

La etiqueta FSC certifica que los papeles provienen de bosques explotados de manera sostenible.



AUTÉNTICO **ATÚN ROJO** THUNNUS THYNNUS





SOBRE BALFEGÓ

Manel y Pere Vicent Balfegó, primos y fundadores de la compañía, son la quinta generación de una gran familia de pescadores de L'Ametlla de Mar (Tarragona). En los años 80, como auténticos visionarios, decidieron apostar por la pesquería del atún rojo. Tras muchos años de esfuerzo, han conseguido dar un giro a la pesca tradicional de esta especie hasta convertirse en la compañía líder mundial en captura, pesca, estudio, comercialización y divulgación del atún rojo.

Los atunes salvajes Balfegó viven en piscinas frente a la costa de L'Ametlla de Mar (Tarragona) y son alimentados exclusivamente con pescado azul. Su afán por alcanzar la excelencia de su producto los ha llevado a ser la única empresa del mundo que extrae los atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de los clientes. El método de extracción que emplean garantiza un producto libre de estrés (yake en japonés), obteniendo un producto de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del planeta.

¿Por qué Balfegó es considerado el mejor atún rojo del mundo?



Líderes mundiales en la comercialización en fresco

Pescamos entre los meses de mayo y junio. Una vez capturados, los atunes son introducidos en nuestras instalaciones acuícolas que se sitúan a 5km de L'Ametlla de Mar (Tarragona). Esto nos permite comercializar el atún rojo fresco los 365 días del año con una estabilidad de calidad, única en el mercado.



Reconocimiento por las buenas prácticas en la prevención de anisakis

Certificación en el método de evisceración al instante tras la muerte del animal y análisis periódicos preventivos mediante técnicas de biología molecular por parte de AENOR.



Sostenibilidad medioambiental certificada

Certificación y control en las diferentes fases del proceso de la actividad, como la pesca extractiva, la fase de alimentación, la fase de comercialización y la vigilancia ambiental sobre las actividades realizadas.



Técnica de sacrificio del ikejime

El método de extracción individual y la técnica de sacrificio japonesa del ikejime que empleamos garantizan un producto libre de estrés y sin sufrimiento, obteniendo un atún de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del planeta.



Sistema de trazabilidad único en el mundo

Toda una garantía de sostenibilidad, transparencia, seguridad alimentaria y legalidad para los chefs y para los comensales. Cada pieza Balfegó viene acompañada de varias etiquetas de trazabilidad para que los restaurantes las entreguen junto a cada ración. Nuestro sistema de trazabilidad es pionero en el mundo del pescado. Tan solo con un dispositivo móvil y el código QR facilitado junto a cada ración, puedes acceder a toda la información sobre el atún rojo que estés comprando o degustando: conocer la fecha de captura, el peso, la longitud o el nivel de grasa, además de los certificados sanitarios, de calidad y de sostenibilidad medioambiental.



Punto de grasa óptimo

Balfegó es la única empresa que mide el porcentaje de grasa que tiene cada ejemplar, adaptándose a las preferencias de los clientes. Una vez en las instalaciones acuáticas, los atunes son alimentados para que recuperen la masa corporal que han perdido durante su migración. Su alimentación se basa única y exclusivamente en pescado azul, que es lo que comerían en su hábitat natural. A través de la etiqueta de trazabilidad conocerás el porcentaje de cada ejemplar, sacrificado bajo demanda de los clientes.



Marca de prestigio internacional, presente en 32 países

Actualmente estamos presentes en los mejores restaurantes del planeta con una marca de prestigio internacional, basada en sus cuatro pilares corporativos: la excelencia, la trazabilidad, la sostenibilidad y la transparencia.

Martín Berasategui



CHEF EMBAJADOR
GASTRONÓMICO
DEL ATÚN ROJO BALFEGØ

CULINARY AMBASSADOR CHEF
OF BALFEGØ BLUEFIN TUNA

"EL ATÚN ROJO ES UNA AUTÉNTICA JOYA DE LA GASTRONOMÍA QUE NOS BRINDA EL MEDITERRÁNEO. Y CUANDO ES BALFEGÓ, EL SACRIFICIO, EL TRABAJO BIEN HECHO Y LA EXPERIENCIA LO ELEVAN A LA EXCELENCIA. SU PRESENCIA Y TEXTURA INCONFUNDIBLES OS CAUTIVARÁN; SU SABOR CONQUISTA LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS. SIN DUDA: UN TRIUNFO TANTO PARA LAS RECETAS MÁS SENCILLAS, PORQUE ES UN PRODUCTO QUE HABLA POR SÍ MISMO, COMO PARA LAS CREACIONES MÁS VANGUARDISTAS."



