

L'etiqueta **FSC** certifica que els papers provenen de boscos explotats de manera sostenible.



AUTÈNTICA TONYINA ROJA THUNNUS THYNNUS



Descarrega't
la nostra aplicació i
gaudeix de diversos
avantatges





SOBRE Balfegó

Els cosins Manel i Pere Vicent Balfegó, fundadors de l'empresa, són la cinquena generació d'una gran família de pescadors de L'Ametlla de Mar (Tarragona). Als anys 80, com a autèntics visionaris, van decidir apostar per la pesca de la tonyina roja i, després de molts anys d'esforç, han aconseguit fer un gir cap a la pesca tradicional d'aquesta espècie fins a convertir-se en la companyia capdavantera mundial en la captura, la pesca, l'estudi, la comercialització i la divulgació de la tonyina roja.

Les tonyines salvatges Balfegó viuen en piscines davant de la costa de l'Ametlla de Mar (Tarragona) i són alimentades exclusivament amb peix blau. El seu afany per aconseguir l'excel·lència del seu producte els ha portat a ser l'única empresa del món que extreu les tonyines de la mar en el seu punt òptim de greix, sota demanda dels clients.

El mètode d'extracció que empren garanteix un producte lliure d'estrès (yake, en japonès), obtenint un producte d'un valor gastronòmic excel·lent, present en els millors restaurants del planeta.

Per què Balfegó es considera la millor tonyina roja del món?



Líders mundials en la comercialització en fresc

Pesquem entre els mesos de maig i juny. Un cop capturades, introduïm les tonyines a les nostres instal·lacions aquícoles, a 5 km de l'Ametlla de Mar (Tarragona). Això ens permet comercialitzar la tonyina roja fresca els 365 dies de l'any amb una estabilitat de la qualitat única al mercat.



Reconeixement per les bones pràctiques en la prevenció d'anisakis

Certificació en el mètode d'evisceració a l'instant després de la mort de l'animal i anàlisis periòdiques preventives mitjançant tècniques de biologia molecular per part d'AENOR.



Sostenibilitat mediambiental certificada

Certificació i control en les diferents fases del procés d'activitat, com la pesca extractiva, la fase d'alimentació, la fase de comercialització i la vigilància ambiental sobre les activitats realitzades.



Tècnica de sacrifici de l'ikejime

Les tonyines de Balfegó no pateixen ni tenen estrès. El mètode d'extracció individual i la tècnica de sacrifici japonesa de l'ikejime que fem garantixen un producte lliure d'estrès, obtenint una tonyina d'un valor gastronòmic excel·lent, present en els millors restaurants del planeta.



Punt òptim de greix

Balfegó es l'única empresa que mesura el percentatge de greix que té cadascun dels seus exemplars, adaptant-se així a les preferències dels clients. Un cop a les instal·lacions aquícoles, les tonyines són alimentades per tal de recuperar la massa corporal que han perdut durant la seva migració. La seva alimentació es basa única i exclusivament amb peix blau, que és el que menjarien en el seu hàbitat natural. Mitjançant l'etiqueta de traçabilitat coneixeràs el percentatge de cada exemplar, sacrificat sota demanda.



Sistema de traçabilitat únic al món

Tota una garantia de sostenibilitat, transparència, seguretat alimentària i legalitat per als xefs i per als comensals. Cada peça Balfegó ve acompanyada de diverses etiquetes de traçabilitat perquè els restaurants les lliurin al costat de cada ració. El nostre sistema de traçabilitat és pioner en el món del peix. A través d'un mòbil i el codi QR que es facilita al costat de cada ració, es pot accedir a tota la informació sobre la tonyina roja que s'està comprant o degustant: conèixer la data de captura, el pes, la longitud o el nivell de greix, a més dels certificats sanitaris, de qualitat i de sostenibilitat mediambiental.



Marca de prestigi internacional, present a 32 països

Actualment estem en alguns dels millors restaurants del planeta, en més de 32 països, amb una marca de prestigi internacional, basada en els seus quatre pilars corporatius: l'excel·lència, la traçabilitat, la sostenibilitat i la transparència.

