

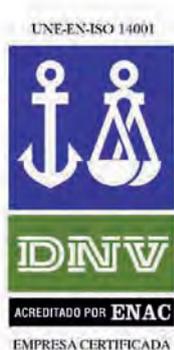


Especialistas en el mundo del marisco pasteurizado
Specialists in the world of pasteurized seafood



CATÀLOGO DE PRODUCTOS Product catalog

| | |
|--------------------------------------|------|
| Nuestro compromiso Our commitment | P.3 |
| Productos Products | P.4 |
| Mejillón gallego Galician mussel | P.6 |
| Preparado de Paella | P.8 |
| Navaja | P.10 |
| Almeja | P.12 |
| Buey | P.14 |
| Berberecho | P.16 |
| Percebes | P.18 |
| Bogavante Lobster | P.20 |
| Pulpo | P.22 |
| Bígaro | P.24 |



Calidad avalada por los mejores expertos
Guaranteed quality by experts

Tanfresco, nace en Bergondo (A Coruña) en 1992, posicionándose pionera en el mercado con un producto único y exclusivo: marisco pasteurizado. La calidad de nuestros productos y servicios nos ha hecho merecedores de la confianza de las mayores plataformas de distribución, grandes superficies y tiendas especializadas nacionales e internacionales.



Las instalaciones de Tanfresco, cuentan con una moderna tecnología atendida por un extraordinario equipo humano que realiza un riguroso proceso de selección, limpieza, procesado, envasado y cocido.

El marisco procesado se cuece en su propio jugo sin aditivos, como conservantes ni colorantes de forma que mantiene la textura, aroma y jugosidad naturales. El envase contiene únicamente el marisco y el jugo que el propio marisco libera durante la cocción.

Nuestro equipo de I+D, controla diariamente todo el proceso de producción, con el afán de ofrecer los mayores estándares de calidad, seguridad y confianza a nuestros clientes. Desarrollamos nuestra actividad cumpliendo todos los requisitos legales, Certificaciones de Calidad ISO 9001 y de gestión medioambiental ISO 14000.

Tanfresco, based in A Coruña, is the pioneer in the field of Galician pasteurized seafood. With nearly 20 years of experience, we are known to provide both high quality product and excellent service to our customers.

Tanfresco facilities are equipped with modern machinery staffed by a specialized team. We receive the best seafood in optimum conditions and subject them to a rigorous selection and cleaning process. Then the product is packaged and cooked, not being subject to any further handling and maintaining excellent hygiene conditions.

All our products are made in the absence of additives.

The package contains only seafood and the juice shellfish itself release during cooking.

In addition, we are committed to provide the best service to our customers.

This quality has earned us the trust of major companies in the Spanish food retail.



Garantía de calidad

Quality assurance features

Tanfresco ofrece a sus clientes un proceso controlado de calidad:

- El marisco llega a nuestras instalaciones directamente desde el mar.
- No existe manipulación posterior al envasado y por tanto el riesgo de una contaminación posterior es prácticamente nulo.
- Las temperaturas controladas a las que sometemos el producto favorecen una cocción suave y similar a la cocción casera, de forma que se mantienen todas las propiedades del producto.
- Todo el jugo de marisco permanece en el interior del paquete hasta el momento de su consumo.
- Nuestros productos tienen una garantía de higiene y período de vida útil superior a otros productos del lineal de refrigerados.

Seafood arrives alive to our premises directly from the sea:

- We offer our customers a controlled production system in which
- There is no manipulation after packaging process. Therefore the risk of further contamination is null.
- Controlled temperatures to which we submit the product result in a smooth cooking similar to household one; shellfish is cooked in its own sea water without any additives so the original texture and flavour remain until consumption.
- All seafood juice remains inside the package until time of consumption.
- Our products offer the best quality, and long shelf-life in refrigerated spaces .



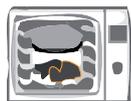


Forma de preparación:

How to prepare:



En frío: Abrir, dejar unos minutos a temperatura ambiente y tomar.
Cold: Open the package and leave it a few minutes at room temperature



En Microondas: Introducir la bolsa previamente agujereada en el microondas a máxima potencia durante dos minutos.
Microwave: Empty content into a container, cover and heat a few minutes at full power.



