

BLAQUS

*The Ocean Factory*

# BLA QUS

## ZONA DE PESCA FAO 34

FAO34 incluye las aguas del Océano Atlántico oriental, incluida la costa occidental de África y las aguas que rodean la Península Ibérica.

La pesca artesanal en FAO34 se refiere a un tipo de pesca a pequeña escala de métodos simples como líneas de mano, redes y trampas desde botes pequeños.

Éste es un método de pesca sostenible, que protege los ecosistemas marinos de la región.



# BLA QUS

## PESCA ARTESANAL

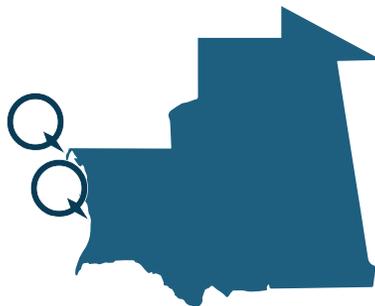
DEL DÍA · PESCA · ARTESANAL · FRESCO ·  
**FAO 34**



### FRESCO DEL DÍA

La constante búsqueda de la mejor materia prima, nos hace afianzar alianzas con las mejores flotas pesqueras en origen, con un equipo multidisciplinar trabajando las compras diariamente. Nuestra presencia diaria en los principales puertos de África nos permite escoger el mejor producto fresco de la pesca diaria.

CENTROS DE PRODUCCIÓN  
FAO 34 **MAURITANIA**  
(Nouadhibou / Nouakchott)



CENTRO DE PRODUCCIÓN  
FAO 34 **SENEGAL**  
(Dakar)



# BLA QUS

## CALAMAR DE POTERA

Calamar de pesca artesanal. Nuestra presencia en los principales puertos de África, nos permite seleccionar los mejores calamares frescos de la pesca del día, sin roturas en la piel y buen color. Congelamos en túnel y envasamos individualmente.

También disponemos de calamar pelado de forma manual sin químicos ni aditivos.



100%  
natural



No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Loligo Vulgaris

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Potera y línea Artesanal.

**ÉPOCA DE CAPTURA:** Febrero - Junio

**CALIBRES:** GG, G, M, P, 2P, 3P

**CARACTERÍSTICAS:** Calamar de carne firme y sin roturas en la piel.

**PRESENTACIÓN:**

- Calamar entero IWP
- Calamar entero eviscerado IWP
- Calamar limpio IWP

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## PULPO

Pulpo de pesca artesanal. Nuestra presencia en los principales puertos de África, nos permite seleccionar los mejores pulpos frescos del día. Todos los pulpos que recibimos en nuestro centro de producción son frescos del día, de carne firme, sin roturas en la piel y de color suave.



100%  
natural



No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Octopus Vulgaris

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Línea Artesanal.

**ÉPOCA DE CAPTURA:** Agosto - Mayo

**CALIBRES:** T1, T2, T3, T4, T5, T6, T7

**CARACTERÍSTICAS:** Pulpo de carne firme, sin roturas en la piel y sin estridencias en su color.

**PRESENTACIÓN:**

- Bloque
- Envasado individualmente "IWP".
- Batido

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## CHOCO / MONGO

Nuestra presencia en los principales puertos de África, nos permite seleccionar el mejor choco. Todo el choco que recibimos en nuestro centro de producción es fresco del día, de carne firme, sin roturas en la piel. También disponemos de mongo pelado de forma manual sin químicos ni aditivos.



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Sepia Officinalis

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Línea Artesanal.

**ÉPOCA DE CAPTURA:** Febrero - Junio

**CALIBRES:**

- Mongo: 3, 4, 5, 6, 7, 8.
- Choco: P, M, G, GG

**PRESENTACIÓN:**

- Entero IQF
- Limpio IQF
- Entero Bloque

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.



100%  
natural



No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo

# BLA QUS

## LANGOSTA ROJA

Langosta roja pescada con nasas. Nuestra presencia en los principales puertos de África, nos permite seleccionar las mejores langostas frescas del día. Una langosta muy apreciada por su carne consistente y fina además de su intenso sabor. Pescada y ultracongelada para conservar todas sus propiedades.



