MARBAMAR

De puerto a puerta



FoodService

Edición 2024

PRODUCTO CONGELADO

SERVICIO ALQUILER DE FRIO
(+34) 965 411 687

MARBAMAR

De puerto a puerta

CEFALÓPODOS, MARISCOS, PESCADOS, CARNES, PRECOCINADOS Y VERDURAS CONGELADOS

REPARTO DIARIO EN LA PROVINCIA DE ALICANTE

ASESORES COMERCIALES EXPERTOS

CONTINUIDAD DE PRODUCTOS

OFERTA PERSONALIZADA FOODSERVICE

ÍNDICE

Nuestra historia Pag. 2

Nuestros clientes Pag. 3

Productos


CEFALÓPODOS Pag. 4-7


MARISCOS Pag. 8-11


PESCADOS Pag. 12-19


CARNES Pag. 20-21


PRECOCINADOS Pag. 22-25


VERDURAS Pag. 26-28

Cadena de valor Pag. 29-30



Nuestra historia

Filosofía

De puerto a puerta

Nuestra filosofía De puerto a puerta garantiza la calidad de nuestros productos, pescados y mariscos congelados, desde el origen-puerto hasta la puerta de nuestros clientes.

De puerto a puerta de Marbamar, explica la garantía de elegir cuidadosamente los productos que distribuimos de los mejores orígenes del mundo, garantizando su trazabilidad de frío hasta llegar al cliente.

Es nuestra cadena de valor la que posibilita ofrecer servicios específicos para cada cliente: FoodService (restaurantes, hoteles, catering, colectivos, etc.), pescaderías, mayoristas/distribuidores, industriales, grandes supermercados, etc.



1953

Carlos Martínez inicia la actividad de *compra-venta* de pescado congelado.

1965

Nace Marbamar en Santa Pola, de la mano de la familia Martínez Lledó. Dedicada a la venta al por mayor de pescado y marisco de Santa Pola, Las Palmas y Marruecos.

1985 - 90

Fuerte inversión en nuestra flota de embarcaciones, que nos permite alcanzar una capacidad de 100 toneladas al día de congelación, y más de 2.500 toneladas de bodegas.



2001

Con la segunda generación de la familia Martínez, se inauguran nuevas instalaciones y se da comienzo con la distribución de pescado y marisco congelado, servicios de alquiler de frío y depósitos aduaneros.



2012

Es la tercera generación de la familia Martínez quien asume la misión de liderar el cambio en la era de la digitalización, profesionalización e internacionalización de la organización.

2015 - 17

Ampliamos la distribución de pescado y marisco congelado con las nuevas delegaciones de Las Palmas y Puerto de Cádiz.



2020

Profesionalización y digitalización para atender las nuevas necesidades de nuestro cliente; industrial, mayorista, retail, FoodService y pescadería.



2023

Gran inversión en I+D+i, para la automatización de procesos de la sala de elaboración y logística.

Marbamar cumple 70 años.

MARBAMAR 70 aniversario
De puerto a puerta

Nuestros clientes

FoodService

Servicio personalizado FOODSERVICE adaptándonos a sus necesidades de calidad, servicio diario, formatos y continuidad de nuestros productos.

Colectivos

Contamos con productos específicos para cada uno de los colectivos, ofreciendo la mayor calidad.

Pescadería

Garantizamos la calidad y el control De puerto a puerta para que el pescado y marisco congelado llegue al cliente en las mejores condiciones.

Retail gran superficie

Servicio adaptado a grandes cadenas con el compromiso de suministro y calidad en todos nuestros productos.

Minorista

Adaptamos nuestros tamaños de venta a las necesidades de mercado de nuestros clientes para su posterior servicio.

Industrial

Trabajamos con grandes empresas de alimentación asegurando el control, seguimiento y elaboración de nuestro pescado y marisco congelado.

Mayorista

Aseguramos la calidad del producto De puerto a puerta con un servicio continuo con las mejores garantías.

71 AÑOS DE EXPERIENCIA, NEGOCIACIÓN Y CONTROL.



En cifras:

- + 4.500.000 Kilos
- + 1.000 Clientes
- + 2.000 Productos

Si tenemos acceso al pescado y al marisco de máxima calidad, se debe a la experiencia de varias generaciones dedicadas a una misma actividad.