Al baño María: Introducir la bolsa cerrada durante 2 o 3 minutos en agua hirviendo.
Stewed: Set the closed package for 2 or 3 minutes into a pot with boiling water.

Todos nuestros productos se pueden presentar tanto refrigerados como congelados
We serve all our products both chilled and frozen



Producto natural y fresco

TANFRESCO

Sin colorantes ni conservantes

MEJILLÓN GALLEGO

Mytilus galloprovincialis

FECHA DE CADUCIDAD: PESO NETO: ORIGEN:
500 g. ESPAÑA

INGREDIENTES:
100% Mejillón

L-0001/ 000000



8 428253 000011

ACUICULTURA - PRODUCTO PASTEURIZADO

*Fresco Cocido
en su jugo*

sin alcohol como blanco y rosado





MEJILLÓN GALLEGO PASTEURIZADO

GALICIAN PASTEURIZED MUSSEL

Bolsa 500 g NET WT 500 g.

Bolsa de 1000 g NET WT 1.000 g.

Conservación:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days

- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Mejillón

El mejillón gallego es un alimento ampliamente consumido en todo el mundo. Su cultivo tradicional y su particular forma de cocción a lo largo de la historia lo han convertido en un alimento habitual en muchas culturas costeras. En España suele consumirse cocinado al vapor. En Galicia es donde el mejillón gallego (*Mytilus galloprovincialis*) alcanza tamaños superiores a otras zonas.

El mejillón es un alimento muy nutritivo, rico en ácidos Omega-3 (EPA y DHA) y lleno de posibilidades.

Galician mussel is a widely eaten food all over the world.

Its traditional collection and its particular taste throughout history have become mussels a very important food in many seaside cultures. And in Galicia mussel (*Mytilus galloprovincialis*) reaches larger sizes than in other areas.

Mussel have a high nutritional value and contribution to Omega -3 and DHA intakes. They are full of possibilities.







PREPARADO DE PAELLA PASTEURIZADO

PAELLA MIX

Bolsa de 450 g. NET WT 450 g.

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days
- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Paella

El preparado de paella de Tanfresco es un producto concebido para enriquecer sus platos.

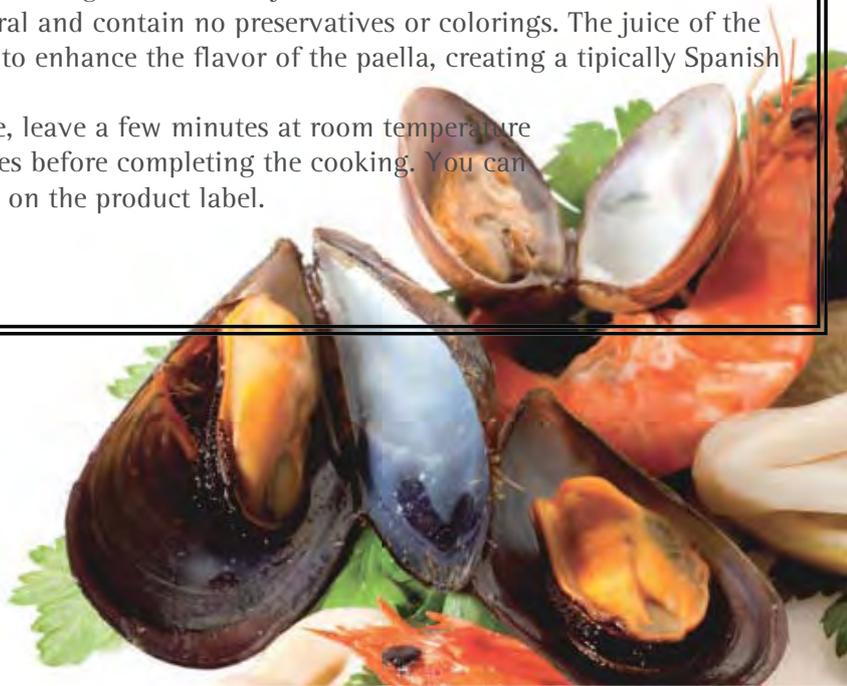
Todos sus componentes son 100% naturales. No contiene conservantes ni colorantes.

El jugo de marisco resultante de la cocción es ideal para potenciar el sabor de la paella, creando una armonía de sabores típicamente española.