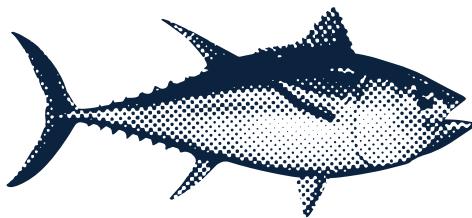
BLUEFIN TUNA
BALFEGÓ

ENVIRONMENTAL
SUSTAINABILITY

TRACEABILITY

AUTHENTICITY

GOOD HANDLING
PRACTICES
FOR ANISAKIS



CERTIFIED BY
AENOR

CERTIFICADO AENOR

AENOR, entidad de certificación que desarrolla operaciones en 90 países en campos como la Gestión de la Calidad, la Sostenibilidad y el Bienestar Animal, nos ha certificado en materias de:

Sostenibilidad medioambiental:

Certificación y control en las diferentes fases del proceso de la actividad, como la pesca extractiva, la fase de alimentación, la fase de comercialización y la vigilancia ambiental sobre las actividades realizadas.

Trazabilidad:

Certificación sobre el método de identificación individual de los ejemplares incluyendo la alimentación suministrada al pescado.

Autenticidad:

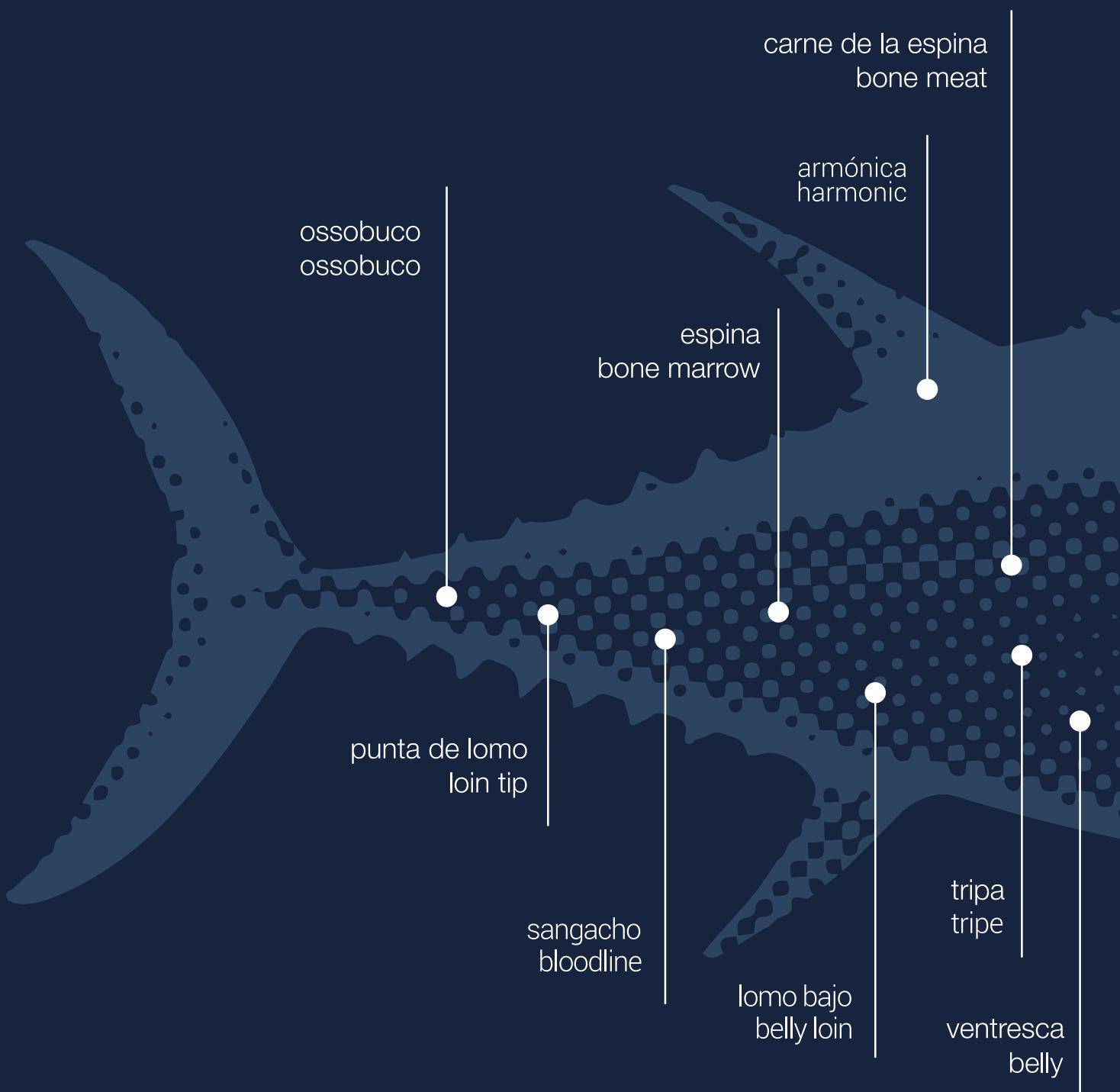
Certificación mediante pruebas de ADN para evitar el fraude en la cadena de comercialización.