A lo largo de 71 años, se han generado alianzas, relaciones de confianza en los mejores caladeros de pesca de todo el mundo.

Nuestros equipos están formados por auténticos expertos en selección y conocen en profundidad el producto y el mercado en origen.

Cefalópodos



MARBAMAR
De puerto a puerta

Cefalópodos



ALMENDRITA | SEPIONET
Sepia elegans
7 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura, plancha.**



CALAMAR INDIO
Loligo duvauceli
6 x 2 kg. 3x 4 kg.
Recomendación: **Fritura.**



CALAMAR LIMPIO
Loligo duvauceli
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



CALAMAR NACIONAL
Loligo vulgaris
GG, G, M, P, 2P, 3P, 4P.
1 x 12 kg.
Recomendación: **Plancha, romana.**



CALAMAR PATAGÓNICO
Loligo doryteuthis
8 x 1 kg.
Recomendación: **Arroz, fritura.**



CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO
Loligo doryteuthis
8 x 1 kg.
Recomendación: **Arroz, fritura.**



CALAMAR TROCEADO
Loligo duvauceli
6 x 1 kg.
Recomendación: **Arroz, fritura.**



CHOCO INDIO LIMPIO I.Q.F
Sepia pharaonis
u1, 1-2, 2-4, 5-7.
1 x 6 kg. aprox.
Recomendación: **Fritura.**



CHOCO NACIONAL
Sepia officinalis
4 x 6 kg aprox.
Recomendación: **Fritura, plancha.**

Cefalópodos



CHOCO NACIONAL LIMPIO
Sepia officinalis
1 x 6 kg.
Recomendación: **Fritura, plancha.**



HUEVA DE CHOCO NACIONAL
Sepia officinalis
12 x 1 kg.
Recomendación: **Plancha.**



TIRAS DE CHOCO NACIONAL
Sepia officinalis
7 x 1 kg.
Recomendación: **Arroz, tropezón.**



TUBO DE POTA
Illex argentinus
21 - 24, 24+
1 x 5 kg.
Marbamar
Recomendación: **Fritura, romana.**



TUBO DE POTA PREMIUM
Illex argentinus
21 - 24.
1 x 5 kg.
Marbamar Premium
Recomendación: **Fritura, romana.**



TUBO DE POTA
Dosidicus gigas
200-400.
1 x 5 kg.
Marbamar
Recomendación: **Fritura, romana.**



ANILLA DE POTA
Dosidicus gigas
6 x 1 kg.
1 x 6 kg.
Recomendación: **Fritura, romana.**



DADOS DE POTA
Dosidicus gigas
200 - 400.
5 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura, romana.**



TIRAS DE POTA
Dosidicus gigas
5 x 1 kg.
1 x 5 kg.
Recomendación: **Fritura, romana.**

Cefalópodos



PULPO
Octopus vulgaris
1 x 20 kg.
Recomendación: **Brasa, pulpo a la gallega.**



PATA DE PULPO COCIDA
Octopus vulgaris
4 x 1.5 kg aprox.
Recomendación: **Brasa, pulpo a la gallega.**



PUNTILLA CHINA SIN PLUMA
Loligo chinensis
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



PUNTILLA CALAMAR NACIONAL
Alloteuthis spp
7 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



PUNTILLA CALAMAR INDIA
Loligo duvauceli
12 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



PUNTILLA INDIA SIN PLUMA
Loligo duvauceli
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**

Mariscos



MARBAMAR

De puerto a puerta

Mariscos



ALISTADO
GAMBA ROJA
Aristeus variens
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.
12 x 1 kg aprox.
Recomendación: **Plancha.**



ALMEJA
BLANCA
Meretrix lyrata
60 - 80.
6 x 1 kg aprox.
Recomendación: **Sopa, vapor.**



ALMEJA MARRÓN
Meretrix lyrata
40 - 60.
6 x 1 kg aprox.
Recomendación: **Sopa, vapor.**



BOGAVANTE
Homarus americanus
350-400, 400-450.
1 x 5 kg.
Recomendación: **Arroz, plancha.**



BRILLANTE | CARABINERO
Plesiopenaeus spp
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.
6 x 1 kg aprox.
Recomendación: **Plancha.**



