LAS
TA-
PAS
de Islandia®Armengol

DESTAPA
LAS TAPAS

PARA IR ABRIENDO BOCA

Tapa. Banderilla, encurtido, pincho, pintxo, pinchito, brocheta. Montadito, chérigan, serranito, bocatín. Pulga. Castaña. Llesca, canapé. Aviso, avisillo, llamativo, torrija, aperitivo, vermut, entremés. Bocado, piscolabis, tentempié. Ración, cazuelita, platillo, picaeta, porción, saladito, antojito. Pasaboca, enjuto, pasapalo, botana, bala fría, refrigerio. Abreboca. ¿Te apetece?

TAPAS Y PINCHOS

ANCHOAS

Anchoas selectas en salazón, de carne fina y aromática. En filetes enteros y sin espinas, en aceite vegetal suave. Tras un año de tratamiento en salazón, mantienen su punto óptimo de calidad durante los 6-8 meses posteriores al envasado.

CÓD.: AV00000251

ANCHOA CANTÁBRICO
1/8 AR. 12 UNIDADES

CÓD.: AV00000028

ANCHOA SELECCIÓN FILETES
TARRINA DE 50 UNIDADES

CÓD.: AV00000255

ANCHOA CANTÁBRICO
2/4 AR. 6 UNIDADES

CÓD.: AV00000142

ANCHOA ESCALA
CUBO DE 150 UNIDADES

CÓD.: AV00000254

ANCHOA CANTÁBRICO
BANDEJA DE 6 UNIDADES

CÓD.: AV00000117

FILETE ANCHOA
TARRINAS 2X500 G

BOQUERONES

Elaboramos esta semiconserva con boquerones frescos y una proporción justa de vinagre. Tienen el punto de acidez justo. Su tamaño es homogéneo y su carne firme y jugosa.

CÓD.: AV00000030

BOQUERÓN FRESCO FR N° 1
10 UNIDADES

CÓD.: AV00000132

BOQUERÓN FRESCO FR
TARRINAS 2X500 G

SARDINAS

Nuestras sardinas de costa están elaboradas a partir de sardinas frescas de nuestros mares y semi-curadas en salmuera. Se presentan enteras en cajas de madera a la manera tradicional .

CÓD.: AV00000021

SARDINA COSTA
44 UNIDADES

CÓD.: AV02000098

SARDINA
MARIQUITA 1,6 KG APROX.

ARENQUES

Sardinas curadas en sal y prensadas.

CÓD.: AV01000090

ARENQUE G
TABAL 12 KG 85/100 UNIDADES

CÓD.: AV01000096

ARENQUE GRANDÓN FINO
TABAL 45/50 UNIDADES

MOJAMA

Una selección de los mejores cortes del atún rojo de almadraba, prensados, salados y secados. El auténtico "jamón pata negra" del mar, conserva entre sus vetas un potente aroma que combina a la perfección con un buen aceite de oliva o unas almendras.

CÓD.: AV02000017

MOJAMA LOMOS
KG

CÓD.: AV02000009

MOJAMA EXTRA
KG

CÓD.: AV02100006

MOJAMA TROZOS
KG

ATÚN

Cortes de atún fresco de lomo o de sangacho, que se adaptan a las necesidades de tu oferta culinaria. El formato de envasado permite una manipulación fácil y una óptima conservación.

CÓD.: AV01000019

ATÚN DESCARGAMENTO
CUBO DE 4 KG

CÓD.: AV01000020

ATÚN SANGACHO
CUBO DE 4 KG

BACALAO

Cortes de bacalao de Islandia.

CÓD.: AV00000079

BACALAO INGLÉS, SECO EMBOLSADO
25 BOLSAS

CÓD.: PR00000015

BACALAO TRIPAS SECAS
BANDEJAS 2 X 500 G

CÓD.: PR00000887

COCOCHAS EN SALMUERA
CUBO DE 2,5 KG

HUEVAS

Se acostumbra a tomarlas en láminas muy finas como aperitivo con limón y un buen aceite de oliva, acompañadas de aceitunas o incluso junto a mojama o también como condimento de pastas. Acompáñalas de cerveza muy fría, de vino o de sake.