Manten Berasategui



XEF AMBAIXADOR
GASTRONÒMIC INTERNACIONAL
DE LA TONYINA ROJA BALFEGÓ

INTERNATIONAL CULINARY AMBASSADOR CHEF
OF BALFEGØ BLUEFIN TUNA

«LA TONYINA ROJA ÉS UNA AUTÈNTICA JOIA DE LA GASTRONOMIA QUE ENS DONA EL MEDITERRANI. I QUAN ÉS BALFEGÓ, EL SACRIFICI, EL TREBALL BEN FET I L'EXPERIÈNCIA L'ELEVEN A L'EXCEL·LÈNCIA. LA SEVA PRESÈNCIA I TEXTURA INCONFUSIBLES US CAPTIVARAN; EL SEU GUST CONQUESTA ELS PALADARS MÉS EXQUISITS. SENSE DUBTE, UN TRIOMF TANT PER A LES RECEPTES MÉS SENZILLES, PERQUÈ ÉS UN PRODUCTE QUE PARLA PER SI MATEIX, COM PER A LES CREACIONS MÉS AVANTGUARDISTES.»



BLUEFIN TUNA
BALFEGO

**ENVIRONMENTAL
SUSTAINABILITY**

TRACEABILITY

AUTHENTICITY

**GOOD HANDLING
PRACTICES
FOR ANISAKIS**



**CERTIFIED BY
AENOR**

CERTIFICAT AENOR

AENOR, entitat de certificació que desenvolupa operacions en 90 països en camps com la gestió de la qualitat, la sostenibilitat i el benestar animal, ens ha certificat en matèries de:

Sostenibilitat mediambiental:

Certificació i control en les diferents fases del procés d'activitat, com la pesca extractiva, la fase d'alimentació, la fase de comercialització i la vigilància ambiental sobre les activitats realitzades.

Traçabilitat:

Certificació sobre el mètode d'identificació individual dels exemplars incloent l'alimentació subministrada al peix.

Autenticitat:

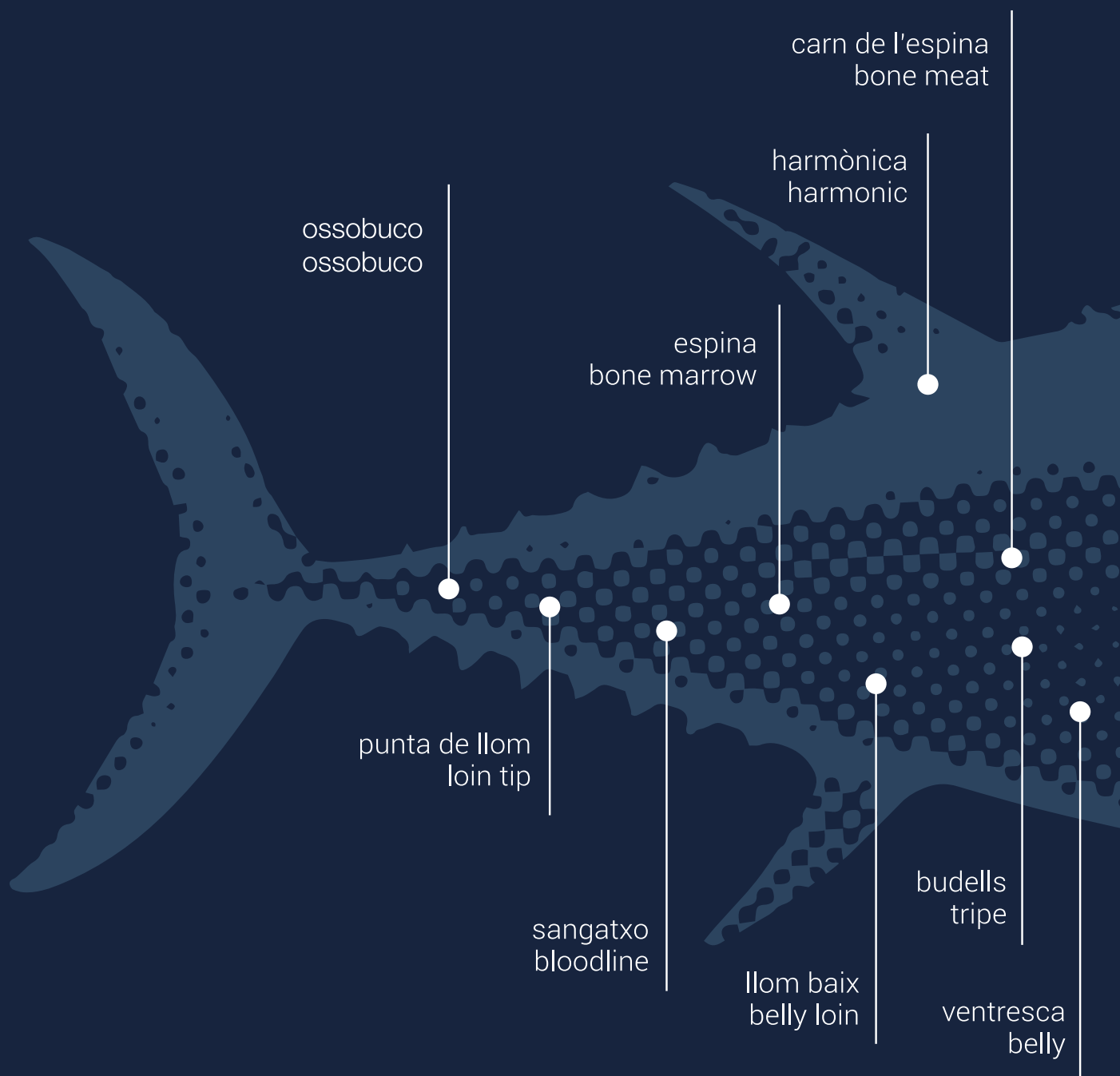
Certificació mitjançant proves d'ADN per evitar el frau en la cadena de comercialització.

