



EL AUTÉNTICO
ATÚN ROJO
THUNNUS THYNNUS



Certified



Corporation



MICHELIN

2024

PARTNER OFICIAL





SOBRE BALFEGÓ

Los Balfegó son la quinta generación de una familia de pescadores de L'Ametlla de Mar (Tarragona). En los años 80, como auténticos visionarios, decidieron apostar por la pesquería del atún rojo y, 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 bajo un sistema empresarial sostenible, tanto medioambiental como social.

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 empleado 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 el sacrificio 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 ikejime

Los atunes rojos de Balfegó tienen ausencia de estrés. El método de extracción individual y la técnica de sacrificio japonesa *ikejime* empleada garantizan un producto libre de estrés, obteniendo un atún de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del planeta.

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 acuícolas, 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.

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 una etiqueta de trazabilidad para que los restaurantes la entreguen junto a cada ración. Nuestro sistema de trazabilidad es pionero en el mundo del pescado. A través de un móvil y el código QR que se facilita junto a cada ración, se puede acceder a toda la información sobre el atún rojo que se está 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.

Marca de prestigio internacional, presente en 45 países

Actualmente estamos en algunos de los mejores restaurantes del planeta, en más de 45 países, con una marca de prestigio internacional, fomentada en sus cuatro pilares corporativos: la excelencia, la trazabilidad, la sostenibilidad y la transparencia.



NO SOLO SE TRATA
DE SER LOS **MEJORES**.

SE TRATA TAMBIÉN
DE HACERLO **BIEN**.

Empresa



®



Certificada



Balfegó, empresa pionera en el sector de la pesca en conseguir el sello B Corp

Mucho más que una certificación

Se trata de un reconocimiento otorgado a empresas que cumplen con rigurosos estándares de ejercicio social y ambiental, transparencia y responsabilidad.

Ser B Corp permite comprender profundamente nuestro impacto en las personas, las comunidades y el planeta.

Para llegar hasta aquí...

Se ha medido y analizado nuestro ejercicio a través de la Evaluación de Impacto B y cómo las operaciones, el liderazgo y el modelo de nuestro negocio repercuten en:

- El equipo humano
- La comunidad
- El medio ambiente
- Los clientes

AENOR es una entidad de certificación que desarrolla operaciones en 90 países en como la **Gestión de la Sostenibilidad y el Bienestar Animal**.

is a certification provider which works to evaluate operations such as **Quality Management, Sustainability and Animal Welfare** in 90 countries.



2732DCA

Escanea el código QR
Consulta la fecha de sacrificio, el peso, la longitud, el nivel de grasa y los certificados sanitarios y de calidad.

Scan the QR code
Check the information about harvest date, weight, length, fat level and both quality and sanitary certificates.

