



SOBRE LA NUEVA GENERACIÓN DE MARISCO DE LA ALONDRA SEAFOOD

La nueva generación de marisco llega al mercado para revolucionar el sector de los productos del mar con un portfolio de marisco criogenizado a muy bajas temperaturas y tratado con una técnica ancestral de sacrificio sin estrés, que preserva la calidad y frescura del producto.

Gracias a nuestra apuesta por la innovación y nuestro profundo respeto por la materia prima y el origen, estamos orgullosos de presentar un amplio catálogo de diferentes referencias de marisco, procedentes de los mejores caladeros del mundo. Calidad, versatilidad y estabilidad son los tres valores que ofrecemos a todos nuestros clientes que busquen un producto diferenciador que, además, destaque por su rentabilidad y consistencia a la hora de abordarlo en cocina.

Esta nueva categoría de marisco es el resultado de más de 30 años al servicio del mar y de la búsqueda de la excelencia que han llevado a Iván Rodríguez, CEO del grupo, a poner en marcha este proyecto pionero. Liderando la tercera generación al mando de la empresa, Iván ha conseguido dar un giro a la forma tradicional de procesar el marisco, tal y como se conocía hasta el momento, creando así un nuevo concepto de marisco criogenizado cuyas características organolépticas lo convierten en mejor que fresco.





TRES GENERACIONES: MÁS DE 40 AÑOS DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN AL SERVICIO DEL MAR

De una bicicleta cargada de pescado fresco en los años 60 a convertirnos en un referente en marisco premium, nuestro legado familiar ha crecido con un profundo respeto por nuestras raíces. La tradición, la dedicación y la reverencia por el mar han marcado nuestro camino desde el principio.

INNOVACIÓN CON RAÍCES: UN PUENTE ENTRE EL PASADO Y EL FUTURO PARA ALCANZAR LA EXCELENCIA

Hoy, bajo el liderazgo de la tercera generación, combinamos décadas de experiencia con tecnología de vanguardia. Perseguimos la innovación sin renunciar a lo esencial: una calidad inigualable, sostenibilidad y una atención meticulosa al detalle.





¿POR QUÉ CREEMOS QUE ES POSIBLEMENTE EL MEJOR MARISCO DEL MUNDO?

En nuestra búsqueda constante de la excelencia y apuesta en firme por la innovación y la tecnología, hemos conseguido desarrollar una nueva categoría de marisco, muy diferenciadora por su calidad, textura y frescura. Cualidades que no serían posibles sin la aplicación de un complejo conjunto de técnicas de última generación empleadas en su procesado y elaboración que, muy bien ejecutadas, preservan la calidad y frescura del marisco mejor que si estuviera vivo. Se trata de un proceso de producción minuciosamente diseñado. Cada técnica utilizada es imprescindible y no puede fallar en ningún eslabón de la cadena: desde la pesca hasta la distribución.

El método de sacrificio del marisco afecta notablemente a la calidad de la carne. El estrés generado durante el sacrificio del marisco vivo favorece la formación de sustancias indeseables como ácido láctico, adrenalina... etc. que se traducen en defectos en su sabor, con notas muy metálicas, así como la formación del rigor mortis o endurecimiento máximo de la textura de la carne. Gracias a la aplicación de nuestra técnica de sacrificio sin estrés, se garantiza un producto libre de sufrimiento, que da como resultado un marisco que preserva todos sus jugos naturales e intenso sabor, con una textura única, mejor que fresco y fácil de pelar.

Y para asegurar la conservación de todas esas cualidades, todo nuestro marisco es criogenizado a temperaturas de hasta -120°C . Una técnica de crio-conservación que mantiene intactas las cualidades organolépticas de cada producto y garantiza una vida útil de 2 años desde su producción.

Así, todos los productos de nuestro catálogo son aptos para su consumo en crudo, con sello de Calidad Sushi. Un portfolio que busca descubrir el verdadero sabor del marisco en cualquier parte del mundo con garantía de calidad, estabilidad y versatilidad en cocina.