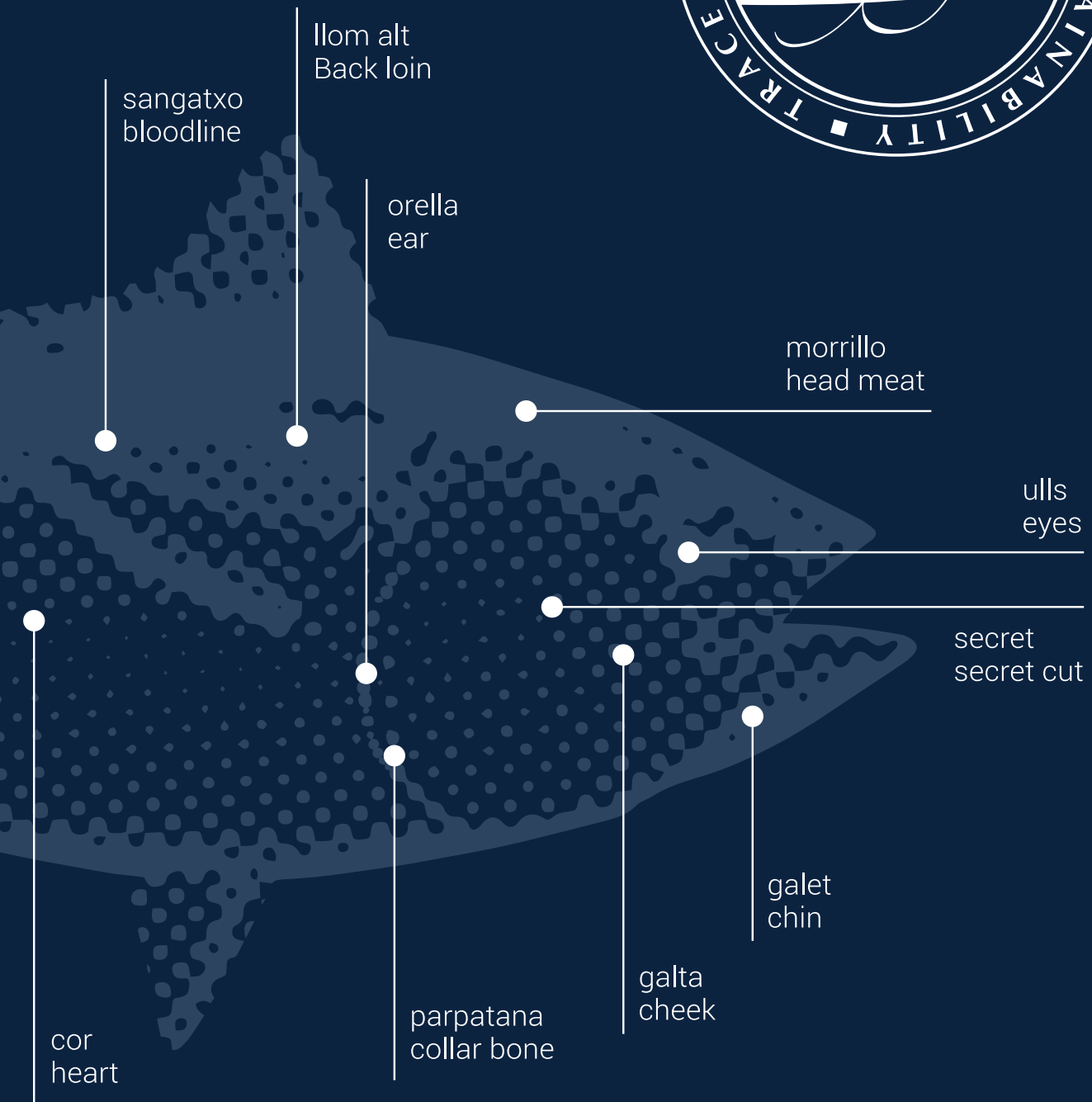
Les bones pràctiques de manipulació en prevenció d'anisakis:

Certificació en el mètode d'evisceració a l'instant després de la mort de l'animal i anàlisis periòdiques preventives mitjançant tècniques de biologia molecular.



THUNNUS THYNNUS





LLOM

LA COMBINACIÓ PERFECTA

L'akami, que significa «carn roja» en japonès, correspon a la part interior dels lloms, al costat de l'espina. Les principals característiques són el color roig i el sabor intens. Chutoro significa «de melositat intermitja», ja que té un contingut de greix entre l'akami (magre) i la ventresca (gras). És la part externa del llom, molt proper a la pell, i es caracteritza pel seu color rosat i la seva untuositat. La combinació de l'akami i el chutoro és el tret d'identitat de l'autèntica tonyina roja (hon maguro), apreciada pels «sushimen» de tot el món. Aquesta dualitat de colors i textures ofereix als xefs unes possibilitats culinàries infinites.



**LLOM
SENCER**
ENTRE
20 kg
50 kg

MÈTODE DE COCCIÓ

- | | | |
|----------------------|--------------------|-----------------|
| ★★★★ Cru | ★★ Conserva (oli) | ★ Forn (180 °C) |
| ★★★★ Planxa (230 °C) | ★★ Planxa (200 °C) | |
| ★★★★ Marinat en àcid | ★★ Estofat/guisat | |
| ★★ Escabetx | ★ A la graella | |



FORMATS EN TROSSOS DE LLOM

3 kg | 5 kg | 7 kg | 15 kg | 25 kg



RODANXES
5 kg
GRUIX
2 cm

TAULETA
3 kg | 5 kg | 7 kg
GRUIX
3 cm



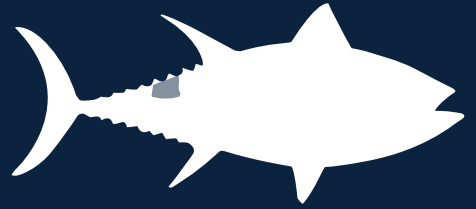
Tots els pesos són orientatius i poden variar segons la mida de la tonyina.
Tots aquests formats se serveixen amb pell i sense sangatxo. Addicionalment, se li treuen les puntes del cap i de la cua.

PUNTA DE LLOM

SORPRENENT I VERSÀTIL

Aquest tall del final de llom, habitualment menyspreat, sorprèn el món culinari per la seva versatilitat a la cuina.

La punta del llom pot ser de gran ajuda tant per a un tàrtar com per convertir-lo en el protagonista d'un «encebollado». És perfecta per fer hamburgueses o mandonguilles, a la planxa o estofada.



MÈTODE DE COCCIÓ

- | | |
|----------------|-----------|
| ★★★★ Guisada | ★★ Planxa |
| ★★★★ Estofada | ★★ Crua |
| ★★★★ Confitada | |



CADA
PEÇA
ENTRE
300g
700g

RODANXES
GRUIX
2 cm

Comanda mínima: 3 kg

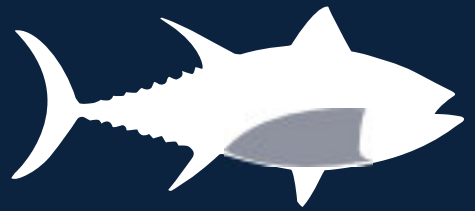


Tots els pesos són orientatius i poden variar segons la mida de la tonyina.
Tots aquests formats se serveixen amb pell i sense sangatxo. Addicionalment, se'ls treuen les puntes del cap i de la cua.