CIGALA
Nephrops norvegicus
000, 00, 0, 1, 2, 3, 4, 5.
4 x 1.5 kg.
Recomendación: **Arroz, plancha.**

Mariscos



COQUINA
Donax trunculus
12 x 0.250 kg.
Recomendación: **Plancha.**



GAMBA BLANCA
Penaeus kerathurus
1, 2, 3, 4, 5, 6.
12 x 1 kg aprox.
Recomendación: **Cocida, fritura.**



GAMBA PELADA
Solonocera melantho
10-30, 30-50, 50-70, 70-100.
6 x 1 kg.
Marbamar
Recomendación: **Ajillo, arroz.**



GAMBA PELADA PREMIUM
Solonocera melantho
10-30, 30-50, 50-70.
6 x 1 kg.
Marbamar Premium
Recomendación: **Ajillo, arroz.**



GAMBÓN
Pleoticus muelleri
1, 2, 3, 4, 5.
6 x 2 kg.
Recomendación: **Plancha.**



GAMBÓN COLA
Pleoticus muelleri
1, 2, rota.
6 x 2 kg.
Recomendación: **Ajillo, arroz.**

Mariscos



LANGOSTA

Panulirus mauritanicus

100 - 200, 200 - 300, 300 - 400, 400 - 500, 500 - 600, 600 - 800 800 - 1000, 1000.

1 x 5 kg. aprox.

Recomendación: **Caldero, plancha.**



LANGOSTINO

Penaeus vannamei

18-24, 24-32.

12 x 1 kg.

Recomendación: **Cocido, plancha.**



LANGOSTINO COCIDO

Penaeus vannamei

40 - 60.

4 x 2 kg.

Recomendación: **Cocido.**



MEJILLÓN

Mitus mytilus

Media concha, molla, jugosón.

1 x 10 kg, 1 x 6 kg, 6 x 1 kg.

Recomendación: **Plancha.**



QUISQUILLA

Plesionika edwardsii

4 x 2.5 kg. aprox.

Recomendación: **Cocida.**



VIEIRA

Argopecten purpuratus

10 - 20, 20 - 30, 30 - 40.

8 x 1 kg. 10 x 1 kg.

Recomendación: **Plancha.**


Pescados
MARBAMAR
De puerto a puerta

Pescados



ATÚN
Thunnus obesus
1 x 6 kg.
Recomendación: **Plancha.**



ATÚN LOMO
Thunnus obesus
1 x 12 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha, tropezón.**



ATÚN ELABORADO
Thunnus obesus
1 x 12 kg aprox.
Recomendación: **Plancha, tropezón.**



BACALAO FILETE
Gadus macrocephalus
500-1000, 1000+
1 x 11 kg.
Recomendación: **Menú, plancha.**



BACALAO FILETE
Gadus morhua
500-1000, 1000+
1 x 11 kg.
Recomendación: **Fritura, plancha.**



BACALAO FILETE PREMIUM
Gadus morhua
+1000, Filete.
1 x 11 kg.
Marbamar Premium
Recomendación: **Plancha.**

Pescados



FOGONERO FILETE
Pollachius virens
500-1000, 1000+
1 x 6 kg.
Recomendación: **Plancha.**



BACALAO TROZOS
Gadus morhua
1 x 6 kg.
Marbamar
Recomendación: **Fritura, plancha.**



BACALAO LOMO JUMBO
Gadus morhua
1 x 5 kg.
Marbamar
Recomendación: **Menú, plancha.**



BACALAO LOMO
Gadus morhua
1 x 6 kg.
Marbamar
Recomendación: **Menú, plancha.**



BACALADILLA FILETE
Micromesistius pou-tassou
1 x 5 kg.
Recomendación: **Plancha.**



BOQUERÓN
Engraulis encrasicolu
P, M, G.
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura, vinagreta.**

Pescados



CAELLA LOMO
Prionance glauca
1 x 10 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha.**



CAELLA TAQUITOS
Prionance glauca
1 x 7 kg.
Recomendación: **Guiso, plancha.**



CHERNA
Epinephelus aeneus
GG, G, M, P.
1 x 24 kg. aprox.
Recomendación: **Caldero, horno.**



DORADA
Sparaus aurata
Entera, eviscerada, filete.
300-400.
1 x 5 kg.
Recomendación: **Plancha.**