¿QUÉ VENTAJAS CONSEGUIMOS CON ESTAS TÉCNICAS?



CONSUMO EN CRUDO SEGURO - CALIDAD SUSHI

Inactivamos la carga microbiana, obteniendo un marisco que puede consumirse crudo con todas las garantías sanitarias. Abrimos así a los chefs un amplio abanico de opciones de elaboraciones en crudo y semi-crudo para crear recetas de tendencia sin riesgos: sashimi, sushi, tataki, ceviches, tiraditos...etc.



ELIMINAMOS LOS INCONVENIENTES DEL MARISCO CONGELADO

Para evitar la disminución de sabor por pérdida de jugos internos, así como el ablandamiento de la textura de la carne, típica de la congelación a -20°C ; procesamos el marisco a temperaturas de hasta -120°C . Así, preservamos sus propiedades de sabor y textura "como recién sacado del mar" e intactas durante 2 años de vida útil.



TÉCNICA DE SACRIFICIO SIN ESTRÉS

El método de sacrificio sin estrés que empleamos garantiza un producto libre sufrimiento. Esto resulta en un marisco que preserva todos sus jugos naturales y un sabor puro e intacto, junto con una textura perfectamente conservada.



PRODUCTO FRESCO – PROCESAMOS EL MARISCO VIVO

Pescamos en temporada entre los meses de junio a marzo. Una vez capturado, el marisco es transportado en agua e introducido vivo en nuestras instalaciones. Esto nos permite aplicar nuestras técnicas a partir de un producto totalmente fresco "como recién sacado del mar", manteniendo íntegras todas sus propiedades organolépticas.



PELADO ULTRA FÁCIL

Conseguimos que el 100% de la carne se separe con facilidad del caparazón, permitiendo el aprovechamiento de toda la carne, facilitando su consumo y manipulación en cocina. Así, cualquier chef del mundo puede trabajar con nuestro marisco y ofrecer sorprendentes emplatados en mesa.

¡DESCUBRE EL VERDADERO SABOR DEL MARISCO!





JIALE PAM

CHEF EJECUTIVO LA ALONDRA SEAFOOD

Nuestro marisco es una joya del mar y de la gastronomía. Y, por eso, La Alondra Seafood nace para posicionarse como la nueva generación de marisco. Un portfolio especialmente desarrollado para los chefs que quieren ofrecer un amplio abanico de productos, en cualquier parte del mundo, mejor que frescos y con una versatilidad en cocina que lo convierte en gran protagonista de cualquier carta.

Desde cocina tradicional mediterránea hasta fusión o en propuestas gastronómicas más internacionales, como la asiática. La versatilidad de esta nueva generación de productos del mar permite a los chefs descubrir a sus comensales el verdadero sabor del marisco con cada receta.

Un nuevo concepto de marisco, avalado ya por grandes cocinas, que resuelve y soluciona los desafíos de los cocineros, dentro y fuera de la cocina, al ofrecer un producto estable, sin mermas, de excelente calidad y que abre un mundo de posibilidades a nuevos emplatados gracias a su fácil pelado y manipulación para sorprender al comensal.





*Nuestro chef
ejecutivo Jiale Pan
cocinando con La
Alondra Seafood.*



BOGAVANTE AZUL

HOMARUS GAMMARUS

El bogavante azul es conocido como el rey de los bogavantes y uno de los mariscos más apreciados. Nuestro bogavante posee una textura única y un sabor puro y fresco gracias al conjunto de técnicas que utilizamos para su conservación. Muy versátil en cocina y una pieza perfecta para sorprender con emplatados innovadores tanto cocinado como en crudo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO S