VENTRESCA

UN PLAER PER ALS SENTITS

La ventresca, també coneguda com a sorra o otoro (en japonès, significa «de melositat superior»), està situada a la part ventral de la tonyina. Màxima expressió del sushi i el sashimi, és la part més apreciada pels xefs i la icona de l'autèntica tonyina roja, que la diferencia d'altres espècies d'inferior valor culinari. Com que és la part amb un contingut més alt de greixos insaturats (omega 3), és també el tall més rosat i melós de la tonyina. Aquestes dues qualitats la fan idònia per a les preparacions en cru, però també a la brasa, a la planxa i en escabetx, entre moltes altres.



**PEÇA
SENCERA**
ENTRE
6kg
20 kg



**LLOM BAIX AMB
VENTRESCA**
ENTRE
20 kg
70 kg



MÈTODE DE COCCIÓ

- | | | |
|-----------------------|--------------------|------------------------------|
| ★★★★ Crua | ★★ Conserva (oli) | ★★ Confitada (al buit 58 °C) |
| ★★★★ Planxa (230 °C) | ★★ Planxa (200 °C) | ★ Forn (180 °C) |
| ★★★★ Marinada en àcid | ★★ A la graella | |
| ★★ Escabetxada | ★★ Forn (110 °C) | |



1/2 VENTRESCA
ENTRE
6 kg
9 kg



TIRA
2 kg
**GRUIX
10 cm**



SAKUS
6 - 9 kg
**GRUIX
3 cm**

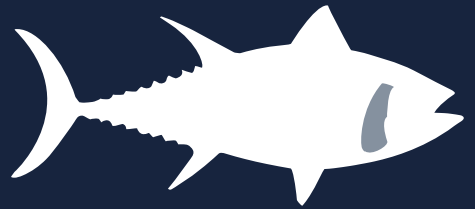


Tots els pesos són orientatius i poden variar segons la mida de la tonyina.

PARPATANA

UN OS AMB MOLT DE JOC

Conegut com l'entrecot de mar, és l'os dels laterals del coll que uneix el cap amb el tronc de l'animal. A la pròpia carn de l'os, magra i d'un roig intens, se li afegeix una part de carn de ventresca. Es pot cuinar a la planxa, molt torrada per fora i molt sucosa per dins. Al costat de l'ossobuco, la parpatana s'ha convertit en un imprescindible en les cartes de les millors braserries pel resultat de cuinar-lo a la brasa o en jospes. També es pot coure, desfil·lar i cuinar en format de terrina.



PEÇA
SENCERA
ENTRE
1.5kg
3 kg



Comanda mínima: 3 kg

MÈTODE DE COCCIÓ

- | | | |
|-------------------------|---------------------|------------------------------|
| ★★★★ A la graella | ★★★★ Conserva (oli) | ★★ Planxa (230 °C) |
| ★★★★ Estofada / guisada | ★★ Forn (180 °C) | ★★ Forn (110 °C) |
| ★★★★ Escabetsxada | ★★ Planxa (200 °C) | ★★ Confitada (al buit 58 °C) |

PARPATANA TALLADA



CADA
PEÇA
ENTRE
120g
180g

CADA
PEÇA
ENTRE
180g
250g

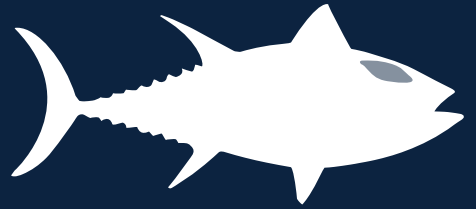
Comanda mínima: 3 kg



MORRILLO

MELOSITAT SUBLIM

Té la particularitat de tenir un percentatge de greix semblant al de la ventresca, encara que la seva carn és més ferma. Presenta moltes opcions de cuina. Ideal per acompanyar sabors àcids (li rebaixen l'alt percentatge de greix), amb elaboracions cuinades com pot ser una crema de maracujà o bé en elaboracions tradicionals com poden ser els escabetxos. Per aquesta gran quantitat de greix que té, funciona molt bé a la planxa i a la brasa. A la planxa podria anar perfectament amb uns pebrots vermells o amb una crema de patata trufada. Es recomana cuinar-lo al 100 %.