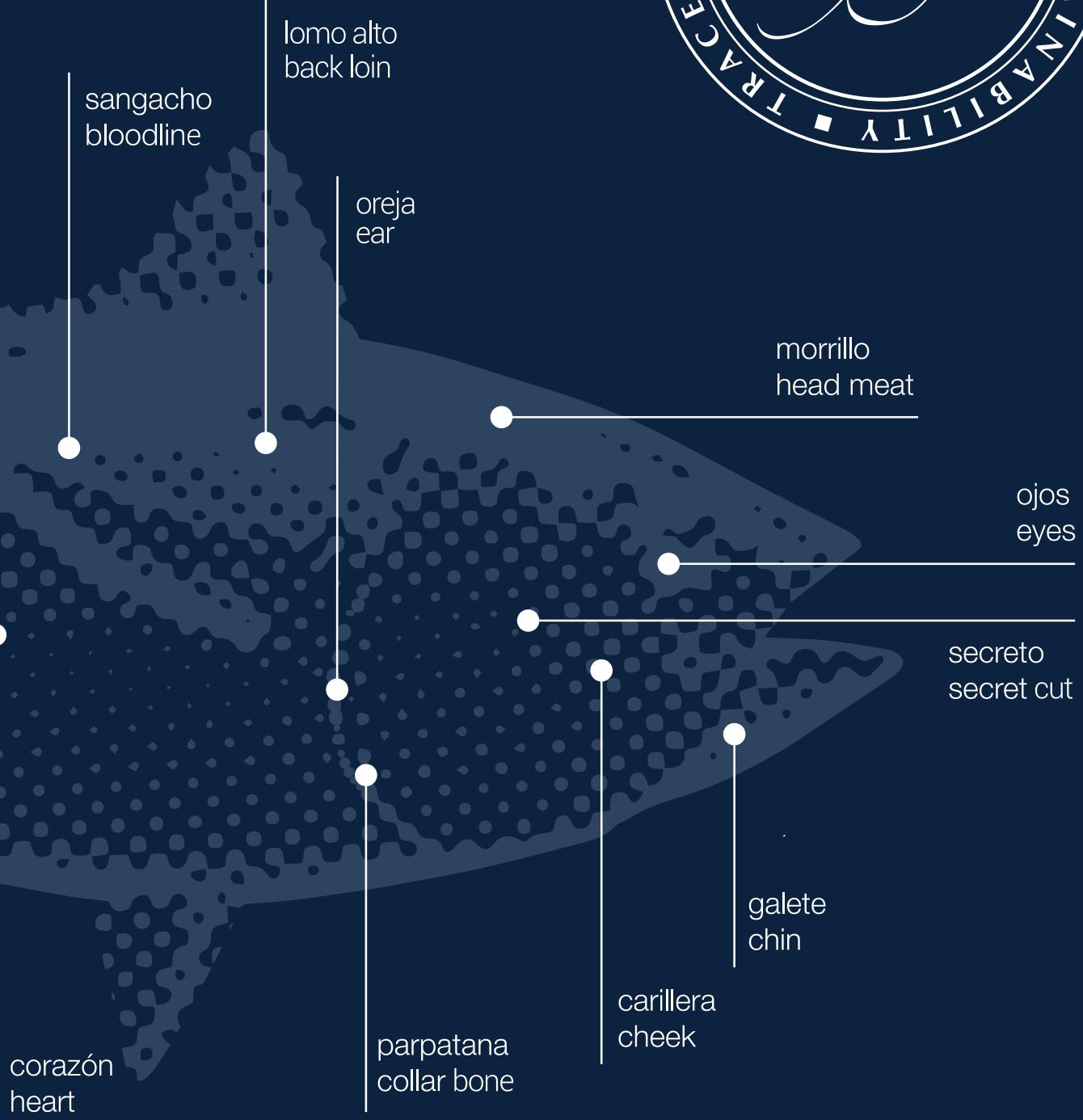
Las buenas prácticas de manipulación en prevención de anisakis:

Certificación en el método de evisceración al instante tras la muerte del animal y análisis periódicos preventivos mediante técnicas de biología molecular.



THUNNUS THYNNUS



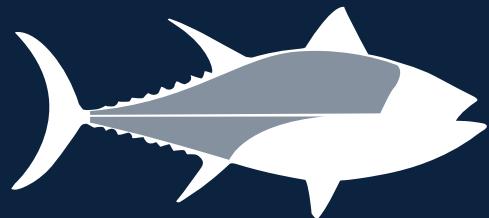


LOMO

LOMO

LA COMBINACIÓN PERFECTA

El *akami*, que significa "carne roja" en japonés, corresponde a la parte interior de los lomos, junto a la espina. Las principales características son su color rojo y su sabor intenso. *Chutoro* significa "de melosidad intermedia", ya que tiene un contenido de grasa entre el *akami* (magro) y la ventresca (grasa). Es la parte externa del lomo, cercano a la piel, y se caracteriza por su color rosado y untuosidad. La combinación del *akami* y el *chutoro* es el rasgo de identidad del auténtico atún rojo (*hon maguro*), apreciado por los *sushimen* de todo el mundo. Esta dualidad de colores y texturas ofrece a los chefs infinitas posibilidades culinarias.



LOMO
ENTERO
ENTRE
20 kg
50 kg

Lomo centro

MÉTODOS DE COCCIÓN

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| ★★★ Crudo | ★★ Conserva (aceite) | ★ Horno (180°C) |
| ★★★ Plancha (230°C) | ★★ Plancha (200°C) | |
| ★★★ Marinado en ácido | ★★ Estofado / Guisado | |
| ★★ Escabeche | ★★ Parrilla | |



FORMATOS TACO DE LOMO

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



RODAJAS
5 kg
GROSOR
2 cm

TABLETAS
3 kg | 5 kg | 7 kg
GROSOR
3 cm



Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.
Todos estos formatos se sirven con piel y sin sangacho. Adicionalmente, se les quitan las puntas de la cabeza y de la cola.

PUNTA DE LOMO

SORPRENDENTE Y VERSÁTIL

Este corte del final del lomo sorprende al mundo culinario por su versatilidad en la cocina. La punta de lomo puede ser de gran ayuda tanto para finalizar un tartar como para convertirlo en el protagonista de un encebollado. Es perfecto para hacer hamburguesas o albóndigas, a la plancha o estofado.



MÉTODOS DE COCCIÓN

- | | | | |
|-----|-----------|----|---------|
| ★★★ | Guisada | ★★ | Plancha |
| ★★★ | Estofada | ★★ | Cruda |
| ★★★ | Confitada | | |



CADA
PIEZA
ENTRE
300g
700g

RODADAS
ENTRE
60g
150g
GROSOR
2 cm

Pedido mínimo: 3 kg



Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.
Todos estos formatos se sirven con piel y sin sangacho.