Pol. Ind. edifici Ballegó 2 L'Ametlla de Mar 43860 Tarragona

977047700 info@grupballegó.com www.ballegó.com





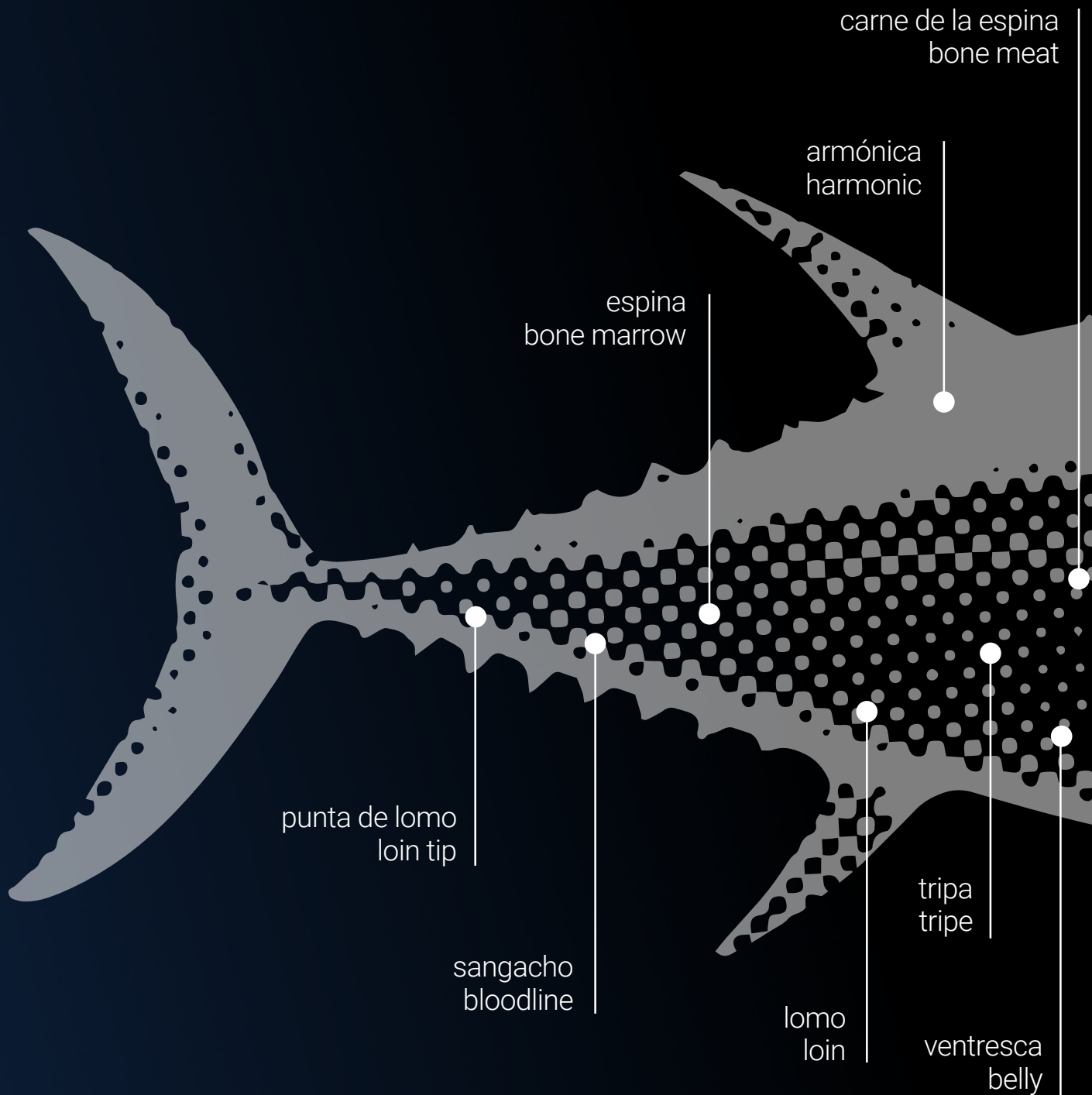
Trazabilidad

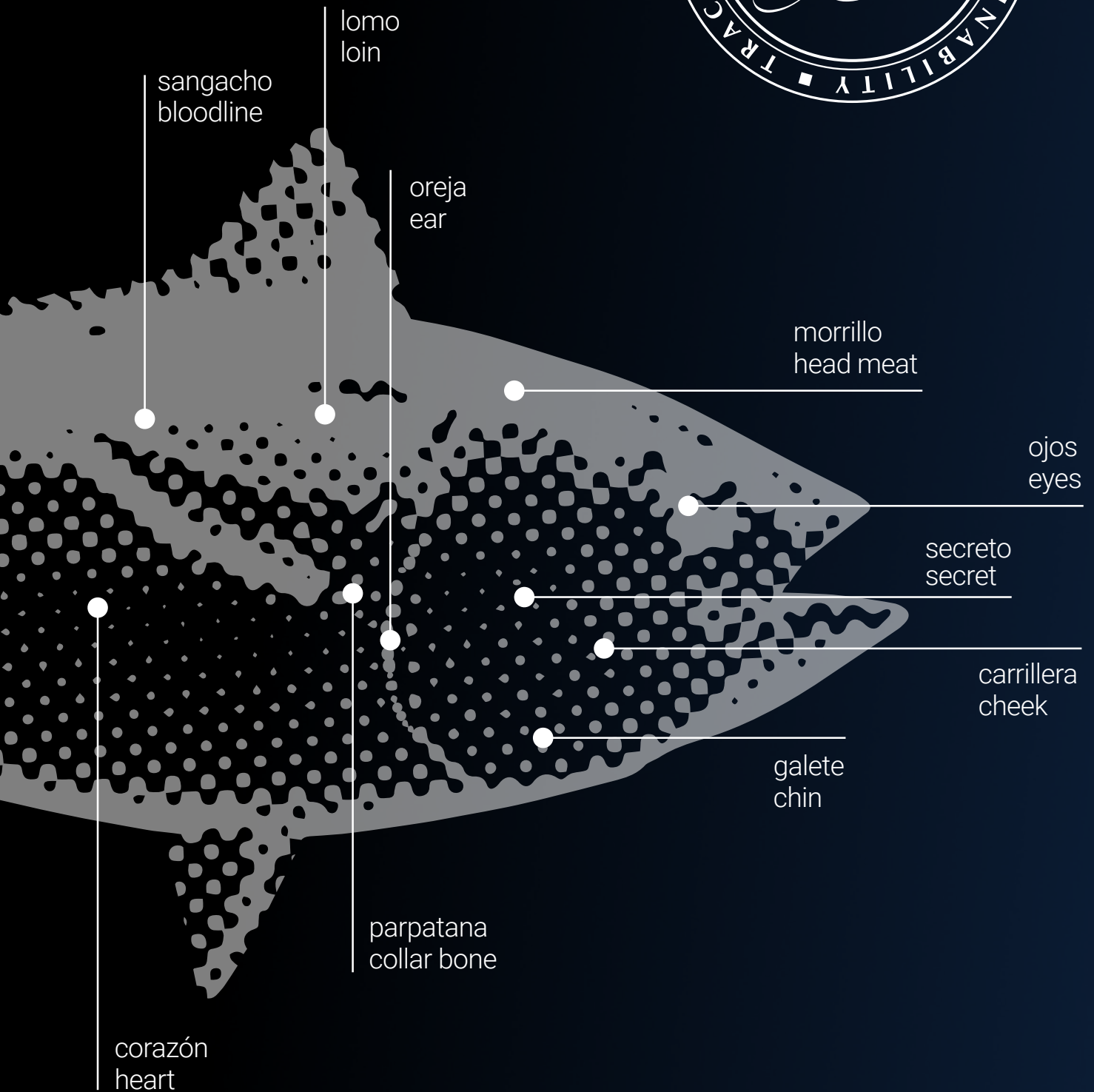
En 2008 lanzamos nuestro **sistema de trazabilidad que es pionero en el mundo del pescado**, una garantía de transparencia, sostenibilidad y seguridad alimentaria.