Comanda mínima: 3 kg

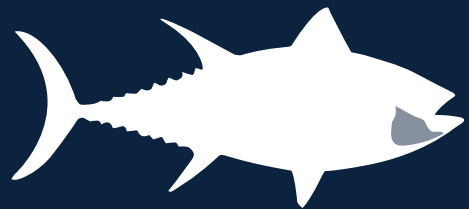
MÈTODE DE COCCIÓ

- | | | |
|----------------------|-------------------------------|-------------------|
| ★★★★ Conserva en oli | ★★★★ Confitat (al buit 58 °C) | ★★ Forn (180 °C) |
| ★★★★ Escabetx | ★★ A la graella | ★★ Estofat/guisat |
| ★★★★ Forn (110 °C) | ★★ Planxa (230 °C) | ★ Planxa (200 °C) |

GALTA

TENDRA I ESPECIAL

És la part interna de la cara de la tonyina. Al ser bastant fibrosa, queda molt bé a la planxa a baixa temperatura perquè quedi tendra. A la brasa queda molt bona, però també podem enfarinar-la primer i, posteriorment, guisar-la o estofar-la.



MÈTODE DE COCCIÓ

- | | | |
|-------------------------|------------------------------|-----------------|
| ★★★★ A la graella | ★★ Conserva (oli) | ★ Forn (110 °C) |
| ★★★★ Escabetxada | ★★ Planxa (200 °C) | |
| ★★★★ Estofada / guisada | ★★ Planxa (230 °C) | |
| ★★★★ Forn (180 °C) | ★★ Confitada (al buit 58 °C) | |

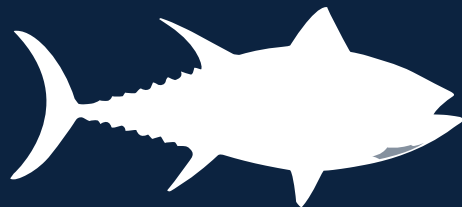


Comanda mínima: 3 kg

GALET

LA "KOKOTXA" DE LA TONYINA ROJA

En el cas de la tonyina, es tracta d'un os que, a més de gelatina, ofereix una gran quantitat de carn. Ideal per preparar al forn, a la graella, guisat, estofat o confitat, ja que quan es cuina amb aquestes tècniques les fibres i cartilags es tornen melosos. També es poden presentar dins d'arrossos, a trossos petits o en peça sencera. L'acompanyen molt bé sabors de profunditat, amb sabors de mar i muntanya, en el cas dels guisats.



PES

ENTRE

300g

800g

MÈTODE DE COCCIÓ

★★★★ Estofat

★★★★ A la graella

★★ Confitat

★★★★ Forn

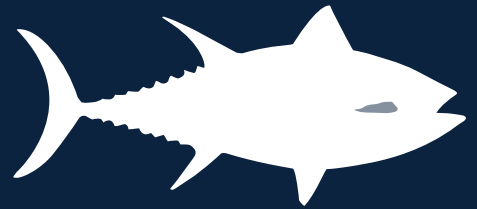
Comanda mínima: 3 kg

Tots els pesos són orientatius i poden variar segons la mida de la tonyina.

SECRET

EL SECRET OCULT DE LA TONYINA ROJA

Situat a la zona interna de la tonyina, el secret o paladar és una peça que permet el seu consum tant en cru com en cuinat. De sabor intens, sol anar bé amb agredolços o picants. En cru, pot utilitzar-se en nigiris o en carpaccios, sempre tallat molt fi. En calent, és ideal per fer a la planxa o guisat.



PRODUCTE
CONGELAT

CADA
PEÇA

ENTRE

100g

300g

MÈTODE DE COCCIÓ

- ★★★ Planxa
- ★★ Confitat
- ★★ Cru

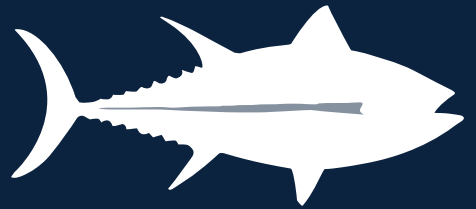
Comanda mínima: 3 kg

Tots els pesos són orientatius i poden variar segons la mida de la tonyina.

OS DE L'ESPINA

EL DESCOBRIMENT DE "EL BULLI"

La falsa medul·la és el líquid sinovial que propicia el moviment dels discos vertebrals de la tonyina. Es va fer servir per primera vegada a la història el 2003 al restaurant *El Bulli* de Ferran Adrià. És un producte de textura única i té un sabor subtil. Requereix una cocció suau, com a màxim escalfat, arrebossat o fregit. També és ideal per menjar en cru, en tempura, o utilitzar-lo en salses.



