color blanco.



GAMBÓN

Una gamba muy equilibrada de sabor intenso, dulce y carnosita. Sutil, jugoso y de abundante carne.



Bolsa flexible sellada herméticamente mediante un proceso automatizado, el cual crea una barrera protectora que utiliza tres sellados (uno longitudinal y dos en los extremos) para garantizar la frescura, higiene y calidad del producto.

NUEVO ENVASE FLOWPACK

Más rápido, más fácil., más Profesional.

Diseñado para el profesional moderno y el amante de la cocina que valora su tiempo.

- Más Rápido: Listo para usar al instante. Minimiza la preparación, maximiza el sabor.
- Más Fácil: Apertura intuitiva, porciones perfectas y manejo limpio.
- Más Profesional: Conservación superior que garantiza la frescura y la calidad premium de nuestros mejores mariscos.
- Más Sostenible: Utilizamos menos material y optimizamos la cadena de frío, reduciendo el impacto ambiental.

Marufina: El toque experto, sin esfuerzo.





CARPACCIO^{5g.}

Bocados de puro sabor a Mar Mediterráneo. Una pieza perfecta para sorprender en un evento. Marisco de excelente calidad, listo para ser aderezado y presentado.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambón	2500
Quisquilla	2420
Gamba Roja	2433
Carabinero	2501

PRESENTACIÓN:

Presentacion: Caja con 200 uds.
Peso neto unit: 5g.
Diámetro 4,5 cm.



CARPACCIO 30g.

Una ración individual para emplatar como tu quieras. Un mar de posibilidades para sorprender con una calidad de marisco inigualable, textura y sabor.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambon	2367
Quisquilla	2240
Gamba Roja	2230
Carabinero	2314
Cigala	2379

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (33 uds. aprox.)

Peso neto: 30g

Diámetro: 11 cms

ENVASADO INDIVIDUAL
EN FLOWPACK.



CARPACCIO^{60 g.}

Nuestro N°1. El Carpaccio que define a Marufina. La cantidad perfecta de marisco para compartir y degustar un exquisito bocado capaz de sorprender a los paladares más exigentes. 100% puro marisco Mediterraneo.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambon	2337
Quisquilla	2211
Gamba Roja	2214
Carabinero	2313
Cigala	2380

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (17 uds. aprox.)

Peso neto: 60g

Diámetro: 18 cm aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL
EN FLOWPACK.



CARPACCIO^{80 g.}

Para los más exigentes. La ración extra que permite disfrutar aun más de la experiencia Marufina. Excelente para crear un plato estrella o una sugerencia para los amantes del mejor marisco.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambon	2467
Quisquilla	2437
Gamba Roja	2427
Carabinero	2455
Cigala	2454

PRESENTACIÓN:

Caja de 1 kg. (13 uds. aprox.)

Peso neto: 80g

Diámetro: 23 cm aprox.

ENVASADO AL VACÍO SOBRE INDIVIDUAL



Se extrae el aire del sobre antes de sellarlo. Este proceso ralentiza la oxidación, lo cual es crucial para los preparados de marisco, ya que permite prolongar significativamente su vida útil mientras se preservan de manera óptima el sabor, la textura y todas sus propiedades nutritivas.





CARPACCIO ^{XXL}

XXL. 250g de pura carne de quisquilla mediterránea, lista para situar sobre el arroz, y llevar este plato tan alicantino a un nivel superior. Atrévete con una creación de Martin Berasategui espectacular.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Quisquilla	2494
Gamba Roja	2502

PRESENTACIÓN:

Caja de 2kg. (8 uds.)

Peso neto: 250g

Diámetro: 40 cm aprox.

ENVASADO AL VACÍO SOBRE INDIVIDUAL



Se extrae el aire del sobre antes de sellarlo. Este proceso ralentiza la oxidación, lo cual es crucial para los preparados de marisco, ya que permite prolongar significativamente su vida útil mientras se preservan de manera óptima el sabor, la textura y todas sus propiedades nutritivas.

IMPULSA TU CREATIVIDAD

100% Puro marisco. Seleccionado, y preparado para que tengas el ingrediente perfecto para tu próxima creación. Una ración de marisco realmente fresco, para crear platos mediterraneos en estado puro.