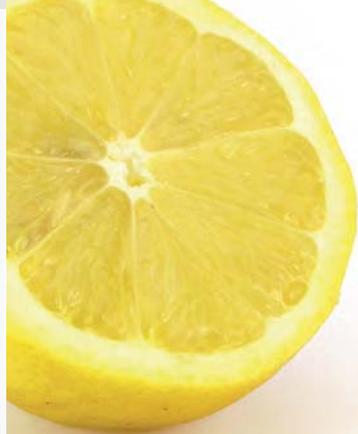
Tanfresco Paella mix is a product designed to enrich your dishes.

All components are 100% natural and contain no preservatives or colorings. The juice of the shellfish is a perfect ingredient to enhance the flavor of the paella, creating a typically Spanish harmony of flavours.

To use simply open the package, leave a few minutes at room temperature and add to your paella 5 minutes before completing the cooking. You can find a recipe for its preparation on the product label.







NAVAJA PASTEURIZADA

RAZOR CLAM

Bolsa 290 g. NET WT 290 g.

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days

- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Navaja

La Navaja forma parte de la gastronomía típica de Galicia, en donde abunda gracias a la calidad del agua de nuestras rías y es un marisco muy sabroso y apreciado.

Suelen prepararse pasadas ligeramente por la plancha con unas gotas de limón, también en ensaladas o en salsa

Razor clams are part of the Galician, where they grow thanks to the water quality of our estuaries.

Razor clams in Galician are very tasty and appreciated. They are usually lightly cooked on the grill with a lemon touch, also served in salads or with any kind of sauce.







ALMEJA PASTEURIZADA

PASTEURIZED CLAM

Bolsa 450 g. NET WT 450 g.

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days

- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Almeja japónica

La almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*) es una de las variedades de almeja que Tanfresco oferta habitualmente. Otras especies de almeja son procesadas a demanda de nuestros clientes.

La almeja japonesa, tradicionalmente conocida como almeja japónica se llama así porque su procedencia original es Indonesia.

Posteriormente su cultivo se extendió por Italia y Galicia, en donde se cultiva actualmente de forma habitual. Esta especie de almeja (*Ruditapes philippinarum*) se caracteriza por presentar un crecimiento muy rápido. Su talla mínima son 40mm.

Japanese littleneck (*Ruditapes philippinarum*) is one of the clam varieties that Tanfresco usually offers. Other clam species are processed on customer's demand.

Japanese Clams, traditionally known as Japanese littleneck is called like that because of its Indonesian origin. Later it spreaded through Italy and Galicia, where it's now an habitual consumed food.

It's very common in Galician cuisine prepared with marinera sauce, as a fish garnish or in rice dishes, soups and pastas...







BUEY PASTEURIZADO

BROWN CRAB

1 unidad 1 unit

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days
- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Buey

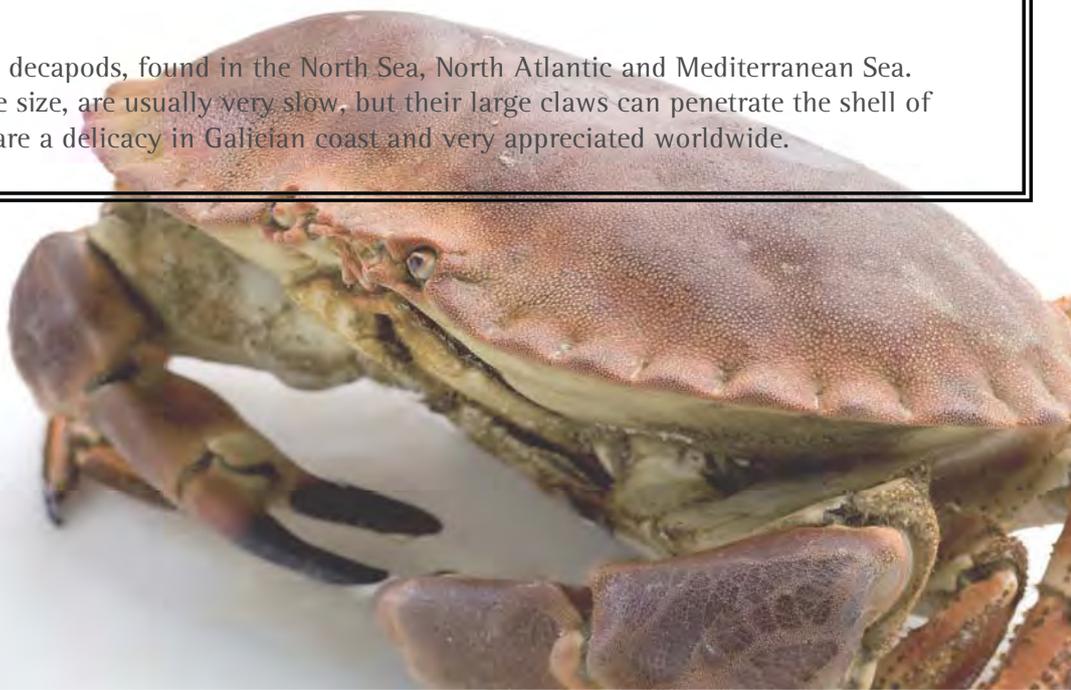
Es un crustáceo decápodo comestible que se halla en al mar del Norte, Norte del Atlántico y mar Mediterráneo.