MÈTODE DE COCCIÓ

★★★★ Crua

★★★★ Per a salses

★★★★ Tempura

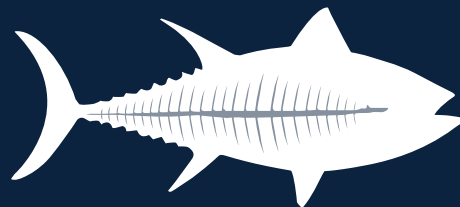


Comanda mínima: 3 kg,
3 unitats, 15 discos.

CARN DE L'ESPINA

A CULLERADES

Una de les estampes típiques del mercat de Tsukiji, a Tòquio, és veure els participants de la subhasta esmorzant el nakaochi a cullerades directament de la tonyina. Per la seva naturalesa delicada i producció limitada, és un producte per al consum immediat. Adequat com a ingredient per a amanides, cebiches i tiraditos, així com per fer hamburgueses o mandonguilles.



MÈTODE DE COCCIÓ

★★★ Crua

★★ Plancha

PES

500g

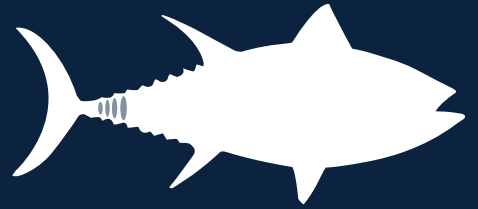


Comanda mínima: 1 kg

OSSOBUCCO

EL REI DE LA TAULA

Significa os buit en italià. És un tall que inclou l'os de l'espina i dels lloms adjacents. El seu alt nivell de col·lagen fa que sempre quedi melós. De presència imponent, és el centre d'atenció de qualsevol menjar. Les seves textures variades (la pell cruixent, la carn d'os melosa i gelatinosa alhora) el converteixen en un producte únic.



MÈTODE DE COCCIÓ

★★★ Estofat/guisat

★★ Planxa (230 °C)

★★★ Brasa

★★ Forn (180 °C)



PEÇA
SENCERA
ENTRE
300g
500g

PEÇA
SENCERA
ENTRE
500g
800g

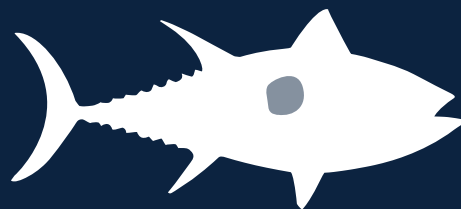
PEÇA
SENCERA
ENTRE
800g
1 kg

Comanda mínima: 3 kg

COR

NOVA GASTRONOMIA

Article de moda dins de la nova gastronomia. Requereix de coccions llargues. El seu sabor intens és una recompensa per als sentits. Es pot preparar curat en sal, estofat i guisat.



MÈTODE DE COCCIÓ

- ★★★ Estofat/guisat
- ★★★ Curat amb sal
- ★★★ Planxa

PES

ENTRE
200g
600g

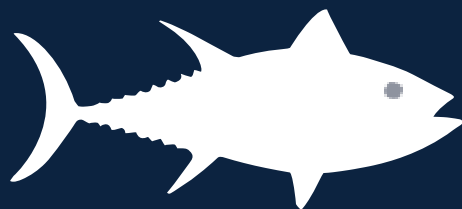


Comanda mínima: 1 kg

ULL

INGREDIENT D'AVANTGUARDA

Tot i que aquí encara és un ingredient nou, els asiàtics fa molt temps que l'empren a la cuina. En el món occidental, l'avanç i el desenvolupament en l'àmbit culinari fan que cada vegada es busquin ingredients nous. De l'ull, se n'aprofita el teixit muscular i conjuntiu que hi ha al seu voltant, per l'alt contingut en col·lagen i proteïna.



MÈTODE DE COCCIÓ

- ★★★ Estofat/guisat
- ★★★ Brasa
- ★★★ Bullida

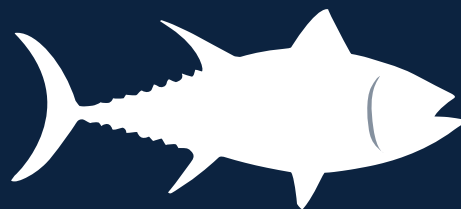


Comanda mínima:
3 kg, 6 unitats

ORELLA

LA TROBALLA DE LA TUNATECA

Part que fins ara no s'emprava al mercat espanyol i que, per la seva ubicació, composició, mida i textura, resulta molt similar a les parts més gelatinoses del porc. Es tracta d'un ingredient molt fi, amb gust a mar delicat, que es pot preparar cuit, farcit, a la planxa o com a carpaccio. Aquesta part està situada a la zona de l'opercle. Té una longitud d'entre 20 i 25 centímetres i es compon d'una part fibrosa i d'una part de carn.



