

- NEW SEAFOOD GENERATION -

LAMARCA



SOBRE MARADENTRO NEW SEAFOOD GENERATION

Iván representa a la tercera generación de una gran familia de pescaderos. Juan a la segunda generación de ingenieros. Ambos son los fundadores de la compañía.

Con más de 25 años de experiencia en alimentación, son auténticos visionarios que han decidido especializarse en la pesquería de marisco. Tras varios años de investigación, han innovado y conseguido dar un giro al procesado tradicional del marisco, hasta desarrollar un conjunto de técnicas que dan lugar a una **nueva generación de mariscos** “como recién sacados del mar”.

Su afán por alcanzar la excelencia de sus productos los ha llevado a ser la única empresa del mundo que aplica estas nuevas técnicas.

Los métodos de procesado respetuosos que emplean, dignifican el proceso de sacrificio del marisco garantizando un producto libre de estrés y sufrimiento, que le confieren **mejores propiedades organolépticas que al marisco vivo**.





¿POR QUÉ
CONSIDERAMOS QUE
ES EL MEJOR MARISCO
DEL MUNDO?

El método de sacrificio del marisco afecta notablemente a la calidad de su carne. La muerte tradicional mediante cocción, a la plancha, congelado en vivo, etc. somete al animal a un nivel de estrés y sufrimiento máximo, lo que genera en su carne la formación de sustancias indeseables como ácido láctico, adrenalina, noradrenalina, etc., que se traducen en defectos en su sabor (sabores muy metálicos) así como la formación del rigor mortis o endurecimiento máximo de la textura de la carne.

Nosotros solventamos estos problemas elaborando un marisco mediante la aplicación consecutiva de ***diferentes técnicas de última generación:***

¿Y QUÉ CONSIGUEN ESTAS TÉCNICAS?



TÉCNICA IKEJIME - NO ESTRÉS

El método de sacrificio japonés del Ikejime que empleamos garantiza un producto libre de estrés y sin sufrimiento, esto resulta en la preservación de todos los jugos naturales y un sabor potente, junto con una textura perfectamente conservada.



CONSUMO EN CRUDO SEGURO

Inactivamos la carga microbiana, obteniendo un marisco que puede consumirse crudo con todas las garantías sanitarias, abriendo a los chefs la opción de elaborar nuevas experiencias culinarias cercanas a la cultura gastronómica japonesa del sashimi, Sushi, tataki, etc.



ELIMINAMOS LOS INCOVENIENTES 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 durante unos minutos, manteniendo sus propiedades de sabor y textura "como recién sacado del mar" e intactas durante 2 años de vida útil.



PRODUCTO FRESCO

Pescamos entre los meses de junio a marzo. Una vez capturado el marico 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.



SEPARACIÓN DE LA CARNE

Conseguimos que el 100% de la carne se separe con facilidad del caparazón, permitiendo el aprovechamiento de toda la carne, facilitando su consumo y permitiendo a los chefs de todo el mundo elaborar emplatados innovadores.

y lo demás son cuentos..





JIALE PAM

CHEF EJECUTIVO MARADENTRO

El marisco tratado con estas técnicas es una auténtica joya de la gastronomía. El tipo de captura y transporte en vivo, el sacrificio sin estrés, junto a la utilización de tecnologías respetuosas de última generación, elevan a la excelencia la frescura, el sabor y la textura de unos productos que os conducirán a una nueva experiencia.

Es un producto ideal para que los chefs pongáis vuestra imaginación a volar, realizando nuevas elaboraciones y emplatos vanguardistas, que os situarán en ventaja competitiva.



Bogavante

BOGAVANTE AZUL

HOMARUS GAMMARUS

El bogavante azul es conocido como el rey de los bogavantes, siendo uno de los mariscos más apreciados. Esto se debe especialmente a su textura única, que proviene de la ausencia de sufrimiento y estrés durante su sacrificio. Es un ingrediente estrella en dietas bajas en grasa y con un alto aporte vitamínico.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE

6Kg

12 bandejas con 1 bogavante
entero entre 400-600gr

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Crudo/sashimi/Sushi ★
- Fuego rápido/Tataki
- Plancha
- Cocido
- Guiso arroz
- Carpaccio
- Horno ★
- Caldos/sopas
- Ensaladas marisco ☆
- Cóctel mariscos



Bogavante

BOGAVANTE CANADIENSE

HOMARUS AMERICANUS

El bogavante canadiense es un ingrediente muy asequible. No encontrarás un bogavante canadiense con esta textura en el que puedas separar la carne del caparazón con tanta facilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE

6Kg

12 bandejas con 1 bogavante
entero entre 400-600gr

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Crudo/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.



BOGAVANTE FUSSION

HOMARUS GAMMARUS / AMERICANUS

Este formato es la fusión perfecta de un producto de gran calidad que a la vez ofrece a los chefs una gran comodidad.

Es un producto que ya viene limpio, sin mano de obra, ni desperdicio; casi preparado para consumir.

Solo tienes que sumarle el margen que quieras.