VENTRESCA

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

La ventresca, también conocida como sorra, ijada u otoro (en japonés, significa "de melosidad superior"), está situada en la parte ventral del atún. Máxima expresión del sushi y el sashimi, es la parte más apreciada por los chefs y el ícono del auténtico atún rojo, diferenciándose de las otras especies de inferior valor culinario. Al ser la parte con un contenido más alto en grasas insaturadas (omega 3), es también el corte más rosado y meloso del atún. Estas dos cualidades la hacen idónea para las elaboraciones en crudo, aunque también es perfecta para preparaciones a la brasa, a la plancha y en escabeche, entre muchas otras.



PIEZA
ENTERA
ENTRE
6 kg
20 kg



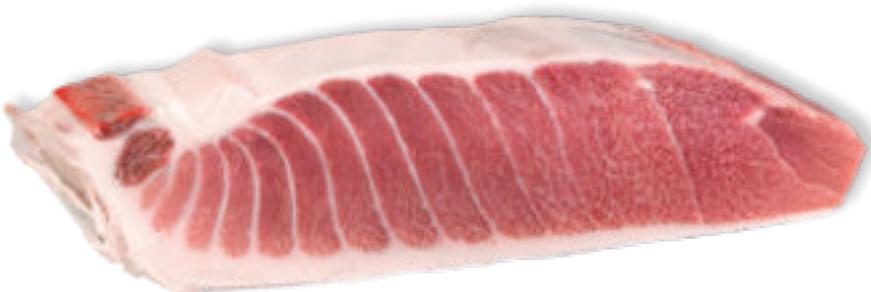
LOMO BAJO
CON VENTRESCA
ENTRE
20 kg
70 kg



MÉTODOS DE COCCIÓN

- ★★★ Cruda
- ★★★ Plancha (230°C)
- ★★★ Marinado en ácido
- ★★ Escabechedada

- ★★ Conserva (aceite)
- ★★ Plancha (200°C)
- ★★ Parrilla
- ★★ Horno (110°)



1/2 VENTRESCA
ENTRE
6 kg
9 kg



TIRA
2 kg
GROSOR
10 cm



SAKUS
6 - 9 kg
GROSOR
3 cm

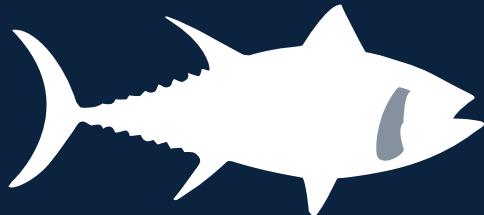


Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

PARPATANA

UN IMPRESCINDIBLE EN LOS MEJORES ASADORES

Conocida como el *entrecot de mar*, es el hueso de los laterales del cuello que une la cabeza con el tronco del animal. A la propia carne del hueso, magra y de un rojo intenso, se le añade una parte de carne de ventresca. Puede cocinarse a la plancha, tostada por fuera y muy jugosa por dentro. Junto al ossobuco, la parpatana se ha convertido en un imprescindible en las cartas de los mejores asadores por el resultado que se obtiene al cocinarla a la brasa o en jasper. También se puede cocer, deshilar y cocinar en formato terrina.



PIEZA ENTERA

FORMATO	ENTRE
1	-1 kg
	1,5 kg

FORMATO	ENTRE
2	1,5 kg
	3 kg



Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODOS DE COCCIÓN

★★★ Parrilla

★★★ Estofada / Guisada

★★★ Escabechada

★★★ Conserva (aceite)

★★ Horno (180°C)

★★ Plancha (200°C)

★★ Plancha (230°C)

★★ Horno (110°C)

★★ Confitada (al vacío 58°C)

PIEZA CORTADA

FORMATO	ENTRE
1	120g
	180g

FORMATO	ENTRE
2	180g
	250g

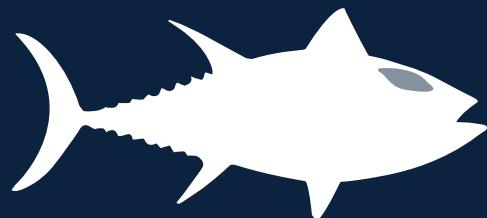
Pedido mínimo: 3 kg



MORRILLO

MELOSIDAD SUBLIME

Tiene la particularidad de tener un porcentaje de grasa parecido al de la ventresca, aunque su carne es más firme. Presenta muchas opciones de cocina. Ideal para acompañar con ácidos (le rebajan el alto porcentaje de grasa), con elaboraciones cocinadas como puede ser una crema de maracuya o bien dentro de elaboraciones tradicionales como pueden ser los escabeches. Por esta gran cantidad de grasa que tiene, funciona muy bien a la plancha y a la brasa. A la plancha podría ir perfectamente con unos pimientos rojos, con una crema de patata trufada o con una patata panadera. Se recomienda cocinarlo al 100%.



