

CATÁLOGO DE
PRODUCTOS



DELICRAB

Delicias de Mar



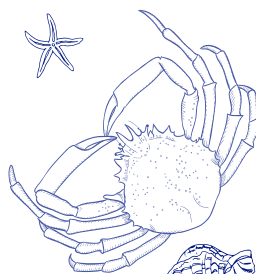
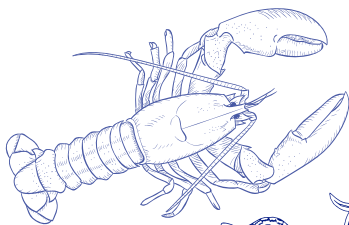
www.delicrab.es



Cetárea
Tazones

mariscos vivos

www.cetareatazones.com





DELICRAB
Delicias de Mar



LA MAR DE TAZONES

CONSERVAS GOURMET





DELICRAB

Delicias de Mar

 **PRODUCTO
HORECA**

 **PRODUCTO
RETAIL**

 **PRODUCTO
INDUSTRIA**



100% CARNES DE MARISCO

- COCIDAS EN AGUA DEL MAR CANTÁBRICO
- PURAS Y NATURALES
- DESMIGADAS MANUALMENTE DE FORMA ARTESANAL
- SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS
- 100% CARNE DE MARISCO FRESCO
- ALTO CONTENIDO EN ACIDOS GRASOS OMEGA 3



DELICRAB

Delicias de Mar

DELICRAB surge como un proyecto que Cetárea Tazones inició hace unos años, con el fin de fabricar carnes y productos con base de marisco (saludables y procedentes de un entorno sostenible), con los que los hosteleros pudiesen desarrollar sus creaciones, simplificando así su trabajo mediante el uso de nuestra materia prima.

Todas las carnes son 100% de marisco, sin conservantes ni aditivos, con una mínima manipulación gracias a nuestra planta de procesado. Además, todas nuestras carnes han sido cocidas en aguas del mar Cantábrico, lo que les concede una mayor naturalidad a nuestros productos.



DELICRAB
Delicias de Mar

→ CALIDAD
→ SABOR
→ INNOVACIÓN
→ EXPERIENCIA



CARNES DE MARISCO 100%

PRODUCTO HORECA

CARNES DE MARISCO



Todas nuestras carnes son de marisco 100% natural, sin conservantes ni aditivos.



- CARNE MARRÓN EXTRA



Obtenida manualmente de la parte interior del buey de mar. Se presenta en grandes trozos, los cuales pueden contener huevas o coral. Tiene un uso especial para elaboraciones donde se busque un sabor intenso a marisco.

Formato ... 500g



- CARNE BLANCA EXTRA



Extraída manualmente de las pinzas y el cuerpo del buey de mar tras un riguroso proceso de selección. Su textura y suavidad hacen de esta carne, una base ideal para elaborar platos de alta cocina.

Formato ... 500g



- BUEY DE MAR PARA SALPICÓN



Incluye las partes más selectas del buey: carne blanca extra y carne marrón extra. La carne blanca aporta delicadeza y textura, y la marrón nos proporciona intenso sabor.

Formato ... 200g



NUESTRAS CARNES SON IDEALES PARA ...

Rellenos	Fondos	Untables
Pastas	Arroces	Aperitivos
Ensaladas	Patés	Catering
Sopas	Tortillas	Pescados
Cremas	Revueltos	Croquetas
Sushi	Salsas	Empanadas

Y MUCHO MÁS...

¡DESCUBRE EL UNIVERSO DELICRAB!

CARNES DE MARISCO 100%

PRODUCTO HORECA

CARNES DE MARISCO

- TXANGURRO EXTRA



Este producto es una combinación de la textura que nos ofrece la carne blanca extra, con la intensidad de sabor de la carne marrón extra, presentado con dos pinzas totalmente peladas.

Formato ... 500g

- TXANGURRO



El txangurro, es una combinación de todas las carnes del buey de mar desmigadas: pinzas, cuerpo y coral. Con ellas, se consigue un producto muy equilibrado, que dará a todas sus creaciones un sabor especial.

Formato ... 500g

- CARNE DE BUEY DE MAR Y CENTOLLO



Se trata de una mezcla de carne de centollo y carne de buey de mar. Con la fusión de estos dos sabores se obtiene un producto con un gran sabor y una excelente base para sus elaboraciones.

Formato ... 500g

ALTO CONTENIDO EN OMEGA 3

Todas nuestras carnes con Buey de Mar, tienen un alto contenido en ácidos grasos omega 3, que resultan beneficiosos para nuestra salud.