FORMATO DE

2Kg

10 bandejas con 1/2 bogavante
200gr

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO 2 años

MÉTODOS DE PREPARACIÓN	Crudo/sashimi/Sushi	★
	Fuego rápido/Tataki	
	Plancha	
	Carpaccio	
	Horno	★
	Ensaladas marisco	☆
Cóctel mariscos		



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

DELICIAS DE BOGAVANTE

HOMARUS GAMMARUS / AMERICANUS

Elabora platos innovadores con estas delicias.

Están hechas 100% a base de codos pelados de bogavante, una de las zonas más existas del animal que se lleva muy bien con brotes vegetales para elaborar ensaladas, salpicones de marisco, incluso carpaccios

FORMATO DE

2Kg

10 bandejas con codos pelados de bogavante
200gr

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO 2 años

MÉTODOS DE PREPARACIÓN	Crudo/sashimi/Sushi	★
	Fuego rápido/Tataki	
	Plancha	
	Carpaccio	
	Horno	★
	Ensaladas marisco	☆
Cóctel mariscos		



Langosta

PALINURUS ELEPHAS

Esta fotografía ya te lo dice todo... podrás saborear la jugosa carne de sus antenas con tan solo un bocado, otro de los manjares que solo podrás disfrutar en el mundo con nuestro producto.

Además, la langosta posee múltiples propiedades y beneficios; es baja en grasas, rica en nutrientes y Omega-3.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE

6Kg

12 bandejas con 1 langosta entera entre 400-600gr

FORMATO DE

3Kg

12 bandejas con 1/2 langosta entre 200-300gr

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

- Crudo/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

Otro de los manjares que solo podrás disfrutar en el mundo gracias a nuestro producto. No te conformes con rechupetear sus patas; ahora podrás extraer fácilmente su exquisita carne interior. Disfruta de su textura única, firme y tersa. Este marisco es altamente valorado por sus propiedades, que son similares a las de la langosta.



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO CONGELADO 2 años

FORMATO DE CIGALA TAMAÑO XL

6Kg

6 bandejas de 800-1000g

FORMATO DE CIGALA TAMAÑO M

6Kg

6 bandejas de 800-1000gr

MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Crudo/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 Ikejime realza su sabor a mar, ofreciendo una textura mucho más carnosa y menos dura que si se hubiera sacrificado de manera convencional. Disfruta de la experiencia de extraer la carne de su uña con facilidad.

Es el rey de nuestras costas gallegas. Este alimento es también bajo en grasa, rico en nutrientes y presenta un contenido de colesterol mucho menor que otros de su categoría.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE

5,5Kg

24 bandejas de entre 225-230gr

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Crudo/sashimi/Sushi ★

Fuego rápido/Tataki

Cocido



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



Camarón

PALAEMON SERRATUS

Ahora puedes pelar nuestros camarones como si fueran pipas. Nuestra técnica Ikejime te proporciona además un sabor delicado y una textura única.

Es fuente significativa de vitamina B12 y antioxidantes.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE

5,5 Kg

36 bandejas de entre 150-155gr

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Crudo/sashimi/Sushi ★

Fuego rápido/Tataki

Plancha

Cocido

Carpaccio



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



Nécora

NECORA PUBER

Este producto puede suministrarse a partir de nécoras o cangrejo azul, ambos con una textura especial.

La peculiaridad que marca la diferencia entre ambos, es que el cangrejo azul o jaiba posee una potencia de sabor que le ha convertido en un manjar muy valorado en los mercados nacionales y asiáticos.

Ahora ya no te preocupes, con nuestra técnica Ikejime podrás extraer toda la carne de pinzas y patas con facilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE
CANGREJO / NÉCORA XL

6Kg

12 bandejas de unos 500gr por bandeja

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Crudo/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.



Navaja

ENSIS ARCUATUS

Degustar una navaja congelada de manera convencional te puede dejar un mal sabor de boca por la pérdida de jugos y su carne extremadamente firme que se pega al caparazón.

Gracias a la técnica de Ikejime, te garantizamos que esto no te ocurrirá con nuestro producto, disfrutarás una carne fresca con todos sus jugos y sabor intacto, la cual se desprenderá con total facilidad de su cáscara.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
CONGELADO

2 años

FORMATO DE

7,2Kg

24 bandejas de 280-300gr

MÉTODOS DE
PREPARACIÓN

Crudo/sashimi/Sushi ★
Fuego rápido/Tataki
Plancha
Guiso arroz
Carpaccio
Horno ★





Gracias al proceso de congelación 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 Ikejime - no estrés



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

TELÉFONO

+34 635 637 708
+34 983 591 438

MAIL

compras@maradentro.com.es
hola@maradentro.com.es

WEB

www.lamarcaseafood.com
www.maradentro.com.es

MARADENTRO

N A T U R A L S E A F O O D

Avda. del Euro, 7 Edif. B - Of. 110
47009 Valladolid (Spain)

+34 983 591 438

www.lamarcaseafood.com

hola@maradentro.com.es
www.maradentro.com.es