



MARUFINA

PRODUCTOS DEL MAR

C A T A L O G O



MARUFINA

PRODUCTOS DEL MAR

Más de 40 años de tradición pesquera

“Los barcos de Marufina navegan por diferentes países del mediterráneo para capturar el mejor marisco”





**M**arufina nace en los años 70 en Santa Pola, una localidad del sur de Alicante con gran tradición pesquera. Fundada por nuestros antepasados, entre los que se encuentran nuestro abuelo, tíos y padre, nuestra empresa ha sabido vincular a lo largo de estos años la sabiduría de aquellos amantes del mar, con las innovaciones actuales y los nuevos sistemas de conservación del producto fresco.

La pesca de la quisquilla, un crustáceo muy valorado y de gran calidad, fue el origen de nuestra andadura, y tras más de 40 años en el mercado hemos ampliado la gama de productos incluyendo gamba roja, gamba blanca, cigala y recetas artesanales derivadas de todas de ellas.

Marufina cuenta con una flota propia de cinco barcos congeladores que emplean tanto la pesca de nasas como la de arrastre para poder capturar las mejores especies de gamba, quisquilla y cigala del Mar Mediterráneo.

El proceso de conservación, procesado y envasado se realiza en las condiciones ideales para mantener la frescura y la calidad del producto en su máximo nivel. Todo nuestro marisco es controlado y certificado en la lonja de Santa Pola.

Pero en Marufina no solamente nos preocupamos por ofrecer producto de calidad, también estamos concienciados de la importancia de trabajar por la sostenibilidad de las especies que comercializamos.

La experiencia que nos ha dado los años de trabajo en el mar, nos ha brindado la información necesaria para conocer de primera mano cuáles son los caladeros en los que el marisco se encuentra en reproducción.

De esta forma, en Marufina estipulamos restricciones de pesca a nivel interno, favoreciendo con ello el desarrollo óptimo de la especie.

# Nuestros productos



Elegidos cada día por los mejores restaurantes



## GAMBA ROJA

Gamba roja  
Carpaccio de gamba roja  
Tartar de gamba roja

## GAMBA BLANCA

Gamba blanca  
Carpaccio gamba blanca  
Tartar de gamba blanca



## QUISQUILLA

Quisquilla  
Carpaccio de quisquilla  
Tartar de quisquilla  
Croquetas de quisquilla

## CIGALA



**CALDO**  
de marisco

**CALDO**  
de pescado



# Mariscos



## GAMBA ROJA

El sabor por excelencia

De color rojo intenso y carne tersa, este crustáceo es capturado en fondos blandos y fangosos de la bahía de Santa Pola, en Alicante. Los alimentos que consume la gamba roja en estos hábitats particulares, le dotan de ese inigualable sabor tan característico y valorado por el consumidor. Los principales restaurantes de referencia cuentan con este producto en sus cartas.

En Marufina capturamos y seleccionamos los mejores ejemplares de este exclusivo manjar, y los conservamos de una manera óptima para que puedas consumirlos totalmente frescos.

Disponibles en medidas de 1 a 6.





# Mariscos



## GAMBA BLANCA

Sabor suave

Su carne blanca, su textura agradable y su suave sabor, otorgan a la gamba blanca un matiz característico y sofisticado indiscutible que debe estar presente en tus platos.

Los barcos de arrastre de Marufina capturan artesanalmente los mejores ejemplares de gamba blanca de la costa mediterránea. La captura es conservada en congeladores a bordo para después ser trasladada directamente a la planta de envasado y envío. De esta manera el producto llega fresco a su destino y en las mejores condiciones.





# Mariscos



## QUISQUILLA

Carne tierna y sabor dulce

Los propios fundadores de Marufina decidieron apostar por este crustáceo de color gris azulado hace más de 40 años, y a día de hoy siguen considerándola como una de las especies más sabrosas y representativas de la costa alicantina.

La quisquilla fresca tiene un sabor característico inconfundible y es apuesta segura a la hora de ofrecerla a los comensales. La quisquilla es valorada por su carne tierna y su sabor dulce y suave, y es utilizada en una gran variedad de platos, como paellas, fideuás, sopas y guisos. También es consumida cruda en algunos lugares, como en Japón, donde se utiliza para hacer sushi y sashimi.