CARNES DE MARISCO 100%

CARNES DE MARISCO

- CORAL DE NÉCORA



Las delicias de Nécora es un producto gourmet que se obtiene manualmente del interior de la nécora. Se trata de la exquisita carne marrón, la cual aporta un sabor único, sabroso y placentero.

Formato ... 500g

- CARNE DE NÉCORA



Carne procedente del cuerpo (el cual puede incluir huevas o coral) y patas de las nécoras, que ha sido sometida a un proceso de selección y transformación de dichas partes, en una deliciosa pasta, de la cual resaltamos su intenso sabor a marisco y su notable textura.

Formato ... 500g

- CARNE DE CENTOLLO



Se trata de una combinación de la carne procedente de todas las partes del centollo: pinzas, patas y cuerpo (el cual puede incluir coral).

Esta mezcla de centollo desmigado, tiene una textura y un sabor inigualable, lo que convertirá al centollo en protagonista de sus recetas.

Formato ... 500g



Ejemplo de Presentación

Envase termosellado. Producto congelado y envasado en atmósfera protectora.

El sistema de envasado permite mantener la calidad durante un periodo prolongado de tiempo con un perfecto aislamiento del producto frente al exterior.

- CARNE BLANCA DE CENTOLLO



Combinación de la carne procedente de todas las partes del centollo: pinzas, patas y cuerpo (el cual puede incluir coral).

Esta mezcla de centollo desmigado, tiene una textura y un sabor inigualable, lo que convertirá al centollo en protagonista de sus recetas.

Formato ... 500g

- CARNE DE BOGAVANTE AZUL



Se trata de una combinación de la carne procedente de todas las partes del bogavante: pinzas, patas, codos, cuerpo y colas (el cual puede incluir coral).

Esta mezcla de bogavante, tiene una textura y un sabor inigualable, lo que convertirá al bogavante en protagonista de sus recetas.

Formato ... 250g

Formato ... 2 Kg

- CARNE DE BOGAVANTE AZUL



Carne procedente de las cabezas (el cual puede incluir huevas o coral) de los bogavantes, que ha sido sometida a un proceso de selección y transformación de dichas partes, en una deliciosa pasta, de la cual resaltamos su intenso sabor a bogavante y su notable textura.

Formato ... 500g

- MEDALLONES DE LANGOSTA



Carne de langosta roja, cortada en medallones procedente de sus preciadas colas, sabrosas y con un sabor inigualable, se caracteriza por su textura y sabor, se usa para hacer salpicones de langosta, ensaladas, sushi y muchas preparaciones más.

Formato ... 250g

- HUEVAS DE ERIZO DE MAR



Extraídas cuidadosamente de erizos procedentes de las costas Gallegas.

Producto exquisito y de gran calidad gourmet, con un sabor marino inconfundible.

Admite diversas formas de consumo, tanto solas como en cualquier preparación de alta cocina (en revuelto, para rellenos...).

Formato ... 100g

Formato ... 200g

Formato ... 500g

- VIEIRA DEL ATLÁNTICO

Vieira con coral y sin concha.
Se trata de uno de los mariscos más finos.
Su exquisita carne permite multitud de utiliza-
ciones: gratinada, a la plancha, en brocheta,



En nuestro afán por querer mejorar la eficiencia de nuestros productos, hemos creado una gama de productos, con el fin de disminuir las tareas de nuestros clientes cuando los estén utilizando.

- CAPARAZÓN RELLENO DE BUEY



Carne de buey de mar cocida y presentada dentro de su propio caparazón. Esta preparación nos ofrece la comodidad de degustar un buey de mar listo para servirlo.

Formato ... 200g

- Envase
Bolsa retráctil antipinchazos

CARNES DE MARISCO A 3KG

FORMATOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS
PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



PRODUCTO
INDUSTRIA

- CARNE DE NÉCORA



3Kg

La carne de nécora, de la cual destacamos su suavidad y delicadeza en el sabor, se presenta en un formato de 3 kg orientado a la industria alimentaria. Es especialmente recomendada para la elaboración de platos precocinados, productos V gama, cremas y patés.

- CARNE DE BUEY DE MAR Y CENTOLLO



3Kg

Obtenida a través de la mezcla de las carnes de centollo y de buey de mar, destaca por su sabor y utilidad como base para elaboraciones. Presentada en un formato de 3 kg orientado a la industria alimentaria, es especialmente recomendada para su uso en la elaboración de productos V gama, platos precocinados, patés y rellenos.

CAPARAZONES

CAPARAZONES
VACÍOS

Caparazones de marisco higienizados, vacíos y perfectos para su uso en: rellenos, patés, aperitivos, untables... o simplemente para decorar "al gusto" y dar un toque marino y gourmet a sus elaboraciones.