PRODUIT
CONGELAT

CADA
PEÇA

ENTRE
100g

150g

MÈTODE DE COCCIÓ

★★★★ A la graella

★★★★ Forn

★★ Planxa (200 °C)

★★ Estofada/guisada

★ Cru

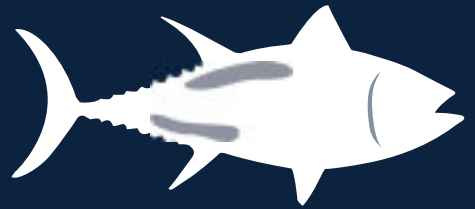
★ Planxa

Comanda mínima: 3 kg

SANGATXO

FONT DE SELENI

Part del múscul del costat de l'espina. Té característiques similars a la resta de la carn del llom, encara que la seva textura és més suau i el gust, més potent. El seu contingut en seleni és el més elevat de tots els aliments coneguts. A més, té propietats antioxidants que ajuden en la prevenció de certes malalties. Queda molt bé amb una salsa de tomàquet i ceba, amb una salsa de codony, fet en salaó o per fer embotits. També es pot preparar amb escabetx, marinat en àcid, a la planxa, confitat, a la graella, estofat i guisat.



Comanda mínima: 3 kg

MÈTODE DE COCCIÓ

- | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| ★★★★ Escabetx | ★★ Planxa (200 °C) | ★ Conservat en oli |
| ★★★★ Estofat/guisat | ★ Planxa (230 °C) | ★ Forn (110 °C) |
| ★★★★ Confitat | ★ Marinat en àcid | ★ Forn (180 °C) |
| ★★ A la graella | | |

BUDELLS

LES TRIPES DEL MAR

Considerats les tripes del mar, tenen una textura rugosa i corresponen a l'estómac de l'animal. Han de rentar-se bé i bullir-los fins que quedin tous. Es poden estofar amb patates i una bona picada, que pot incloure trossos de cor. Es tracta d'un ranxo de pescadors típic dels dies d'hivern anomenat butxi.



MÈTODE DE COCCIÓ

- ★★★ Estofats
- ★★★ Guisats
- ★★★ Bullits

PES

ENTRE

3 kg

4 kg



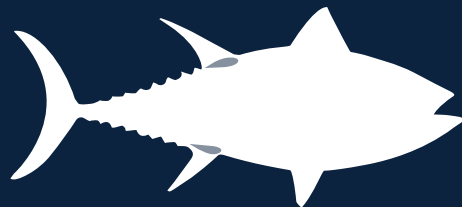
PRODUCTE
CONGELAT

Comanda mínima: 3 kg

HARMÒNICA

MELOSITAT I DELICADESA

Es diu harmònica perquè té la carn viada i a cada mig centímetre, aproximadament, apareix una ploma que ocupa tota la peça horitzontalment i verticalment. Es pot consumir bé amb os, que seria la forma més tradicional, o en terrina. Per desossar-la, és primordial una bona cocció de la peça: de 15 a 25 minuts en un brou aromàtic (amb pebre, llover, ceba...) a uns 65 graus, fins que veiem que l'espina se separa amb facilitat. A continuació, la compactarem en una terrina perquè en surtin uns rectangles als quals aplicarem diferents tècniques culinàries. Pel que fa al gust, sorprèn molt, ja que és molt carnic i recorda a la vedella.



PES

ENTRE

200g

500g

MÈTODE DE COCCIÓ

★★★ Plancha

★★★ Marinada en àcid

★★ A la graella

★ Forn (110 °C)

★ Escabetxada

★ Conserva

★★ Estofada/guisada

Comanda mínima: 3 kg

Descobreix les nostres
receptes



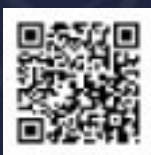


....
BALFEGO
G R U P

Pol. Ind. Edifici balfegó
l'ametlla de mar
43860 tarragona
Tel. +34 **977047700**
info@grupbalfego.com

Segueix-nos a  

Etiqueta les teves creacions amb **@_balfego** i les compartirem



www.balfego.com