Conservada en perfecto estado desde su captura hasta el envasado y envío, la quisquilla de Marufina se presenta en medidas de entre 5 y 10 cm.





# Mariscos



## CIGALA

Sabor delicado y jugosa

En las profundidades de la costa mediterránea, rodeada de arena y fango, habita la Cigala, un crustáceo de tonos anaranjados que destaca en la gastronomía española en general.

En Marufina la capturamos teniendo en cuenta sus momentos de reproducción, manteniendo así un equilibrio ideal entre la naturaleza y el consumo.

La cigala capturada es conservada en perfecto estado hasta el envío del lote a cualquier rincón del mundo.





# Carpaccio

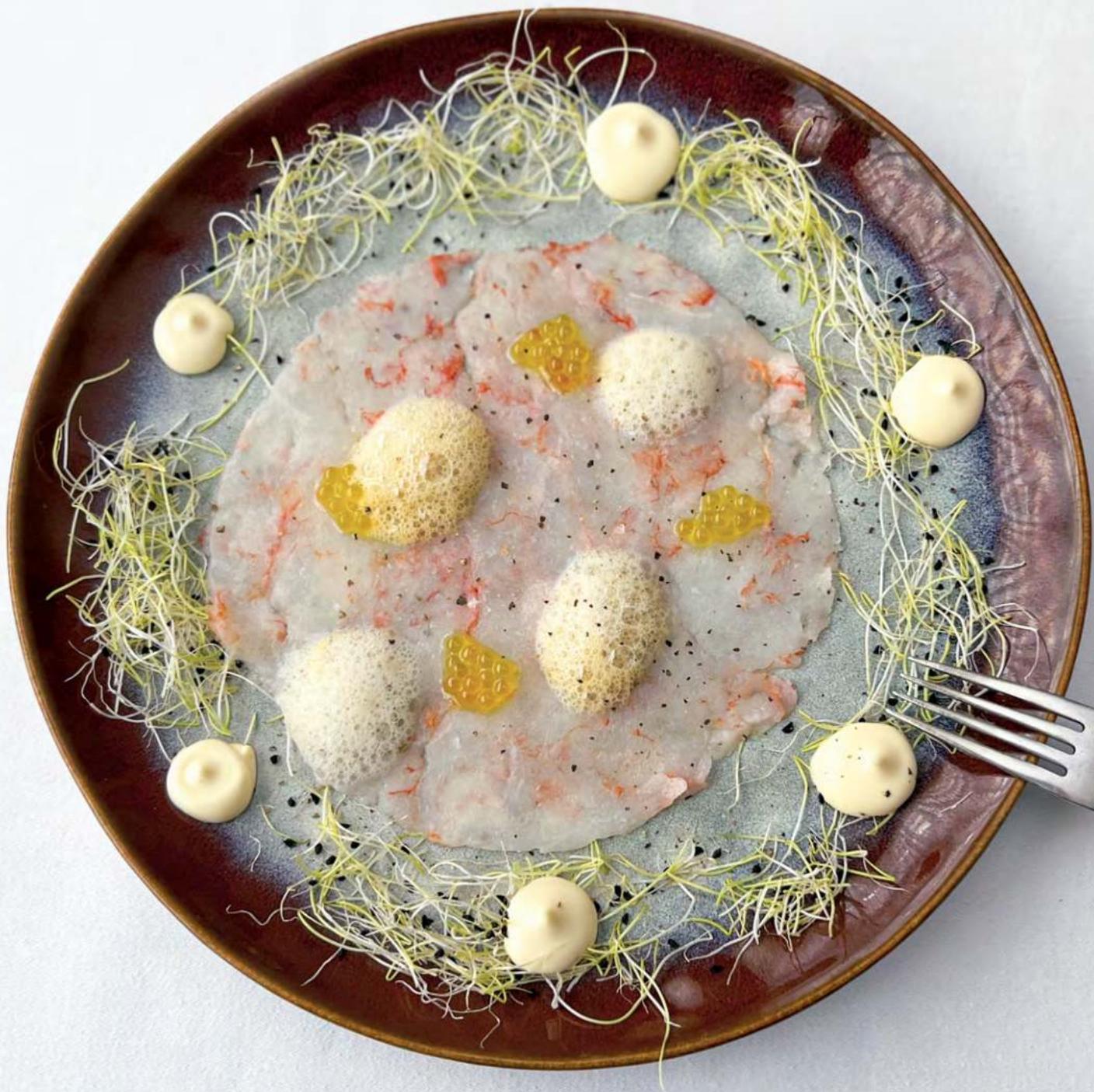


## CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Este succulento plato, sabroso y sencillo a partes iguales, es una delicia preparada artesanalmente que va directa del mar a la mesa.