- BUEY DE MAR



- CENTOLLO



- NÉCORA



- VIEIRA



- ERIZO DE MAR



SOLUCIONES INNOVADORAS PARA RESTAURACIÓN

En DELICRAB apostamos por la innovación y la calidad, con el objetivo de aportar al sector de la hostelería y la restauración nuevas y mejores soluciones, basadas en una amplia y variada gama de productos de gran calidad.

Nuestro objetivo es, ofrecer soluciones diferenciadoras y eficientes de muy alta calidad. Así con nuestras recetas, o bien con su toque personal, sus creaciones se conviertan en excelentes elaboraciones culinarias. Un sabor único que cautivará a sus clientes.

Hemos creado recetas específicas para restauración, ofreciendo carnes de marisco puras y naturales, sin conservantes ni aditivos, con el propósito de aportar valor añadido a su cocina.



Aperitivos y Raciones



Menús del día



Catering



Carta

DELICRAB

Delicias de Mar



Aperitivos - Untables - Catering - Pescados - Croquetas - Empanadas

Rellenos - Pastas - Ensaladas - Cremas - Sushi - Salsas

Fondos - Arroces - Patés - Tortillas - Revueltos



DELICRAB

Delicias de Mar



PREPARACIONES CON PRODUCTOS DELICRAB



NUTRI-SCORE



www.delicrab.es



CETAREA TAZONES, S.L., fue fundada en el Puerto de Tazones el 2 de Julio de 1986. En Enero de 2002, manteniendo las instalaciones originales en Tazones, amplía su alcance con la apertura de una nueva cetárea en el puerto de El Musel en Gijón.

Está dedicada fundamentalmente a la importación de marisco vivo, (buey, centollo, bogavante, nécora, etc...). Su actividad principal se desarrolla en una nave de 1600m² provista de un vivero industrial de circuito cerrado con capacidad para 12.000 kg de marisco vivo, junto con una fábrica de transformación de marisco fresco.

Cuenta para su comercialización con una flota de vehículos industriales con vivero, suministrando el marisco tanto a hostelería como a supermercados, además de ofrecer los productos directamente al consumidor en sus instalaciones.

Cetárea Tazones tiene adquirido en su política, el compromiso de cumplir tanto con la legislación y reglamentación medioambiental como con los requisitos legales y reglamentarios de la actividad, estableciendo a su vez objetivos y metas que, bajo el control de todos los procesos, permita minimizar el impacto medioambiental.

Muelle del Rendiello, S/N
El Musel 33290 Gijón
Asturias - España

Tlf. +34 985 30 88 30

www.cetareatazones.com
mariscosvivos@cetareatazones.com



VALOR AÑADIDO



Más de 30 años de experiencia al servicio de nuestros clientes



Servicio 100% orientado al cliente



Máxima flexibilidad de entrega



Flota propia de camiones y furgonetas vivero



Control total de la trazabilidad y calidad de los productos



Preparamos los pedidos en diferentes formatos



Rigurosos estándares de control y calidad

NUESTRA CADENA DE VALOR

1 RECEPCIÓN DE PEDIDOS

Recibimos los pedidos por teléfono, email, o whatsapp.

2 EL PRODUCTO

Transportamos todas las semanas el marisco de los mejores caladeros a nuestras instalaciones pudiendo así controlar al máximo el producto y la trazabilidad del mismo.

3 SELECCIÓN

Una vez llega el producto, se selecciona y se almacena en nuestros viveros con capacidad para 16.000 kg de marisco vivo.

4 PACKAGING

Envasamos el marisco en diferentes formatos según la necesidad del cliente.

5 LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Tenemos una flota propia de camiones y furgonetas vivero además de convenios con operadores logísticos en frío. Servimos marisco en 24h a toda España.



BUEY DE MAR
"CANCER PAGURUS"



BOGAVANTE AZUL
"HOMARUS GAMMARUS"



NÉCORA
"NECORA PUBER"



ALMEJA FINA
"RUDITAPES DECUSSATUS"



COQUINAS
"DONAX TRUNCULUS"



ALMEJA CHIRLA
"CHAMELAEA GALLINA"



CAMARÓN
"PALAEMON SERRATUS"



CANGREJO VERDE
"CARCINUS MAENAS"



PERCEBES
"POLLICIPES POLLICIPES"



ALMEJA BABOSA
"VENERUPIS PULLASTRA"



ALMEJA JAPONICA
"RUDITAPES PHILIPPINARUM"



BERBERECHO
"CARDIUM EDULE"



LANGOSTA ROJA
"PALINURUS ELEPHAS"



CENTOLLO
"MAJA SQUINADO"



CIGALA
"NEPHROPS NORVEGICUS"



MEJILLÓN
"MYTILUS EDULIS"



BÍGARO
"LITTORINA LITTOREA"