TARTAR^{50g.}

La ración perfecta de marisco entero lista para emplatar, maridar o incluir en un plato de exquisita presentación. Marisco fresco, ligeramente troceado, de excelente calibre y frescura. Combina con salsas, especias y picantes. Para emplatar de forma individual o compartida.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Gambon	2359
Quisquilla	2242
Gamba Roja	2248
Carabinero	2315

PRESENTACIÓN:

Caja de 800 grs.
(16 uds. aprox.)

Peso neto: 50g

Diámetro: 9 cm aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL
EN FLOWPACK.







LINGOTE 50g.

Una pieza de marisco con la misma dimension que el peso de un kilo de oro. Puro oro mediterráneo, como el sabor de nuestras gambas. Sorprende con una presentacion novedosa, y emplata de la forma más creativa. Sabor y solo sabor para tus creaciones.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Quisquilla	2478
Gamba Roja	2477

PRESENTACIÓN:

Caja de 900 grs.
(18 uds. aprox.)

Peso neto: 50g

Medidas: 11 x 4 x1 cm aprox.

ENVASADO INDIVIDUAL
EN FLOWPACK.



CROQUETAS DE QUISQUILLA

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.

Marisco	Referencia
Quisquilla	2239

PRESENTACIÓN:

Bolsa de polietileno de 1 kg

Peso neto: 35g / unidad

Unidades por kg: 28





CROQUETAS DE GAMBAS ROJAS

Las croquetas de gamba roja y panko; una explosión de sabor para tu sentidos. Una ola de aroma marino y un rebozado extra de panko japonés la hacen única. Equilibrio de sabor intenso de la cabeza de gamba roja, cremosidad en su interior y color dorado.

VARIETADES:

Marisco	Referencia
Gamba Roja	2030

PRESENTACIÓN:

Peso unitario 35 g

Unidades por kilo: 28

Presentación: Bolsa de polietileno de 1 kg





GYOZAS DE QUISQUILLA

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.

VARIEDADES:

Marisco	Referencia
Quisquilla	2411

PRESENTACIÓN:

Caja de 100 ud.

Peso unitario 20 g

Unidades por kilo: 50





ROLLITOS DE QUISQUILLA

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.



Marisco	Referencia
Quisquilla	2412

PRESENTACIÓN:

Peso unitario: 10 g

Unidades por kilo: 100

Presentación: Bolsa de polietileno de 1 kg.

CALDO DE MARISCO



FORMATOS PROFESIONALES

REFERENCIA	RACIONES	UDS. CAJA	PESO NETO
2273	4	6	400 g.
2274	26	3	2.600 g.

Auténtico caldo de marisco a base de ingredientes frescos y de calidad como son los crustáceos de la costa alicantina de Santa Pola.

Una receta familiar originaria de la Isla de Tabarca de Alicante, de elaboración lenta y cuidada en la que se han tenido en cuenta todos los detalles.

El caldo de marisco MARUFINA es ideal para arroces, fideuás, guisos y sopas. El complemento natural ideal para enriquecer tus recetas.

CALDO DE PESCADO Y MARISCO



Perfecto como base para arroces, fideuás, suquets o cualquier receta que incluya el mar como protagonista.

Elaborado con pescado de roca y marisco fresco procedente de nuestras costas, concentramos toda la esencia del Mediterráneo para llevarla a la cocina de los mejores restaurantes.

Sabor intenso con toda la frescura del mar.

FORMATOS PROFESIONALES

REFERENCIA	RACIONES	UDS. CAJA	PESO NETO
2336	4	6	400 g.
2347	26	3	2.600 g.

SALMORRETA



Sofrito tradicional alicantino. Ideal para realzar el sabor y color en arroces y fideuás. Ideal también para aportar intensidad a cualquier guiso o salsa. Elaborada con ñoras y ajos asados en su justo punto, tomate frito y aceite de oliva virgen extra.

FORMATOS PROFESIONALES

REFERENCIA	PESO	RACIONES	UDS. CAJA	PESO NETO
2276	110 g.	22	12	1.320 g.
2275	540 g.	108	6	3.240 g.





MARUFINA
PRODUCTOS DEL MAR