400-600g/unidad

10 uds. por caja - 5 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO M

600-800g/unidad

8 uds. por caja - 5 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO L

800g-1Kg/unidad

8 uds. por caja - 7 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO XL

1-1.5Kg/unidad

6 uds. por caja - 5,5 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO XXL

1.5-2Kg/unidad

4 uds. por caja - 6 kg caja - 80 cajas / pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi ★

Fuego rápido/Tataki

Plancha

Cocido

Guiso arroz

Carpaccio

Horno ★

Caldos/sopas |

Ensaladas marisco ☆

Cóctel mariscos |

Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



OTROS FORMATOS DE BOGAVANTE

BOGAVANTE
FUSSION

HOMARUS GAMMARUS

Este formato es la fusión perfecta entre calidad, textura y conveniencia en cocina. Un bogavante sin merma, que ya viene limpio y que no necesita mano de obra más allá del cocinado.

Una opción perfecta para caterings, eventos y cocina a gran escala para ofrecer calidad sin sacrificar la rentabilidad.

**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO PEQUEÑO

250-300 g/unidad

15 uds. por caja - 4,5kg caja aprox- 80 cajas /pallet

FORMATO MEDIANO

300-500 g/unidad

10 uds. por caja - 4,5kg caja aprox- 80 cajas /pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Sashimi/Sushi ★
- Fuego rápido/Tataki
- Plancha
- Carpaccio
- Horno ★
- Ensaladas marisco ☆
- Cóctel mariscos |

DELICIAS DE
BOGAVANTE

HOMARUS GAMMARUS

Elaboradas 100% a base de codos pelados de bogavante, se trata de una de las partes más exquisitas y cotizadas del animal.

Ideales para la elaboración de platos fríos, ensaladas, salpicones de marisco...etc. Son una opción resolutive que facilita la tarea en cocina y con la garantía de calidad de La Alondra Seafood.

**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO PEQUEÑO

200 g/unidad

9 uds. por caja - 1,8kg caja aprox- 120 cajas /pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Sashimi/Sushi ★
- Fuego rápido/Tataki
- Plancha
- Carpaccio
- Horno ★
- Ensaladas marisco ☆
- Cóctel mariscos |

BOGAVANTE AMERICANO



HOMARUS AMERICANUS

El bogavante americano destaca por la calidad de su carne, su textura firme y su sabor delicado. Gracias a su proceso de criogenización, conserva intactas todas sus propiedades, ofreciendo un producto de fácil preparación y excelente rendimiento. Una opción ideal para recetas que buscan combinar rentabilidad, calidad y el auténtico sabor del mar.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO

450-500g/unidad

10 uds. por caja - 5 kg caja - 117 cajas / pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi ★

Fuego rápido/Tataki

Plancha

Cocido

Guiso arroz

Carpaccio

Horno ★

Caldos/sopas |

Ensaladas marisco ☆

Cóctel mariscos |

**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*



OTROS FORMATOS DE BOGAVANTE

CABEZAS DE
BOGAVANTE
AMERICANO
HOMARUS AMERICANUS

Esta opción es la alianza perfecta entre frescura marina, textura óptima y eficiencia operativa en cocina. Cuerpos de bogavante americano procesados con tecnología HPP que facilita el desprendimiento de la carne, congelados con nitrógeno y 100% libres de aditivos o químicos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO

28-36 unidades/caja

7.26kg caja aprox -117 cajas /pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Fondos y Caldos ★
- Arroces y Fideuás
- Bisques y Cremas
- Guisos de Pescado
- Salsas y Reducciones ★
- Mantequillas / Aceites aromatizados ☆
- Horno (Gratinados / Rellenos)

*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



CARNE DE
BOGAVANTE
AMERICANO
HOMARUS AMERICANUS

Este formato representa la combinación perfecta de calidad prémium, textura firme y máxima eficiencia operativa. Carne de bogavante cruda totalmente limpia y pelada, presentada en un práctico pack de dos compartimentos que contiene una cola y dos juegos de pinzas/nudillos, sin glaseo ni aditivos químicos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO

28-38 packs/caja

4,5kg caja aprox- 117 cajas /pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Plancha ★
- Parrilla
- Pochado
- Tataki
- Arroces
- Fideuás
- Guisos
- Horneado
- Salteado
- Wok

*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



LANGOSTA

PALINURUS ELEPHAS

Jugosa, de sabor intenso y con una textura inigualable. Así es nuestra langosta, que ya se ha convertido en una de las grandes protagonistas de nuestro catálogo.