100%  
natural



No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** *Palinurus Mauritanicus*

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Nasas y trampas.

**ÉPOCA DE CAPTURA:** Diciembre - Junio

**CALIBRES:** 200/300 300/400 400/500 500/600  
600/700 700/900 900+

**CARACTERÍSTICAS:** Carne consistente y fina de intenso sabor.

**PRESENTACIÓN:** IQF

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## SAN PEDRO

San pedro de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.



100%  
natural



No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Zeus faber mauritanicus

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**CALIBRES:** 300/500 500/800 800/1000 1000/1500 1500+

**CARACTERÍSTICAS:** Pescado plano semigraso de carne blanca, textura firme y sabor delicado

**PRESENTACIÓN:**

- Entero eviscerado IQF
- Entero sin cabeza IQF
- Filete IQF

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

LENGUADO RUBIO

LENGUADO LENGUA

LENGUADO TIGRE

LENGUADO BELCHERI

Lenguado de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.



100% natural



No inyectado



Pesca salvaje



Producto crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



### DENOMINACIÓN:

- Rubio: *Solea Senegalensis*
- Lengua: *Synoglossus Synoglossus*
- Tigre: *Synaptura Cadenati*
- Belcheri: *Psettodes Belcheri*

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Sedales y anzuelos

**CALIBRES:** 200/300 300/400 400/600 600/800 +800

**CARACTERÍSTICAS:** Blanca, magra, firme y delicada de sabor suave y sin espinas pequeñas.

### PRESENTACIÓN:

- Entero IQF
- Entero eviscerado IQF
- Filete IQF

### MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## SALMONETE

Salmonete de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Pseudupeneus Prayensis

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Sedales y anzuelos.

**CALIBRES:** 60/80 80/120

**CARACTERÍSTICAS:**

Pescado semigraso de carne firme y sabrosa con recuerdos a marisco.

**PRESENTACIÓN:**

- Entero eviscerado IQF

- Filete IQF

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## DENTÓN Y ROQUERA

Dentón y roquera de pesca artesanal 100% natural, sin químicos ni aditivos. Podemos asegurar que todos los pescados que llegan a nuestro centro de producción son frescos del día. Durante la clasificación del producto controlamos su calidad de forma individual, evisceramos, clasificamos y congelamos en túnel.



## INFORMACIÓN TÉCNICA



### DENOMINACIÓN:

- Dentón: Dentex dentex
- Roquera: Pagrus auriga

**ORIGEN:** Atlántico Centroeste FAO34

**MÉTODO DE CAPTURA:** Sedales y anzuelos.

**CALIBRES:** 400/600 600/800 800/1000 +1000

### CARACTERÍSTICAS:

Pescado blanco de carne firme y muy sabrosa.

### PRESENTACIÓN:

- Entero eviscerado IQF
- Filete IQF

### MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## ZONA DE PESCA HPP

Las zonas de pesca FAO 27 y FAO 21, también conocidas como el Atlántico norte, se caracterizan por sus aguas frías y ricas en nutrientes, estas características las convierten en el hogar de una diversa gama de vida marina, incluidas muchas especies de gran importancia comercial.

La región es conocida por sus caladeros productivos, que sustentan pesquerías sostenibles que se gestionan cuidadosamente aplicando medidas como cuotas, límites de tamaño y vedas estacionales para evitar la sobrepesca.