El carpaccio de gamba roja consiste en láminas finas de este solicitado crustáceo de la bahía alicantina de Santa Pola. Se presenta en porciones de 50 gramos.





# Carpaccio



## CARPACCIO DE GAMBA BLANCA

El carpaccio de gamba blanca se presenta en finas láminas, perfectas para consumir en el momento.

Éste es un plato típico de la cocina mediterránea que se puede utilizar como base para crear platos muy diferentes y creativos. Su combinaciones son infinitas: con lima, con aguacate, con fresas....

Una receta artesanal de gran calidad a base de gamba blanca de la bahía alicantina de Santa Pola. Se presenta en porciones de 50 gramos.





# Carpaccio



## CARPACCIO DE QUISQUILLA

Finas láminas de quisquilla para poder saborear directamente y sin esperas. Un producto de primera calidad, capturado en aguas de la bahía alicantina de Santa Pola mediante técnicas tradicionales.

El carpaccio de quisquilla cuenta con una textura sutil e inigualable que no pasará desapercibida. Se presenta en porciones de 50 gramos.





# Tartar



## TARTAR DE GAMBA ROJA

El tartar de gamba roja de Marufina consiste en pequeños trozos de gamba roja de la bahía alicantina de Santa Pola.

Una receta sencilla preparada artesanalmente y muy valorada en las mejores cocinas por su sabor y sencillez. Directa del mar a la mesa.

Se presenta en porciones de 50 gramos.





# Tartar



## TARTAR DE GAMBA BLANCA

Una receta artesanal de gran calidad a base de gamba blanca de la bahía alicantina de Santa Pola.

El tartar de gamba blanca son pequeños trozos de ese mismo crustáceo, conservados, tratados y envasados en las mejores condiciones para poder ser degustados por los paladares más exigentes.

Se presenta en porciones de 50 gramos.





# Tartar



## TARTAR DE QUISQUILLA

Trocitos de la más sabrosa quisquilla de la bahía de Santa Pola, dispuestos para consumir en el momento.

Una receta artesanal de primera calidad, a base de una materia prima sin igual. Su sutil sabor inigualable y su suave textura harán las delicias de los más expertos.

Se presenta en porciones de 50 gramos.





# Croquetas



## CROQUETA DE QUISQUILLA

Sorprendentes croquetas de quisquilla, sabrosas, naturales y con producto fresco 100% de la bahía alicantina de Santa Pola.

Un preparado perfecto para poder saborear en cualquier momento. Cremosa bechamel y quisquilla fresca, una simple receta artesanal que te transportará a la costa de levante en cada bocado.

Preparado en envases de 50, 35 y 25 gramos.





# Caldos



## CALDO DE PESCADO

Una receta familiar que ha ido pasando de generación a generación. El caldo de pescado Marufina es una delicia para los sentidos que hará de cualquier arroz, guiso o sopa un auténtico manjar.

A base de ingredientes frescos y de primera calidad entre los que se encuentran pescado de roca y crustáceos de nuestra costa. La elaboración lenta, cuidada y con cariño es el punto diferenciador de este caldo originario de la Isla de Tabarca de Alicante.





# Caldos



## CALDO DE MARISCO

Auténtico caldo de marisco a base de ingredientes frescos y de calidad como son los crustáceos de la costa alicantina de Santa Pola.

Una receta familiar originaria de la Isla de Tabarca de Alicante, de elaboración lenta y cuidada en la que se han tenido en cuenta todos los detalles.

El caldo de marisco Marufina es ideal para arroces, fideuás, guisos y sopas. El complemento natural ideal para enriquecer tus recetas.







  
**Peix**  
de Santa Pola

MADE IN SPAIN



**PESQUERÍAS LÓPEZ CHACOPINO S.L.**

Poligono IND 2 · Calle Pintores, 4 · 03130 Santa Pola · Alicante

CONTACTO Información productos: 678 640 001 - 678 640 004 · [info@marufina.com](mailto:info@marufina.com)