Un ingrediente equilibrado y bajo en grasas que ofrece un abanico de posibilidades en cocina gracias a su versatilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO S

600-800g/unidad

4-5 uds. por caja - 2,5-3 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO M

800g-1Kg/unidad

4 uds. por caja - 3-3,5 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO L

1-1,5Kg/unidad

2-3 uds. por caja - 3-3,5 kg caja - 80 cajas / pallet

FORMATO XL

1,5-2Kg/unidad

2 uds. por caja - 4 kg caja - 80 cajas / pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi ★

Fuego rápido/Tataki

Plancha

Cocido

Guiso arroz

Carpaccio

Horno ★

Caldos/sopas |

Ensaladas marisco ☆

Cóctel mariscos |

**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*



LANGOSTA ROSADA

PALINURUS MAURITANICUS

La langosta rosada destaca por su delicada carne, de textura firme y jugosa, y por su sabor intenso con un elegante toque dulce. Capturado en aguas profundas, es un marisco de gran calidad que ofrece una experiencia gastronómica excepcional. Su versatilidad lo convierte en una elección perfecta tanto para elaboraciones tradicionales como para propuestas de alta cocina.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATO S

250-350g/unidad

FORMATO M

350-500g/unidad

FORMATO L

500g-700g/unidad

FORMATO XL

700g-1Kg/unidad

FORMATO XXL

1Kg-1.5Kg/unidad

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi ★

Fuego rápido/Tataki

Plancha

Cocido

Guiso arroz

Carpaccio

Horno ★

Caldos/sopas |

Ensaladas marisco ☆

Cóctel mariscos |



*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



CIGALA

NEPHROPS NORVEGICUS

Un manjar del mar que solo podrás disfrutar a este nivel de calidad, textura y sabor con nuestra cigala. Firme y tersa es muy fácil de pelar, incluso sus patas más pequeñas.

La carne de sus pinzas, que se disfruta en su totalidad, la convierte en una pieza tan versátil como exquisita.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

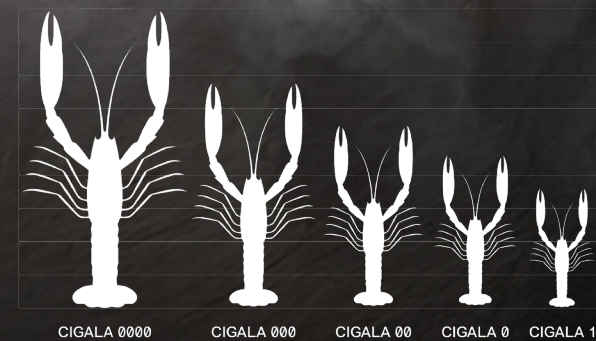
FORMATOS

2Kg
por caja.
96 cajas / pallet

Cigala 0000	3-4 piezas/Kg
Cigala 000	5-7 piezas/Kg
Cigala 00	8-10 piezas/Kg
Cigala 0	11-15 piezas/Kg
Cigala 1	16-20 piezas/Kg

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi ★
Fuego rápido/Tataki
Plancha
Cocido
Guiso arroz
Carpaccio
Horno ★
Ensaladas marisco ☆
Cóctel mariscos |



*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.



PERCEBE

POLLICIPES POLLICIPES

Nuestra técnica de sacrificio sin estrés realza su sabor a mar ofreciendo una textura mucho más carnosa y menos dura que si se hubiera sacrificado de manera convencional.