CADA
PIEZA
ENTRE
300g
600g

Pedido mínimo: 3 kg

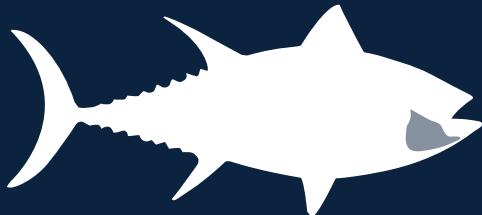
MÉTODOS DE COCCIÓN

- | | | |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------|
| ★★★ Conserva (aceite) | ★★★ Confitado (al vacío 58 °C) | ★★ Horno (180 °C) |
| ★★★ Escabeche | ★★ Parrilla | ★★ Estofado /guisado |
| ★★★ Horno (110 °C) | ★★ Plancha (230 °C) | ★ Plancha (200 °C) |

CARRILLERA

TIERNA Y ESPECIAL

Es la parte interna de la cara del atún. Al ser bastante fibrosa queda muy bien a la plancha o a baja temperatura para que quede tierna. A la brasa resulta deliciosa, pero también podemos enharinarla primero y, posteriormente, guisarla o estofarla.



CADA
PIEZA
ENTRE
300g
600g



PRODUCTO
CONGELADO

Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODOS DE COCCIÓN

- | | | |
|------------------------|-------------------------------|-----------------|
| ★★★ Parrilla | ★★ Conserva (aceite) | ★ Horno (110°C) |
| ★★★ Escabechada | ★★ Plancha (200 °C) | |
| ★★★ Estofada / guisada | ★★ Plancha (230 °C) | |
| ★★★ Horno (180 °C) | ★★ Confitada (al vacío 58 °C) | |

LA KOKOTXA DEL ATÚN ROJO

En el caso del atún, se trata de un hueso que además de gelatina, ofrece una gran cantidad de carne. Ideal para preparar al horno, parrilla, guisado, estofado o confitado, ya que cuando se cocinan con estas técnicas, las fibras y cartílagos se vuelven melosos. También puede presentarse dentro de arroces, deshilachado o en pieza entera. Le acompañan muy bien los sabores profundos de mar y montaña, en el caso de los guisos.



PESO
ENTRE
300g
800g

MÉTODOS DE COCCIÓN

★★★ Estofado
★★★ Horno

★★★ Parrilla
★★★ Guisado

★★ Confitado

Pedido mínimo: 3 kg

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

SECRETO

EL SECRETO OCULTO DEL ATÚN ROJO

Situado en la zona interna del atún, el secreto o paladar es una pieza que permite su consumo tanto en crudo como cocinado. De sabor intenso, suele ir bien con agridulces o picantes. En crudo, puede usarse en nigiris o como carpaccio, siempre cortado muy finamente. En caliente es ideal para hacer a la plancha o en un guiso.



CADA
PIEZA
ENTRE
100g
300g

Pedido mínimo: 3 kg

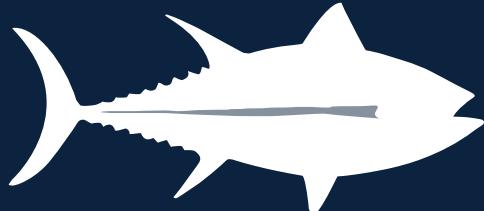
MÉTODOS DE COCCIÓN

- ★★★ Plancha
- ★★ Confitado
- ★★ Crudo

HUESO DE LA ESPINA

EL DESCUBRIMIENTO DE "EL BULLI"

La falsa médula es el líquido sinovial que propicia el movimiento de los discos vertebrales del atún. Se usó por primera vez en la historia en 2003 en el restaurante *El Bulli* de Ferran Adrià. Es un producto de textura única y de sabor sutil. Requiere una cocción suave, como máximo escalfado, rebozado o frito. También es ideal para comer en crudo, tempura o utilizarlo en salsas.