# BLA QUS

## PROCESO DE PELADO POR ALTA PRESIÓN

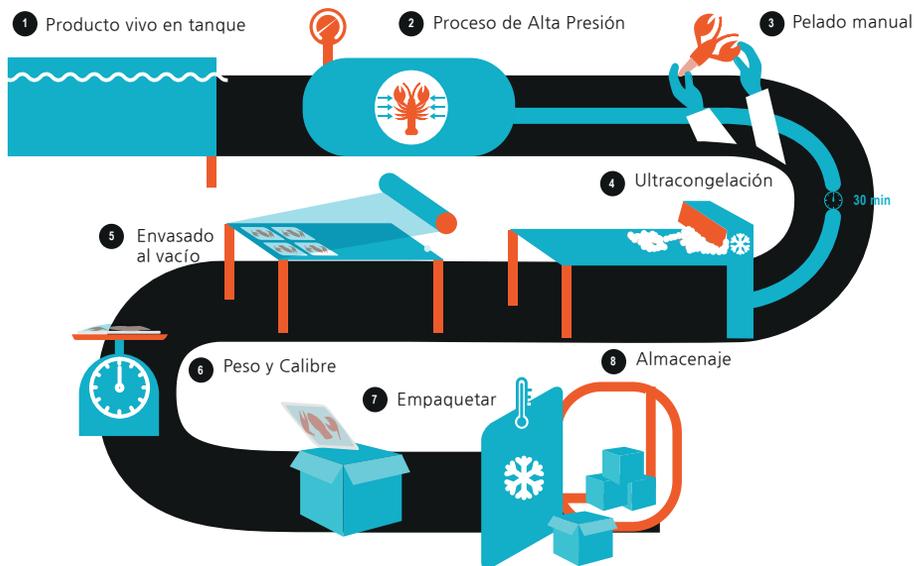
PELADO POR ALTA PRESIÓN HPP



### PELADO POR ALTA PRESIÓN

Es un proceso sin químicos, que consiste en aplicar altas presiones hidrostáticas (con agua) al producto vivo. Esto nos permite poder pelar el producto en crudo y preservar al máximo sus características.

CENTRO DE PRODUCCIÓN  
"HPP" FRANCIA (Lorient)



# BLA QUS

## COLA Y PINZAS DE BOGAVANTE EUROPEO

Carne cruda y ultracongelada de la cola y pinzas “con antebrazo” de bogavante europeo. La alta presión separa la carne del caparazón, facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. Una vez finalizado el proceso de alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todos los bogavantes son seleccionados individualmente, revisando su calibre, características organolépticas y posibles roturas durante el proceso de pelado manual. Podemos asegurar que todos los bogavantes capturados están vivos antes del proceso de alta presión.



100% natural



Alta presión



No inyectado



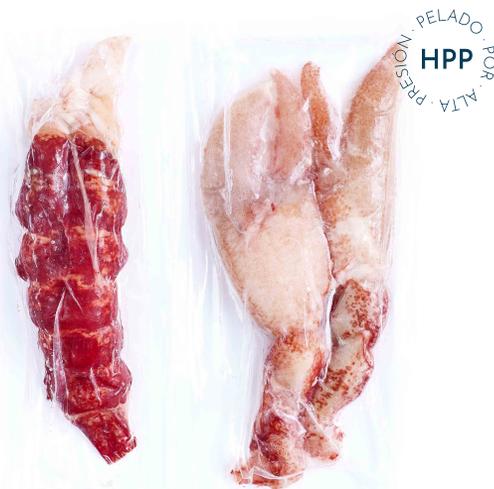
Pesca salvaje



Producto crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Homarus Gammarus

**ORIGEN:** Atlántico noreste FAO27

**ÉPOCA DE CAPTURA:**

Julio - Octubre

**CARACTERÍSTICAS:** Carne de rojo intenso y textura firme, de un sabor suave característico del bogavante con toques yodados.

**CALIBRES:**

120/140g 140/190g 190/220

**PRESENTACIÓN:** Envasado al vacío individualmente. Cajas de 10 unidades

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN**

- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

# BLA QUS

## COLA Y PINZAS DE BOGAVANTE CANADIENSE

Carne cruda y ultracongelada de cola y pinzas “con antebrazo” de bogavante canadiense. La alta presión separa la carne del caparazón, facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. Una vez finalizado el proceso de alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todos los bogavantes son seleccionados individualmente, revisando su calibre, características organolépticas y posibles roturas durante el proceso de pelado manual. Podemos asegurar que todos los bogavantes capturados están vivos y son de caparazón duro antes del proceso de alta presión.



100% natural



Alta presión



No inyectado



Pesca salvaje



Producto crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Homarus Americanus

**ORIGEN:** Atlántico noroeste FAO21

**ÉPOCA DE CAPTURA:**

Mayo - Junio / Noviembre - Diciembre.