EMPERADOR CENTRO
Xiphias gladius
1 x 10 kg.
Recomendación: **Plancha, tropezón.**



EMPERADOR FILETE
Xiphias gladius
1 x 6 kg.
Recomendación: **Plancha.**

Pescados



EPERLANO
Atherina boyeri
12 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



FRITURA DE PESCADO
1 x 8 kg.
Marbamar
Recomendación: **Fritura.**



GALLINETA
Scorpaena scrofa
1 x 12 kg. aprox.
Recomendación: **Caldero, fondo.**



GALLO FILETE
Zeus faber
70-100, 100-150, 150-200, 200-300, 300-500.
5 x 1 kg.
Recomendación: **Plancha.**



GALLO NACIONAL SIN CABEZA
Zeus faber
G, M, P.
1 x 24 kg.
Recomendación: **Horno, plancha.**



LENGUA
Cynoglossus senegalensis
GG, G, M, P.
1 x 12 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha.**

Pescados



LENGUADO NEGRO
Solea vulgaris
G, M, P, MIXTO.
1 x 6 kg.
Recomendación: **Plancha.**



LENGUADO RUBIO
Solea senegalensis
GG, G, M, P.
1 x 12 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha, salsa.**



LENGUADO TIGRE
Synaptura cadenati
GG, G, M, P.
1 x 12 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha.**



LENGUADO TIGRE LIMPIO
Synaptura cadenati
200-300, 300-400.
1 x 5 kg.
Recomendación: **Plancha, salsa.**



LUBINA FILETE
Dicentrarchus labrax
Entera, eviscerada, filete.
1 x 5 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha.**



MERLUZA FILETE
Merluccius capensis
2-4, 4-6, 6-8.
1 x 5 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha.**

Pescados



MERLUZA H.G.T.
Merluccius capensis
G, rodajas.
1 x 16 kg.
Recomendación: **Plancha, salsa.**



MERLUZA LOMO
Merluccius capensis
1 x 5 kg.
Recomendación: **Plancha.**



MERLUZA RODAJAS
Merluccius capensis
120-140, 140-160.
1 x 5 kg.
Recomendación: **Plancha**



PANGA FILETE
Pangasianodon hypophthalmus
5 x 1 kg.
Recomendación: **Plancha.**



PELUDA
Arnoglossus late
Mixta.
1 x 20 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha.**



PERCA FILETE
Late noliticus
300-500, 500-1000.
1 x 6 kg.
Recomendación: **Ración, tropezón.**

Pescados



PESCADO SOPA | MORRALLA
1 x 8 kg.
Marbamar
Recomendación: **Fondos, sopa.**



RAPE CHINO
Lophius litulon
150/200 - 200/300.
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura, plancha.**



RAPE SIN PIEL
Lophius piscatorius
100-250, 250-500, 500-1000, +1000.
1 x 12 kg. aprox.
Recomendación: **Plancha, salsa.**



RAPE DADOS
Lophius litulon
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



SARDINA
Sardina pilchardus
20-30, 30-40.
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



SALMÓN NORUEGO FILETE
Salmo salar
1 x 10 kg.
Recomendación: **Plancha.**



SALMÓN PORCIONES
Salmon salar
1 x 6 kg.
Recomendación: **Plancha.**



SALMÓN RODAJAS
Salmo salar
1 x 6 kg.
Recomendación: **Plancha.**



TILAPIA FILETE
Oreochromis niloticus
6 x 1 kg.
Recomendación: **Plancha, tropezón.**

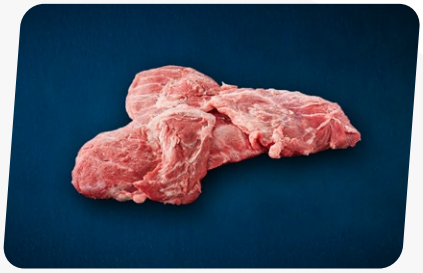
Carnes



MARBAMAR

De puerto a puerta

Carnes



CERDO CARRILLADA
1 x 6 kg. aprox.
Recomendación: Guiso, plancha.



CERDO SECRETO
1 x5 kg. aprox.
Recomendación: Guiso, plancha.



CERDO CODILLO
1 x 5 kg. aprox.
Recomendación: Guiso, plancha.



CERDO SOLOMILLO
1 x 8 kg. aprox.
Recomendación: Guiso, plancha.