CÓD.: AV00000009

HUEVAS
PESO VARIABLE

CABALLA

De carne firme y piel tresa y brillante, de coloración muy viva, su gusto es potente y aromático.

CÓD.: AV00000022

CABALLA AL VACÍO
3 KG APROX.

BANDERILLAS

La tapa por excelencia. Con la base de nuestras anchoas y boquerones de primerísma calidad y una selección de encurtidos finos, aceitunas, pepinillos, pimientos y cebollas, ensartamos estas banderillas que acompañan un trago de manera inmejorable.

CÓD.: AV00000038

BANDERLLA ANCHOA
2 UNIDADES

CÓD.: AV00000039

BANDERILLA BOQUERÓN
2 UNIDADES

AHUMADOS

Este tradiconal método de conservación confiere al pescado un característico aroma. Al salmón, muy extendido ya en nuestra cocina, se le suman el arenque, de gusto potente y muy marcado y el bacalao que es salado, desalado, ahumado y macerado en aceite.

CÓD.: AV00000994

ARENQUE AHUMADO
TARRINA DE 600 G

CÓD.: AV00000907

SALMÓN AHUMADO
SOBRE 6X100 G

CÓD.: AV00000905

SALMÓN PRECORTADO
1,200 PESO UNIFICADO

CÓD.: AV00000904

SALMÓN AHUMADO
SOBRE 450 G

CÓD.: AV00000991

SALMÓN AHUMADO EN ACEITE
TARRINA DE 600 G

AV00000993

BACALAO AHUMADO EN ACEITE
TARRINA DE 600 G

COCIDOS

Gambas y langostinos listos para su consumo. A su punto de cocción y la sal justa para realzar el producto. Pueden servirse solas, como tapas, acompañadas de salsas o como ingredientes en ensaladas frías.

CÓD.: AV00000010

LANGOSTINO
2 KG

CÓD.: AV00000005

GAMBA SALADA
BANDEJA DE 1 KG

SALSAS

La mejor manera de completar una tapa, un platillo o una ración. Gana tiempo y aporta valor a tus platos con nuestras salsas típicas: romesco (con una base de almendras, avellanas y tomate escalibado) y la piparra (a base de carne y pimiento choricero)

CÓD.: AV00000013

SALSA ROMESCO
8 UNIDADES

CÓD.: AV00000200

SALSA PIPARRA
12 UNIDADES

RACIONES PRECOCINADAS

BACALAO CON SAMFAINA

Elaborado con cortes de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. Acompañado de una preparación de verduras cortadas a dados y rehogadas con aceite, ajo, cebolla y tomate. Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000027

BACALAO CON SAMFAINA
BANDEJA DE 1,7 KG

BACALAO CON VERDURAS AL HORNO

Elaborado con cortes de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. En una elaboración muy fina, con zanahoria y judías cortadas en juliana cocidas a baja temperatura. Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000031

BACALAO CON VERDURAS
BANDEJA DE 1,2 KG

BACALAO REBOZADO

Elaborado con cortes de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. Al estar rebozado, te permitirá servirlo tal cuál o acompañado de alguna de nuestras salsas o de una ensalada. Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000029

BACALAO REBOZADO
BANDEJA DE 1 KG

CÓD.: AV01000029

BACALAO REBOZADO
BANDEJAS 4X250 G

BACALAO A LA LLAUNA

Elaborado con cortes de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. Una vez enharinado y frito se acompaña del mismo aceite con pimetón y ajo y se acaba con un horneado suave. Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000026

BACALAO A LA LLAUNA
BANDEJA DE 1,2 KG

CÓD.: AV01000026

BACALAO A LA LLAUNA
BANDEJAS 4X250 G

BACALAO "ALL I OLI"