**CARACTERÍSTICAS:** Carne rojiza y moteada de textura firme y un sabor suave característico del bogavante.

**CALIBRES:**

100/120g    120/150g    150/170g    166/195g  
196/224g

**PRESENTACIÓN:** Envasado al vacío individualmente. Cajas de 25 unidades.

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

# BLA QUS

## SPLIT BOGAVANTE

Medio bogavante con caparazón junto a la carne de la pinza y antebrazo. Retiramos las vísceras de la cabeza y rellenamos ese espacio con la pinza y codo previamente pelados por alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todos los bogavantes son seleccionados individualmente, revisando su calibre y características organolépticas. Podemos asegurar que todos los bogavantes están vivos antes del proceso de alta presión y ultracongelación.



100% natural



Alta presión



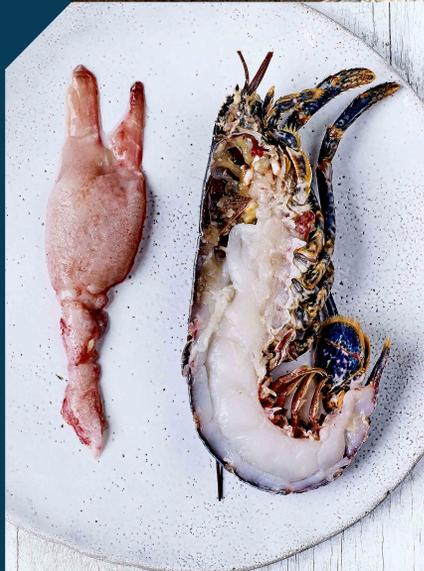
No inyectado



Pesca salvaje



Producto crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA

ALTA PRESIÓN  
HPP  
POR PELADO



### DENOMINACIÓN:

Homarus Gammarus  
Homarus Americanus

### ORIGEN:

Canadá Atlántico Noroeste (FAO21)  
Europa Atlántico Noreste (FAO27)

### CALIBRES:

Canadiense 400g "S"      Europeo 500/600g "M"  
Canadiense 450/550g "M"      Europeo 600/800g "L"

**CARACTERÍSTICAS:** Todo el sabor y textura del bogavante presentado en su caparazón.

**PRESENTACIÓN:** Envasado al vacío individualmente, cajas de 12 unidades

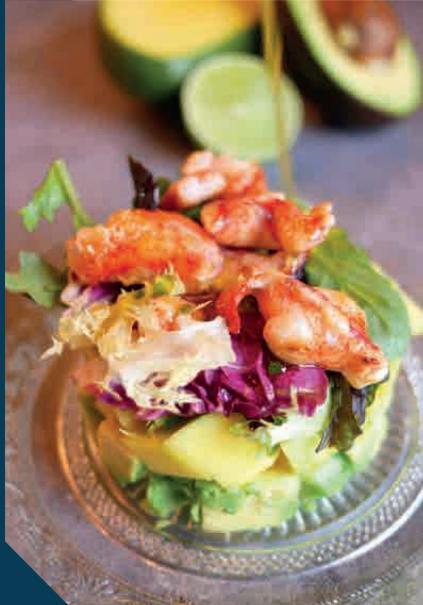
### MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:

- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

# BLA QUS

## CARNE ROTA BOGAVANTE

Carne rota de bogavante europeo y canadiense. Una vez finalizado el proceso de alta presión, clasificamos dentro de esta referencia, las piezas que sufren roturas durante el pelado manual.



## CABEZAS DE BOGAVANTE

Cabezas de bogavante europeo y canadiense. Una vez finalizado el proceso de pelado por alta presión, las cabezas son ultracongeladas rápidamente para conservar intacto todo su coral.



100% natural



Alta presión



No inyectado



Pesca salvaje



Producto crudo

## INFORMACIÓN TÉCNICA



### DENOMINACIÓN:

Hommarus Americanus  
Hommarus Gammarus

### ORIGEN:

Canadá Atlántico noroeste FAO21  
Europa Atlántico noreste FAO27

### PRESENTACIÓN:

Envasado al vacío en bolsa de 250g.  
Cajas de 20 unidades.



### DENOMINACIÓN:

Hommarus Americanus  
Hommarus Gammarus

### ORIGEN:

Canadá Atlántico noroeste FAO21  
Europa Atlántico noreste FAO27

### PRESENTACIÓN:

Envasado IQF en caja de 5kg.