MÉTODO DE COCCIÓN

★★★ Cruda

★★★ Para salsas

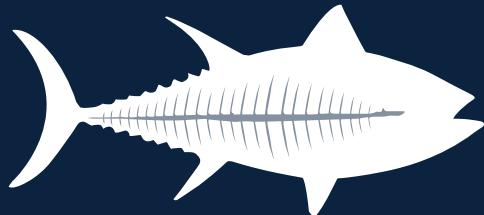
★★★ Tempura



Pedido mínimo:
3 unidades
15 discos máx.

A CUCHARADAS

Una de las estampas típicas del mercado de Tsukiji, en Tokyo, ha sido ver a los participantes de la subasta desayunando el nakaochi a cucharadas directamente del atún. Por su naturaleza delicada y producción limitada, es un producto para el consumo inmediato. Adecuado como topping para ensaladas, ceviches y tiraditos, así como para hacer hamburguesas o albóndigas.



MÉTODOS DE COCCIÓN

★★★ Cruda

★★ Plancha

PESO

500g

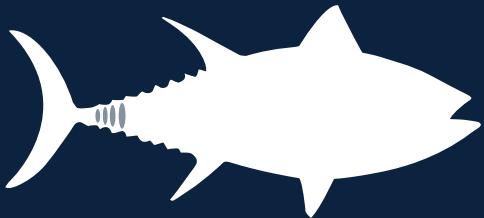


Pedido mínimo: 1 kg

OSSOBUCCO

EL REY DE LA MESA

Significa hueso hueco en italiano. Es un corte que incluye el hueso de la espina y de los lomos adyacentes. Su alto nivel de colágeno hace que siempre quede meloso. De presencia imponente, es el centro de atención de cualquier comida. Sus múltiples texturas (la piel crujiente, la carne del hueso, melosa y gelatinosa a la vez) lo convierten en un producto único.



PIEZA ENTERA

MÉTODOS DE COCCIÓN

★★★ Estofado / guisado

★★★ Brasa

★★ Plancha (230°C)

★★ Horno (180°C)



FORMATO	ENTRE
1	300g
	500g

FORMATO	ENTRE
2	500g
	800g

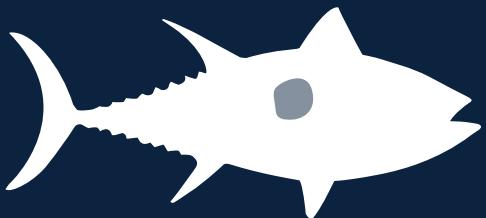
FORMATO	ENTRE
3	800g
	1kg

Pedido mínimo: 3 kg

CORAZÓN

NUEVA GASTRONOMÍA

Artículo de moda dentro de la nueva gastronomía. Requiere de cocciones largas. Su sabor intenso es una recompensa para los sentidos. Se puede preparar curado en sal, estofado y guisado.



MÉTODOS DE COCCIÓN

- ★★★ Estofado / Guisado
- ★★★ Curado con sal
- ★★★ Plancha

PESO

ENTRE
200g
600g



Pedido mínimo: 1 kg

Todos los pesos son orientativos y pueden variar según el tamaño del atún.

INGREDIENTE DE VANGUARDIA

Aunque aquí aún es un ingrediente novedoso, los asiáticos hace mucho tiempo que lo utilizan en su cocina. En el mundo occidental, el avance y el desarrollo en el ámbito culinario hacen que cada vez se busquen nuevos ingredientes. Del ojo se aprovecha el tejido muscular y conjuntivo que hay a su alrededor por su alto contenido en colágeno y proteína.



MÉTODOS DE COCCIÓN

- ★★★ Estofado / Guisado
- ★★★ Brasa
- ★★★ Hervido

CADA
UNIDAD

ENTRE
300g
600g

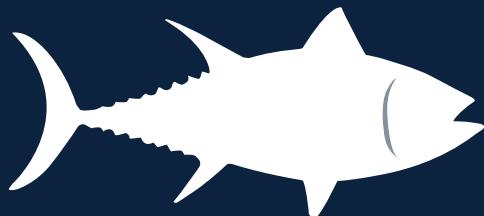


Pedido mínimo:
6 unidades

OREJA

EL HALLAZGO DE TUNATECA

Parte hasta ahora desechada que por su enclave, composición, tamaño y textura resulta muy similar a las partes más gelatinosas del cerdo. Se trata de un ingrediente muy fino, con sabor delicado a mar, que se puede preparar cocido, relleno, a la plancha o como carpaccio. Esta parte está situada en la zona del opérculo. Tiene una longitud de entre 20 y 25 centímetros y se compone de una parte fibrosa y otra cárnicamente.