Presenta un color rojo parduzco, con un caparazón oval y puntas de pinzas negras. Los adultos maduros pueden llegar a tener 25 cm de ancho y 3 Kg. de peso. Son nocturnos y se alimentan de pequeños crustáceos marinos.

Debido a su gran tamaño, suelen ser muy lentos, aunque sus grandes pinzas pueden atravesar la coraza de sus presas.

Son un manjar exquisito en las costas gallegas y muy apreciados en todo el mundo.

It is a crustacean decapods, found in the North Sea, North Atlantic and Mediterranean Sea. Due to their large size, are usually very slow, but their large claws can penetrate the shell of their prey. They are a delicacy in Galieian coast and very appreciated worldwide.





Producto natural y fresco

TANFRESCO

Sin colorantes ni conservantes

BERBERECHO GALLEGO

Cerastoderma edule

FECHA DE CADUCIDAD:

PESO NETO:
450 g.

ORIGEN:
ESPAÑA

INGREDIENTES:

100% Berberechos

L-0005/000000



8 428253 000059

MARISQUEO - PRODUCTO PASTEURIZADO

*Fresco Cocido
en su jugo*

Tan fácil como abrir y tomar



BERBERECHO PASTEURIZADO

PASTEURIZED COCKLE

Bolsa 450 g. NET WT 450 g.

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days

- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months



Berberecho

Los berberechos son uno de los principales mariscos consumidos en España. En Galicia existe una gran tradición de consumo de berberechos simplemente abiertos al vapor y salpicados con limón. También son comúnmente utilizados en la preparación de arroces de marisco.

Viven enterrados en el sustrato, cerca de la superficie del agua y se alimentan del plancton que se encuentra naturalmente en el agua de nuestras costas. Se capturan a mano.

Su carne y su exquisito sabor a mar, convierten a este molusco en uno de los mariscos más codiciados.

Cockle is one of the most consumed seafood in Spain.

In Galicia there is a strong tradition of consuming just open cockles steamed and sprinkled with lemon. They are usually used for the preparation of rice dishes.

Their flesh and exquisite sea taste, make cockles one of the most coveted seafood







PERCEBE PASTEURIZADO BARNACLE

Bolsa 250 g. NET WT 250 g.

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days

- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Percebe

El percebe es un tipo de marisco que crece en las rocas batidas por el oleaje.

Su exquisita carne y el alto riesgo que constituye su recogida, lo convierten en un producto único y muy deseado. Se explota sobretodo en Galicia, donde las salvajes mareas lo alimentan y ayudan a que alcance grandes tamaños.

Goose barnacle is a shellfish that grows on the rocks where there is strong swell. Its delicious meat and the high risk that involves its gathering made Barnacle unique and highly desired product. It's collected especially in Galicia, where the wilde tides feed and help them to reach bigger sizes.





BOGAVANTE **LOBSTER**



1 unidad 1 unit

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days

- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Bogavante

La carne de un buen bogavante cocinado es blanca, con hilos rojizos, brillante, compacta, firme, poco grasa, delicada, dulce, muy sabrosa, abundante, perfumada, de gran valoración culinaria y rica en proteínas y sales minerales. La forma de preparación más habitual es cocido o a la plancha y aderezado con varias salsas.

El bogavante Tanfresco está ya cocido y listo para tomar.