# BLA QUS

## COLAS DE CIGALA

Colas de cigala de escocia crudas ultracongeladas. La alta presión separa la carne del caparazón, facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. Una vez finalizado el proceso de alta presión, ultracongelamos y envasamos al vacío. Todas las cigalas son seleccionados individualmente, revisando su calibre, características organolépticas y posibles roturas durante el proceso de pelado manual. Podemos asegurar que todas las cigalas capturadas están vivas antes del proceso de alta presión.

## CABEZAS Y PINZAS DE CIGALA

Una vez finalizado el proceso de alta presión, las cabezas, con sus respectivas pinzas, son ultracongeladas rápidamente para conservar intacto todo su coral. Podemos asegurar que todas las cigalas están vivas antes del proceso de alta presión y ultracongelación.



100% natural



Alta presión



No inyectado



Pesca salvaje



Producto crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Nephrops Norvegicus

**ORIGEN:** Atlántico noreste FAO27

**ÉPOCA DE CAPTURA:** Marzo - Abril

**CARACTERÍSTICAS:** Carne firme y tersa de sabor suave con recuerdos a mar.

**CALIBRES:**

- M / 13g - L / 18g

**PRESENTACIÓN:**

- Colas: Envasado al vacío en paquetes de 10u. Cajas de 10 paquetes.

- Cabezas: Caja de 4kg "IQF"

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

# BLA QUS

## OSTRA MEDIA CONCHA BRETAÑA FRANCESA

Ostra media concha de la Bretaña Francesa. La alta presión ayuda a abrir la ostra de forma limpia y separa el ligamento de la concha. Ultracongelamos con un pequeño glaseo del propio agua de la ostra. Podemos asegurar que la ostra no ha estado más de 3h fuera de su lugar de cría antes de aplicar las altas presiones y que su ultracongelación ha sido inmediata.



100%  
natural



Alta  
presión



No  
inyectado



Producto  
crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crassostrea Gigas

**ORIGEN:** Bretaña Francesa

**CARACTERÍSTICAS:**

Ostra de carne firme y sabor yodado.

**ÉPOCA DE CAPTURA:**

Enero - Abril / Octubre - Noviembre

**CALIBRES:** N<sup>o</sup>2, N<sup>o</sup>3

**PRESENTACIÓN:** 4 bandejas de 12 unidades

(48 unidades por caja).

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

Conservar el agua de la ostra en la descongelación

- Dejar en cámara 8 horas.
- Envasar al vacío y sumergir en agua templada durante 5 min.

# BLA QUS

## CANGREJO REAL

Cangrejo Real del Mar de Barents. La alta presión separa la carne del caparazón facilitando su extracción y conservando todas sus propiedades. En cada caja encontramos las ocho extremidades del cangrejo en perfecto estado. Dedicamos mucho esfuerzo en la selección y clasificación de las piezas.



100%  
natural



Alta  
presión



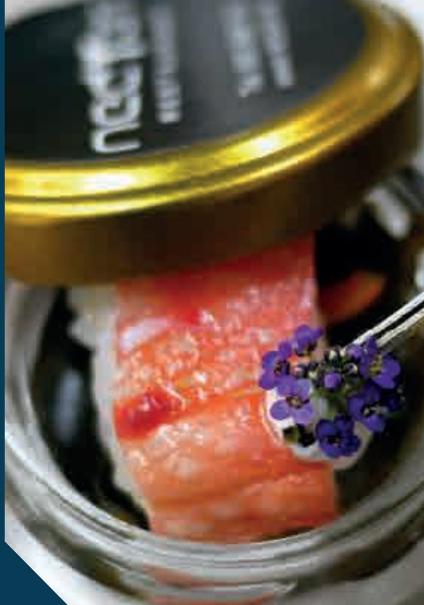
No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



PRELADO  
HPP  
ALTA PRESIÓN

**DENOMINACIÓN:** Paralithodes Camtschaticus

**ORIGEN:** Atlántico Noreste FAO27 (Mar de Barents)

**ÉPOCA DE CAPTURA:**

Enero - Abril / Noviembre - Diciembre

**CARACTERÍSTICAS:** Carne firme y succulenta, con un sabor muy característico.

**PRESENTACIÓN:** Envasado al vacío individualmente, cajas de 8 unidades (1 KG aprox.)

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN**

- Dejar en cámara 8 horas.
- Sumergir en agua templada con su mismo envase durante 5 min.