Elaborado con cortes de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. Acompañado de una salsa emulsionada de ajo y aceite. Puedes completar la racióncon unas verduras al vapor. Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000024

BACALAO "ALL I OLI"
BANDEJA DE 1,5 KG

CÓD.: AV01000024

BACALAO "ALL I OLI"
BANDEJAS 4X250 G

BUÑUELOS

Elaborados con auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. Puedes servirlos solos, acompañados de una de nuestras salsas, salsa all i oli o con unas habitas baby y jamón. Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000008

BUÑUELOS
BANDEJA DE 1 KG

PASTA DE BUÑUELOS

Una masa elaborada con auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado., un punto de ajo y perejil fresco. Te permitirán cocinar tus propios buñuelos asegurándote el punto óptimo de la mezcla y adaptando la fritura a tu gusto.

CÓD.: AV01000040

PASTA DE BUÑUELOS
BANDEJAS 4X250 G

TORTITAS DE BACALAO

Elaboradas con una masa de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado, un toque de ajo y perejil. Puedes servirlas solas, acompañados de una de nuestras salsas, salsa all i oli.Listo en el horno en 5 minutos.

CÓD.: AV00000042

TORTITAS DE BACALAO
BANDEJA DE 900 G

CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO

Elaboradas con una masa de auténtico Bacalao de Islandia salado y desalado. Con una deliciosa cobertura de pan rallado. ¡Siempre crujientes!
Listas par freír.

CÓD.: AV00000050

CROQUETAS
BANDEJA DE 30 UNIDADES

PIQUILLOS RELLENOS DE BRANDADA

Una selección de piquillos finos y gustosos rellenos de brandada de bacalao elaborada con Bacalao de Islandia salado y desalado desmigado, leche y un ligero toque de ajo. Puedes servirlos fríos o con un toque de horno.

CÓD.: AV00000041

PIMIENTOS PIQUILLO
BANDEJA DE 12 UNIDADES

CÓD.: AV01000041

PIMIENTOS PIQUILLO
BANDEJA DE 6 UNIDADES

BRANDADA

Exquisita brandada de bacalao elabolarda con Bacalao de Islandia salado y desalado desmigado, crema de leche y un ligero toque de ajo. Puedes servirla fría o con un toque de horno, decorada con perejil.

CÓD.: AV00000018

BRANDADA
BANDEJA DE 1 KG

CÓD.: AV00000003

BRANDADA
4 BANDEJAS TERMOSELLADAS

"FARCELLET" DE SALMÓN CON BRANDADA

Bolitas de lonchas finas de salmón ahumado rellenas de brandada de bacalao elaborada con Bacalao de Islandia salado y desalado desmigado, crema de leche y un ligero toque de ajo. Sírvelas frías.

CÓD.: AV00000045

"FARCELLET" DE SALMÓN CON BRANDADA
BANDEJAS 4X10 UNIDADES

SARDINA EN ESCABECHE

Seleccionamos sardinas frescas y las elaboramos según el método tradicional, con un escabeche suave y aromático, Puedes servirlas solas o con un poco de ensalada, con escalibada o sobre unas tostadas.

CÓD.: AV00000025

SARDINA EN ESCABECHE
BANDEJA DE 2,2 KG (NETO) 1,3 KG (ESCURRIDO)

TAPEAR, IR DE TAPAS, IR DE TAPEO,
PICAR, PICOTEAR, PIQUEAR, CHIQUITEAR,
VERMUTEAR, TERRACEAR, BAREAR...

**LO LLAMES COMO LO LLAMES:
CHARLAR, COMPARTIR Y REÍR.
DISFRUTAR.**

ICELAND SEAFOOD

Iceland Seafood Spain

Joan Lluís Vives, 13
Polígono Industrial Can Tries
08232 Viladecavalls
Barcelona

www.icelandseafood.es
Tel.: +34 93 733 80 11
Fax:+34 93 789 20 73
is@icelandseafood.es

www.icelandseafood.es