NAVAJA
"ENSIS ARCUATUS"



LANGOSTINO TIGRE
"PENAEUS KEATHURUS"



GAMBA BLANCA
"PARAPENAEUS LONGIROSTRIS"



LANGOSTINO AUSTRAL
"PLEOTICUS MUELLERI"



OSTRA RIZADA
"OSTREA EDULIS"



OSTRA RIZADA
"CRASSOSTREA GIGAS"



ERIZO DE MAR
"PARACENTROTUS LIVIDUS"



CARABINERO
"PLESIOPENAEUS EDWARDSIANUS"



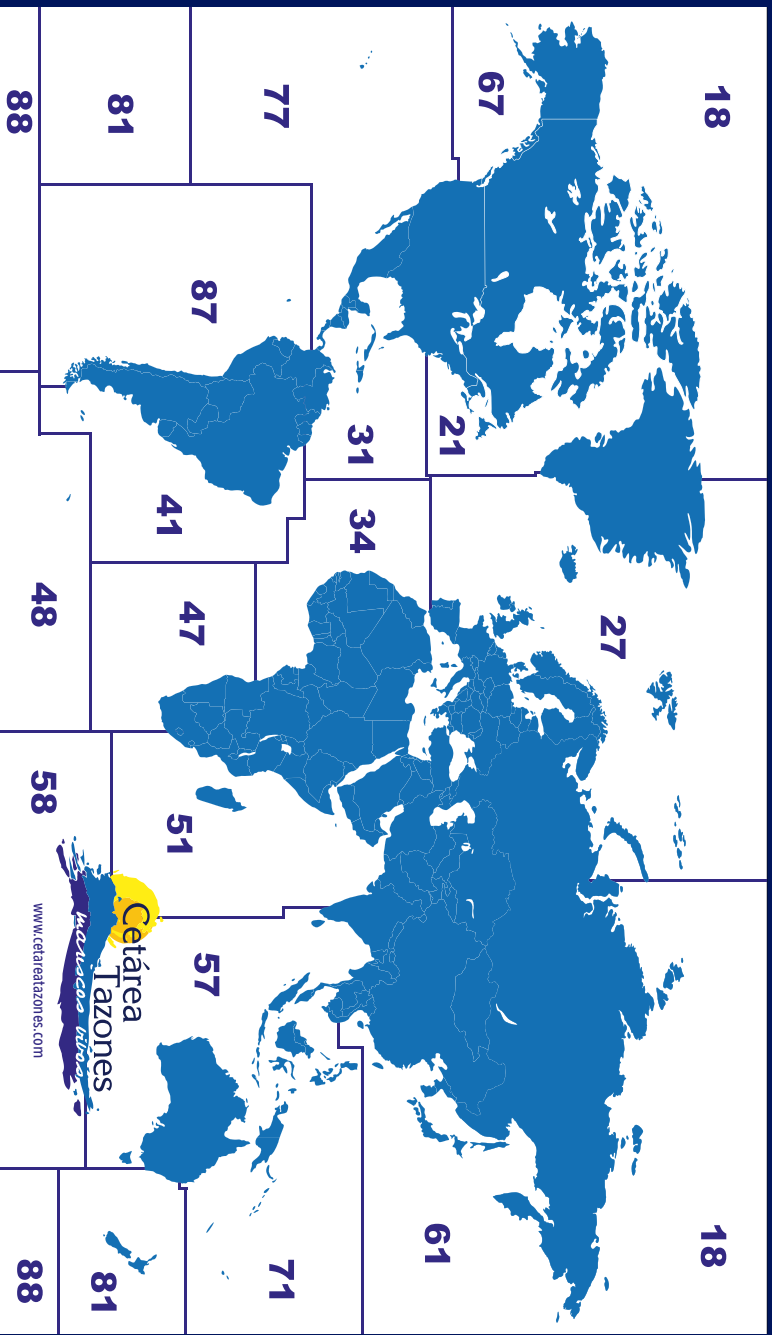
VIEIRA DEL ATLÁNTICO
"PECTEN MAXIMUS"



VIEIRA DEL PACÍFICO
"AGROPECTEN PURPURATUS"









Cetárea
Tazones
 www.cetareatazones.com

**ESTAMOS
MUY
CERCA DE
LO QUE
HACEMOS**





Desde 1986
Muy cerca de lo que hacemos



- +34 985 30 88 30
- www.cetareatazones.com
- mariscosvivos@cetareatazones.com
- www.facebook.com/cetareatazones



DELICRAB
Delicias de Mar

- +34 985 30 88 30
- www.delicrab.es
- info@delicrab.es
- www.facebook.com/delicrab

Muelle del Rendiello, s/n El Musel 33290 Gijón, Asturias

Tlf: +34 985 30 88 30