# BLA QUS

## CARNE DE BUEY DE MAR "TXANGURRO"

Carne de las pinzas, cuerpo y patas extraída manualmente; mezclada, cocida y congelada para conservar todas sus propiedades.

## CARNE BLANCA DE BUEY DE MAR

Carne blanca extraída de las pinzas y articulaciones de forma manual en grandes trozos. Carne cocida y congelada para conservar todas sus propiedades.

## CARNE DE CENTOLLO

Contiene 100% Carne de centollo, mezcla al 50% de la carne de las pinzas y la carne del cuerpo. Carne cocida y congelada para conservar todas sus propiedades.



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Cancer Paugurus

**ORIGEN:** Atlántico Noreste FAO27

**PRESENTACIÓN:** Envasado en barqueta termosellada de 500g



**DENOMINACIÓN:** Cancer Paugurus

**ORIGEN:** Atlántico Noreste FAO27

**PRESENTACIÓN:** Envasado en barqueta termosellada de 500g



**DENOMINACIÓN:** Maja Squinado

**ORIGEN:** Atlántico Noreste FAO27

**PRESENTACIÓN:** Envasado en barqueta termosellada de 500g

# BLA QUS

## CARNE DE VIEIRA CANADIENSE

Carne de vieira canadiense. La ultracongelación a bordo preserva al máximo todas las propiedades del producto. Al no usar aditivos, la carne presenta una merma imperceptible. El sabor y textura de esta vieira la hace una de las más preciadas del mundo.



100%  
natural



No  
inyectado



Pesca  
salvaje



Producto  
crudo



Congelado  
a bordo



## INFORMACIÓN TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Placopecten Magellanicus

**ORIGEN:** Atlántico Noroeste (FAO21)

**CALIBRES:**

- S: 40-60 / 66-88 piezas / 1Kg
- M: 20-30 / 44-66 piezas / 1Kg
- L: 10-20 / 22-44 piezas / 1Kg
- XL: U - 10 / 20-24 piezas / 1Kg

**CARACTERÍSTICAS:** Carne firme y tersa, de sabor dulce y delicado.

**PRESENTACIÓN:** Envase de 1kg, Caja de 10u.

**MÉTODOS DE ELABORACIÓN:**

- Elaborados en crudo.
- Cocción al fuego.

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

# BLA QUS

## VIEIRA DEL PACÍFICO

Vieira del pacífico cultivada en redes suspendidas situadas en las mejores rías de la costa de Perú, gracias al cultivo suspendido y la calidad de las aguas reducimos la cantidad de impurezas como la arena en la vieira. Recolectamos cuando las características de la carne, coral y tamaño son las apropiadas. Ultracongelamos para conservar todas las características del producto.



100%  
natural



No  
inyectado



Producto  
crudo



Cultivo  
suspendido



## INFORMACIÓN TÉCNICA

IMPORT  
IMPORT  
IMPORT  
IMPORT  
IMPORT



**DENOMINACIÓN:** Argopecten Purpuratus

**ORIGEN:** Perú

**CALIBRE:** 10-20 / 20-30 / 30-40

**PRESENTACIÓN:**

Med. Concha: Envase de 1kg / Caja de 8 unidades

Carne Vieira: Envase de 1kg / Caja de 10 unidades

Carne Rota: Envase de 5kg / Caja de 2 unidades

**CARACTERÍSTICAS:**

Carne firme y tersa, de sabor dulce y delicado.

**MÉTODOS DE ELABORACIÓN:**

- Elaborados en crudo.

- Cocción al fuego.

**MÉTODOS DE DESCONGELACIÓN:**

- Dejar en cámara 8 horas.

# B L A Q U S



[blaqusgroup.com](https://blaqusgroup.com)



[info@blaqus-inc.com](mailto:info@blaqus-inc.com)



[@blaqus\\_seafood](https://www.instagram.com/blaqus_seafood)



[Blaqus Seafood](https://www.linkedin.com/company/blaqus-seafood)



93 016 90 30