The meat of a fine lobster when cooked, is white, with red threads, bright, compact, firm, low in fat, delicate, sweet, tasty, fragrant, very well appreciated in cuisine and high in proteins and minerals. The most common way preparation is boiled or grilled and seasoned with different sauces.

Tanfresco lobster is already cooked and ready to taste.







PULPO PASTEURIZADO

PASTEURIZED OCTOPUS

Envase 200 g. NET WT 200 g.

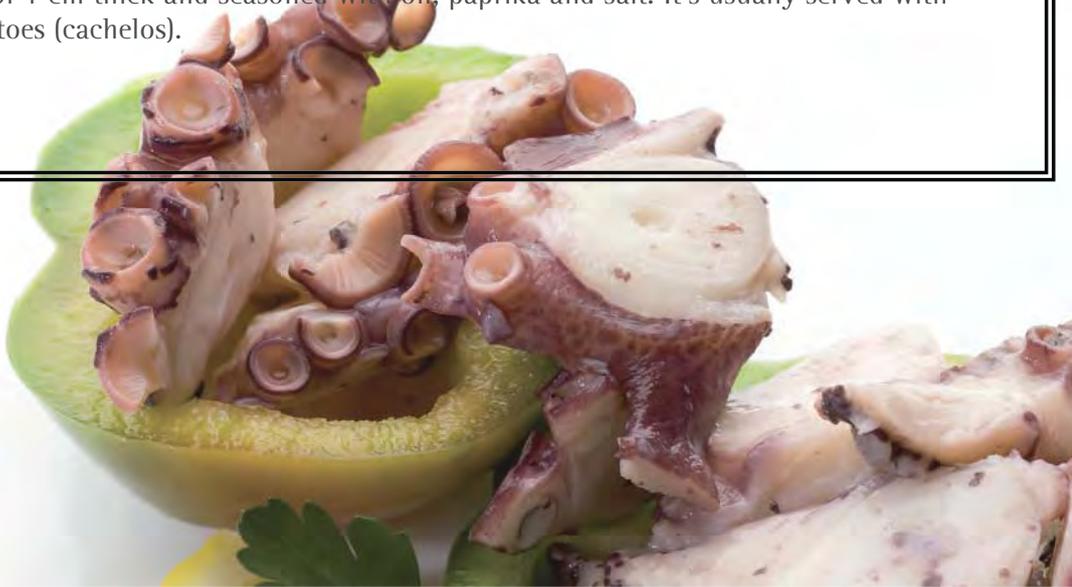
Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days
- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Pulpo

El pulpo á feira es un plato típico en las ferias y mesas de toda Galicia. La cocción del pulpo en Galicia es peculiar: para empezar, se introduce el pulpo en agua hirviendo durante escasos segundos y se saca repitiéndose esta operación tres veces. Esta técnica ayuda a que su piel no se rompa una vez cocido. Posteriormente se deja cocer en el agua hirviendo un tiempo que depende del origen del pulpo y su peso. Al terminar el tiempo de cocción, se deja reposar en el agua caliente y a continuación se corta en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente, se añade un chorrito de aceite y se espolvorea con pimentón y sal. A menudo se acompaña también de patatas cocidas (cachelos). La operación de cocción en ollas de cobre se hace tradicionalmente al aire libre en las denominadas pulpeiras. En algunos pueblos, sobre todo en la provincia de Ourense, el pulpo se cocina y degusta en la calle..

“Polbo á feira” (market fair style octopus) is a popular and exquisite Galician typical dish. The way we cook octopus in Galicia is peculiar: first, octopus is introduced in boiling water for few seconds and immediately take out; this procedure is repeated three times. This technique helps octopus skin don't broke during boiling. Subsequently, we cook octopus in boiling water for a certain time depending on the origin of the octopus and its size. At the end of cooking time, we let it stand in warm water. Afterwards, octopus is cut into slices of 1 cm thick and seasoned with oil, paprika and salt. It's usually served with boiled potatoes (cachelos).



Producto natural y fresco

TANFRESCO

Sin colorantes ni conservantes

BIGARO GORDO

Littorina littorea

FECHA DE CADUCIDAD: PESO NETO: ORIGEN
450 g. REINO UNIDO

INGREDIENTES:

100% Bigaros

L-0061/ 000000



8 428253 000615

MARISQUEO - PRODUCTO PASTEURIZADO

*Fresco Cocido
en su jugo*

Una fácil comida libre y sabrosa



BÍGARO PASTEURIZADO

PASTEURIZED PERIWINKLE



Bolsa 450 g. NET WT 450 g.