Es el rey de las costas más exigentes. Y con nuestro percebe se abre todo un mundo de opciones para innovar en su elaboración: en fritura, guisos, tempuras...etc

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATOS L, G

2Kg

1 bandejas por caja.

Bandejas de 2 kilo aprox. (peso variable)

120 cajas / pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Sashimi/Sushi
Fuego rápido/Tataki
Cocido



**Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.*



CENTOLLA

MAJA BRACHYDACTYLA

Extraemos cuidadosamente todos los jugos y las mejores carnes de la centolla, conservando todo su sabor y textura natural.

Reunimos este manjar en una práctica tarrina de 200g, entregamos el caparazón por separado, ideal para presentaciones elegantes y platos de alto nivel.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONSERVADO A -18°C

2 años

FORMATOS

200g + Caparazón

8 uds por caja - 1,8kg caja - 80 cajas /pallet

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Cocido ★

Gratinado

Horneado



*Todos los pesos son orientativos, pueden variar según tamaño.





Gracias al proceso de criogenizado a -120° la carne de nuestros productos no pierde sabor ni textura.



Detalle del despiece de una cola de bogavante y su pinza, gracias a nuestra técnica de sacrificio sin estrés.



CARPACCIOS Y TARTARES GOURMET

Nuestra gama de carpaccios y tartares de marisco congelados ha sido creada para ofrecer productos de alta calidad, adaptados a las nuevas tendencias gastronómicas y a las necesidades de la restauración actual.

Elaborados a partir de una cuidada selección de mariscos y bajo estrictos controles de calidad, destacan por su frescura, sabor y excelente presentación.

Los carpaccios ofrecen cortes finos y delicados, ideales para recetas gourmet y presentaciones elegantes. Por su parte, los tartares combinan textura y sabor en propuestas versátiles, listas para servir o personalizar.

Diseñada para hostelería, distribución y profesionales del sector, esta gama aporta practicidad, seguridad y alto valor gastronómico, garantizando siempre regularidad, comodidad y máxima calidad.

ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	PESO CAJA	CAJAS POR PALLET
CARPACCIO GAMBA BLANCA 80g <i>Parapenaeus longirostris</i>	12 UD POR CAJA	960 g aprox	240
CARPACCIO GAMBA ROJA 50g <i>Aristeus antennatus</i>	12 UD POR CAJA	1Kg aprox	240
CARPACCIO GAMBA ROJA 80g <i>Aristeus antennatus</i>	12 UD POR CAJA	960 g aprox	240
CARPACCIO CIGALA 50g <i>Nephrops norvegicus</i>	12 UD POR CAJA	600 g aprox	240
CARPACCIO CARABINERO 50g <i>Palaemon serratus</i>	12 UD POR CAJA	600 g aprox	240
CARPACCIO QUISQUILLA 50g <i>Plesionika edwardsii</i>	12 UD POR CAJA	600 g aprox	240
CARPACCIO PULPO REFRIGERADO 80g <i>Octopus Vulgaris</i>	10 UD POR CAJA	0,8 Kg aprox	240
CARPACCIO PULPO 80g <i>Octopus Vulgaris</i>	10 UD POR CAJA	0,8 Kg aprox	240
TARTAR GAMBA BLANCA 50G <i>Parapenaeus longirostris</i>	9 ud POR CAJA	450 g aprox	120
TARTAR CIGALA 50G <i>Nephrops norvegicus</i>	9 ud POR CAJA	450 g aprox	120



NUESTRAS ZONAS DE PESCA

Seleccionamos nuestras fuentes de pesca en las regiones más destacadas del mundo, transportando el marisco vivo en agua hasta nuestra fábrica en España, con el compromiso de llevar la máxima calidad directamente a tu mesa.



CONTACTA CON
NOSOTROS

MAIL

hola@laalondraseafood.es

WEB

www.laalondraseafood.es



WWW.LAALONDRASEAFOOD.ES