CADA
PIEZA
ENTRE
100g
150g

MÉTODOS DE COCCIÓN

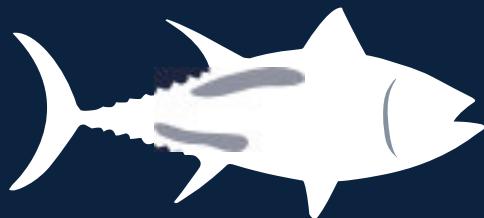
- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ★★★ Parrilla | ★★ Estofado / guisado |
| ★★★ Horno | ★ Crudo |
| ★★★ Plancha (200 °C) | ★ Plancha |

Pedido mínimo: 3 kg

SANGACHO

FUENTE DE SELENIO

Parte del músculo junto a la espina. Tiene características similares al resto de la carne del lomo, aunque su textura es más suave y el sabor más potente. Su contenido en selenio es el más elevado de todos los alimentos conocidos. Además, tiene propiedades antioxidantes que ayudan en la prevención de ciertas enfermedades. Queda muy bien con una salsa de tomate, un encebollado, una salsa de membrillo, hecho en salazón o para realizar embutidos. También se puede preparar con escabeche, marinado en ácido, a la plancha, confitado, a la parrilla, estofado y guisado.



PESO
ENTRE
400g
1,2Kg



Pedido mínimo: 3 kg

MÉTODOS DE COCCIÓN

★★★ Escabeche

★★★ Estofado / guisado

★★★ Confitado

★★ Parrilla

★★ Plancha (200 °C)

★★ Plancha (230 °C)

★★ Marinado en ácido

★ Conservado en aceite

★ Horno 110 °C

★ Horno 180 °C

TRIPA

LOS "CALLOS" DEL MAR

Considerados los callos del mar. Tiene una textura rugosa y corresponde al estómago del animal. Debe lavarse bien y hervirse hasta que quede blando. Se puede estofar con patatas y una buena picada, que puede incluir trozos del corazón. Se trata de un rancho de pescadores típico de los días de invierno llamado *Butxi*.



MÉTODOS DE COCCIÓN

- ★★★ Estofada
- ★★★ Guisada
- ★★★ Hervida

PESO

ENTRE	3 kg
	4 kg

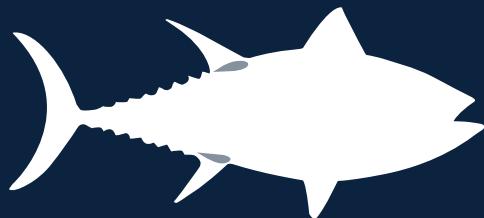


Pedido mínimo: 3 kg

ARMÓNICA

MELOSIDAD Y DELICADEZA

Se llama armónica porque tiene la carne veteada y en cada medio centímetro, aproximadamente, aparece una pluma que ocupa toda la pieza horizontal y verticalmente. Se puede consumir bien con el hueso, que sería la forma más tradicional, o en terrina. Para deshuesarla, es primordial una óptima cocción de la pieza: de 15 a 25 minutos en un caldo aromático (con pimienta, laurel, cebolla...) a unos 65 grados, hasta que vemos que la espina se suelta con facilidad. A continuación, la compactamos en terrina para así, sacar unos rectángulos a los que aplicaremos diferentes técnicas culinarias. En cuanto al sabor, sorprende mucho, ya que es muy cárnico y recuerda a la ternera.



PESO

ENTRE
200g
500g



MÉTODOS DE COCCIÓN

- ★★★ Plancha
- ★★★ Marinada en ácido
- ★★★ Parrilla
- ★ Horno (110 °C)
- ★ Escabechada
- ★ Conserva

★★ Estofado guisado

Pedido mínimo: 3 kg

Descubre nuestras recetas





....
BALFEGØ
G R U P

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

Síguenos en  

Etiqueta tus elaboraciones con **@_balfego** y las compartiremos



www.balfego.com