Conservación: Preservation:

- Refrigerado de 0° a 3°C: 30 días
- Chilled from 0° C (32 ° F) to 3° C (37,4° F): 30 days
- Congelado a -18°C: 18 meses
- Frozen at -18° C (-0,4 °F): 18 months

Bígaro

El Bígaro (*Littorina littorea*) era un alimento consumido ya en la Prehistoria. Se cría de forma natural en el Océano Atlántico, en especial en España, Escocia, Escandinavia e Irlanda. Este gasterópodo sirvió de alimento a escoceses y gallegos durante siglos, siendo parte de la gastronomía local y del menú familiar.

Actualmente, el Bígaro es considerado una exquisitez en la cocina debido a su sabor, su alto nivel de proteínas y bajo contenido de grasa.

Suelen servirse sazonados con aceite y sal. Para extraerlos de la concha se utiliza un alfiler o palillo fino.

Periwinkle (*Littorina littorea*) was already eaten in Prehistory.

They grow naturally in the Atlantic Ocean, particularly in Spain, Scotland, Scandinavia and Ireland.





La pasteurización es un método de conservación de los alimentos por calor, que permite reducir los microorganismos presentes en el alimento hasta niveles inocuos, garantizando su higiene y conservación, permitiendo aumentar su conservación en refrigeración.

La pasteurización y cocción de nuestros productos se lleva a cabo dentro de un envase herméticamente cerrado, de forma que:

No existe manipulación posterior ni posibilidad de contaminación externa.

Todo el jugo del marisco permanece en el interior del paquete hasta el momento de su consumo. Este fumet o concentrado de marisco está constituido únicamente por el agua de mar que se encuentra de forma natural en el interior de los moluscos cuando éstos están vivos junto con el extracto de la cocción del marisco. Este jugo de los productos Tanfresco es perfecto para añadir a gran cantidad de platos; sopas de pescado, arroces, pastas, salsas, etc.

The pasteurization process is the future of fresh cooked food preservation because it keeps all its diet features intact while you get a product ready for consumption. Pasteurization and cooking at Tanfresco, occur within a tightly closed container, therefore:

There is no later manipulation, therefore, no possibility of external contamination.

All seafood juice stays inside the package until the time of consumption. This seafood concentrate, consists only of the sea water that is found naturally inside the shellfish when they are alive and the extract of cooking process. It is also an excellent ingredient to add in a lot of culinary preparations of seafood soups, rice (paella), pasta, prepared sauces, etc.

Unlike raw mussels in mesh, our products are clean guaranteed and have longer shelf-life at refrigerated spaces.

Controlled temperatures of our process allow a softer cooking similar to mild home boiling, so as to maintain the texture, scent and natural juiciness.





PRODUCCIÓN

Polígono de Bergondo
Parcela B-20
15165 BERGONDO
A CORUÑA

Tel . (+34) 981 79 56 06
Fax (+34) 981 79 56 93

comercial@tanfresco.com
www.tanfresco.com

Somos pioneros en la pasteurización de mariscos en España
Fabricamos productos adaptados a las necesidades de nuestros clientes.
Dedicamos gran parte de nuestro esfuerzo a la innovación y mejora continua
de la calidad y seguridad de nuestra gama de productos

We pioneer pasteurized shellfish market in Spain.
We manufacture products on demand of our customers needs.
In Tanfresco we invest much of our effort in innovation and continuous
improvement of quality and safety of our products.

Contacte con nosotros, estaremos encantados de atenderle

Do not hesitate to contact us. We will be pleased to satisfy all your requests.





¿Qué te ofrece Tanfresco?

- Todos nuestros productos pueden presentarse tanto refrigerados como congelados.
- Amplia variedad y surtido de mariscos.
- Disponibilidad del producto sin mermas, no pierden peso en la cámara.
- Listos para el consumo inmediato.
- Tanfresco presenta una calidad y formatos idóneos para los distintos canales de comercialización.

What can we offer you?

- Both chilled and frozen products..
- Wide variety of seafood.
- Availability of products that do not loose weight on the camera
- Ready to eat.