CERDO LOMO S/C
1 x 6 kg. aprox.
Recomendación: Guiso, plancha.



POLLO TRASEROS
1 x 5 kg. aprox.
Recomendación: Horno.

Precocinados



MARBAMAR

De puerto a puerta

Precocinados



ANILLAS ROMANA
4 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



BOCAS DE MAR
5 x 1 kg.
Recomendación: **Ensalada.**



CARACOLES G20+
4 x 2.5 kg.
Recomendación: **Arroz, salsa.**



CAZÓN EN ADOBO
1 x 2.5 kg.
Recomendación: **Fritura.**



CROQUETAS
Bacalao, ibéricas, pollo, serranas, setas.
2 x 2 kg.
Recomendación: **Fritura.**



EUROGAMBA
1 x 2 kg.
Recomendación: **Fritura.**

Precocinados



FINGERS DE POLLO
1 x 3 kg.
Recomendación: **Fritura.**



JALAPEÑOS CHEDAR
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



MEJILONES TIGRE
2 x 2 kg.
Recomendación: **Fritura.**



MUSLITOS DE CANGREJO
10 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



NUGGETS DE POLLO
6 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



PREPARADO DE PESCADO
1 x 5 kg.
Recomendación: **Arroz, sopa.**

Precocinados



PATATA DIPPER
6 x 2 kg.
Recomendación: **Fritura.**



PATATA BRAVA CUADRADA
12 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura, salsa.**



PATATA 3/8
4 x 2.5 kg.
Recomendación: **Fritura.**



QUESO TEMPURA
4 x 0.5 kg.
Recomendación: **Fritura.**



RABAS DE CALAMAR ENHARINADAS
4 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



TORTITA DE CAMARÓN
12 x 0.5 kg.
Recomendación: **Fritura.**

Verduras



MARBAMAR

De puerto a puerta

Verduras



AJO TIERNO
5 x 1 kg.
Recomendación: Guarnición.



ARROZ TRES DELICIAS
4 x 2.5 kg.
Recomendación: Guarnición.



ALCACHOFA TROCEADA
4 x 2.5 kg.
Recomendación: Guarnición.



CEBOLLA
10 x 1 kg.
Recomendación: Guarnición.



COLIFROR
4 x 2.5 kg.
Recomendación: Guarnición.



ESPÁRRAGO
5 x 1 kg.
Recomendación: Guarnición, plancha.



ESPINACAS HOJAS
10 x 1 kg.
Recomendación: Guarnición.



GUISANTE VERDE
4 x 2.5 kg.
Recomendación: Guarnición.

Verduras



GARROFÓN
4 x 2.5 kg.
Recomendación: **Arroz.**



JUDIAS VERDES
4 x 2.5 kg.
Recomendación: **Guarnición.**



PISTO A LA BRASA
5 x 1 kg.
Recomendación: **Guarnición.**



VERDURA EN TEMPURA
5 x 1 kg.
Recomendación: **Fritura.**



HABA BABY
4 x 2.5 kg.
Recomendación: **Guarnición.**



MENESTRA IMPERIAL
4 x 2.5 kg.
Recomendación: **Guarnición.**



REVUELTO AJETES, TRIGUEROS Y GAMBAS
10 x 1 kg.
Recomendación: **Guarnición, salteado.**

Cadena de valor

Profesionalidad

Sabemos cuánto valoras la estabilidad en la oferta y en el tipo de producto. Por eso estamos en todos los orígenes para poder localizar y traer cualquier especie de forma estable y continuada, respetando siempre los paros biológicos.





Procesos

En Marbamar realizamos el proceso de preparado y envasado de pescados y mariscos congelados, permitiéndonos adaptar el formato de producto (rodajas, filetes, trozos, IQF, etc.), a las necesidades de nuestros clientes de FoodService, supermercados, etc.



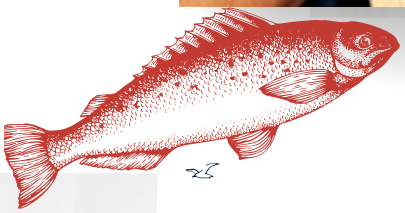
Instalaciones

Más de 30.000 m3 de instalaciones en Santa Pola y Cádiz donde preservamos la cadena de frío y la calidad original del producto.
Ponemos nuestro espacio a tu disposición con nuestro servicio de alquiler de frío.

Digitalización

La digitalización en modo 'tradicional' es la respuesta a los cambios de la nueva era donde la participación del personal humano y técnico, junto con la tecnología, nos está transformando en la empresa altamente cualificada que exige el mercado global.



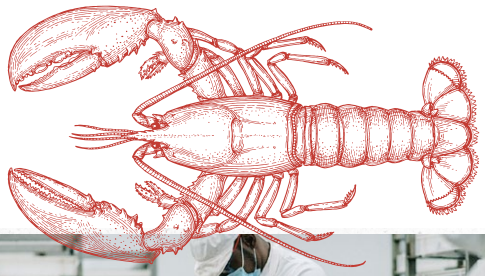


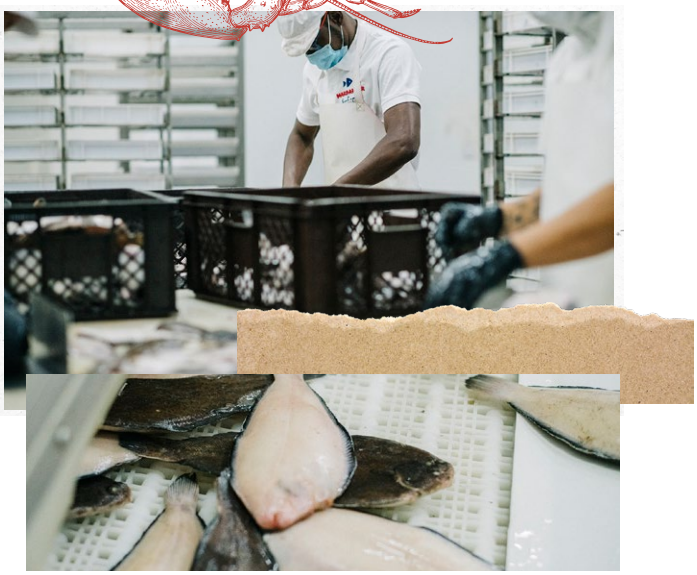
Venta y Distribución

Nuestros asesores comerciales son expertos en el producto y en la experiencia del cliente, conocen de primera mano las necesidades que derivan de la continuidad, formatos y calidad.









Calidad Garantizada

Nuestras instalaciones garantizan la mejor calidad de nuestro pescado y marisco congelado cumpliendo con la normativa vigente.

De puerto a puerta es nuestra mejor trazabilidad.

MARBAMAR

De puerto a puerta

marbamar.com

Sede Santa Pola, Alicante

Frigoríficos Marbamar, S.A.
Oficina Comercial | Almacén Logístico
Alquiler Frío | Depósito Aduanero Registrado
Calle de los Albañiles, 60
03130 Santa Pola, Alicante

(+34) 965 411 687

info@marbamar.com |
alquilerdefrio@marbamar.com

Delegación Cádiz

Oficina Comercial | Almacén Logístico | Alquiler Frío
Muelle Fernández Ladreda, Nave 4
11006 Cádiz

(+34) 690 812 904

delegacioncadiz@marbamar.com

Delegación Cataluña

Oficina Comercial

(+34) 652 309 485

delegacioncatalunya@marbamar.com

Delegación Centro

Oficina Comercial

(+34) 652 309 485

delegacioncentro@marbamar.com

Delegación Islas Canarias

Oficina Comercial | Almacén Logístico
Calle Juan Rejón, 38 - Piso 2º Izquierda
35008 Las Palmas de Gran Canaria

(+34) 608 940 878

delegacioncanarias@marbamar.com

Delegación Levante

Oficina Comercial | Almacén Logístico |
Alquiler de frío | Depósito aduanero Registrado

(+34) 633 726 384

delegacionlevante@marbamar.com

Delegación Málaga

Oficina Comercial

(+34) 689 814 780

delegacionmalaga@marbamar.com

Delegación Norte

Oficina Comercial

(+34) 609 979 822

delegacionnorte@marbamar.com

Departamento Exportación

Oficina comercial

(+34) 965 411 687

export@marbamar.com

Portugal

Oficina Comercial

(+351) 936 207 638 | (+351) 962 909 168

portugal@marbamar.com