Los clientes y el consumidor final, **a través de un móvil y el código QR** que se facilita junto a cada ración, pueden acceder a toda la información sobre el atún rojo que está comprando o degustando: conocer la fecha y zona de captura, el peso, la longitud o el nivel de grasa, además de los certificados sanitarios y de calidad.

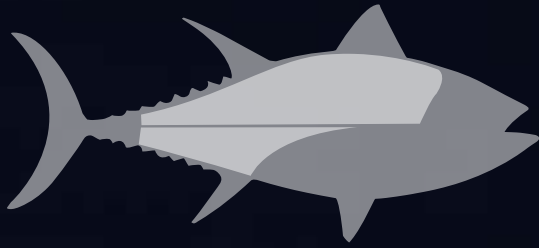
Además de una garantía de transparencia y seguridad alimentaria, este sistema de trazabilidad nos ayuda a **luchar contra el fraude y el comercio ilegal del atún rojo**.

THUNNUS THYNNUS





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, muy cerca de la piel, y se caracteriza por su color rosado y untuosidad. La combinación de *akami* y *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.



MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------|
| ★★★★ Crudo | ★★ Conservado en aceite | ★ Horno (180°C) |
| ★★★★ Plancha (230°C) | ★★ Plancha (200°C) | |
| ★★★★ Marinado en ácido | ★★ Estofado / guisado | |
| ★★ Escabechado | ★ Parrilla | |

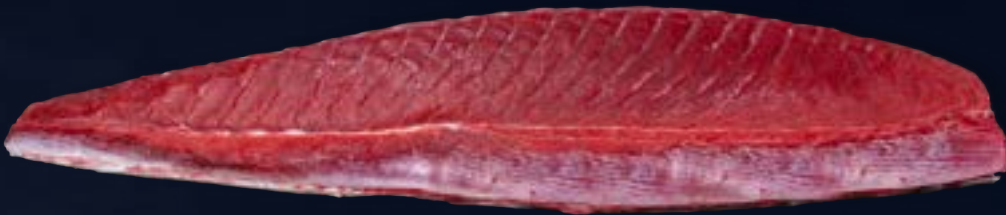


TACO DE
LOMO

3 / 5 / 7 / 15 / 25kg

 FRESCO

 CONGELADO



LOMO
ENTERO

ENTRE
30kg / 60kg

 FRESCO



LOMO BAJO CON
VENTRESCA

ENTRE
30kg / 70kg

 FRESCO



TABLETA

3 / 5 / 7kg

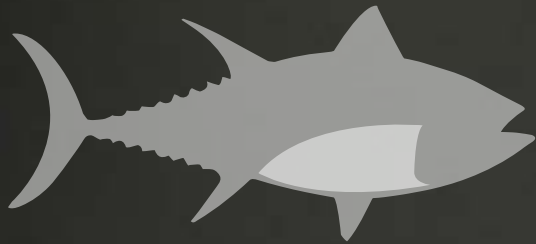
GROSOR
3cm

 CONGELADO



Escanea
este código QR
y accede a
nuestro
recetario.

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, es la parte más apreciada por los chefs y el icono del auténtico atún rojo, que lo diferencia de 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 preparaciones en crudo, pero también a la brasa, a la plancha y en escabeche, entre muchas otras.



MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| ★★★★ Cruda | ★★ Conservada en aceite | ★★ Confitada (al vacío 58°) |
| ★★★★ Plancha (230°C) | ★★ Plancha (200°C) | ★ Horno (180°C) |
| ★★★★ Marinada en ácido | ★★ Parrilla | |
| ★★ Escabechada | ★★ Horno (110°) | |

TIRA

2kg

GROSOR
10cm


 FRESCO


 CONGELADO



PIEZA
ENTERA

ENTRE
6kg / 20kg

 FRESCO


 CONGELADO

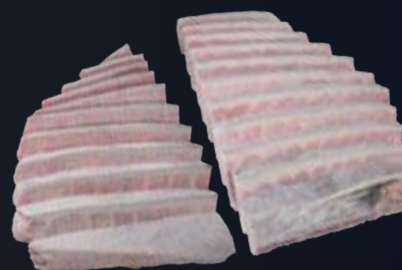


1/2 VENTRESCA

ENTRE
6kg / 12kg

 FRESCO


 CONGELADO



SAKUS

ENTRE
6kg / 18kg

GROSOR
3cm

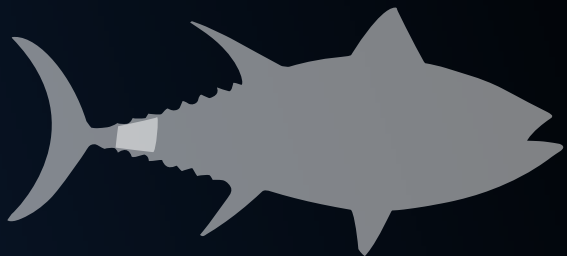
 CONGELADO

Pedido mínimo: 6kg



Escanea
este código QR
y accede a
nuestro
recetario.

Punta de lomo



Sorprendente y versátil

Este corte del final del lomo, habitualmente menospreciado, sorprende al mundo culinario por su versatilidad en la cocina. La punta de lomo es ideal para preparar un tartar o para convertirla en la protagonista de un encebollado. Es perfecta para hacer hamburguesas o albóndigas, a la plancha o estofada.




PUNTA DE LOMO



PESO


ENTRE
1kg / 2kg

 FRESCO

Pedido mínimo: 3kg

PESO

ENTRE
300g / 700g


 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

RODAJAS

ENTRE
60g / 150g

GROSOR
3cm

 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg



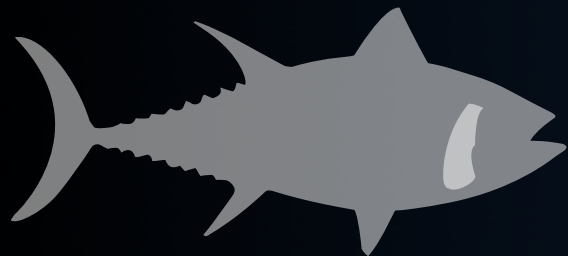
MÉTODO DE COCCIÓN

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



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Parpatana



Un hueso con mucho juego

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



PIEZA ENTERA

-1,5kg
ENTRE
0,5kg / 1,5kg

❄️ CONGELADO

+1,5kg
ENTRE
1,5kg / 3kg

❄️ CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

PIEZA CORTADA

-1,5kg
ENTRE
120g / 180g

❄️ CONGELADO

+1,5kg
ENTRE
180g / 300g

❄️ CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg



MÉTODO DE COCCIÓN

★★★★ Parrilla

★★★★ Estofada / guisada

★★★★ Escabechada

★★★★ Conservada en aceite

★★ Horno (180°C)

★★ Plancha (200°C)

★★ Plancha (230°C)

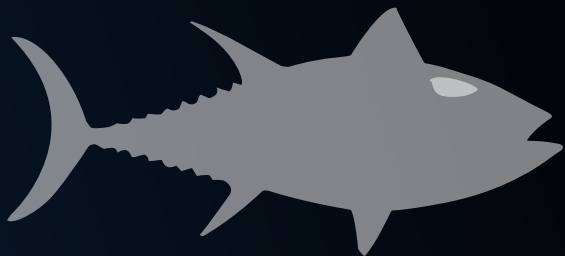
★★ Horno (110°C)

★★ Confitada (al vacío 58°C)



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

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 cocinado: ideal para acompañar con ácidos (le rebajan el alto porcentaje de grasa), con elaboraciones cocinadas como puede ser una crema de maracuyá 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%.



PESO

ENTRE
100g / 600g



CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

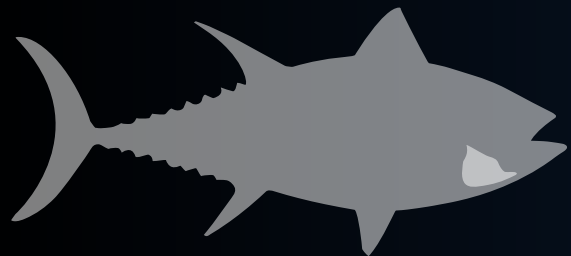
MÉTODO DE COCCIÓN

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



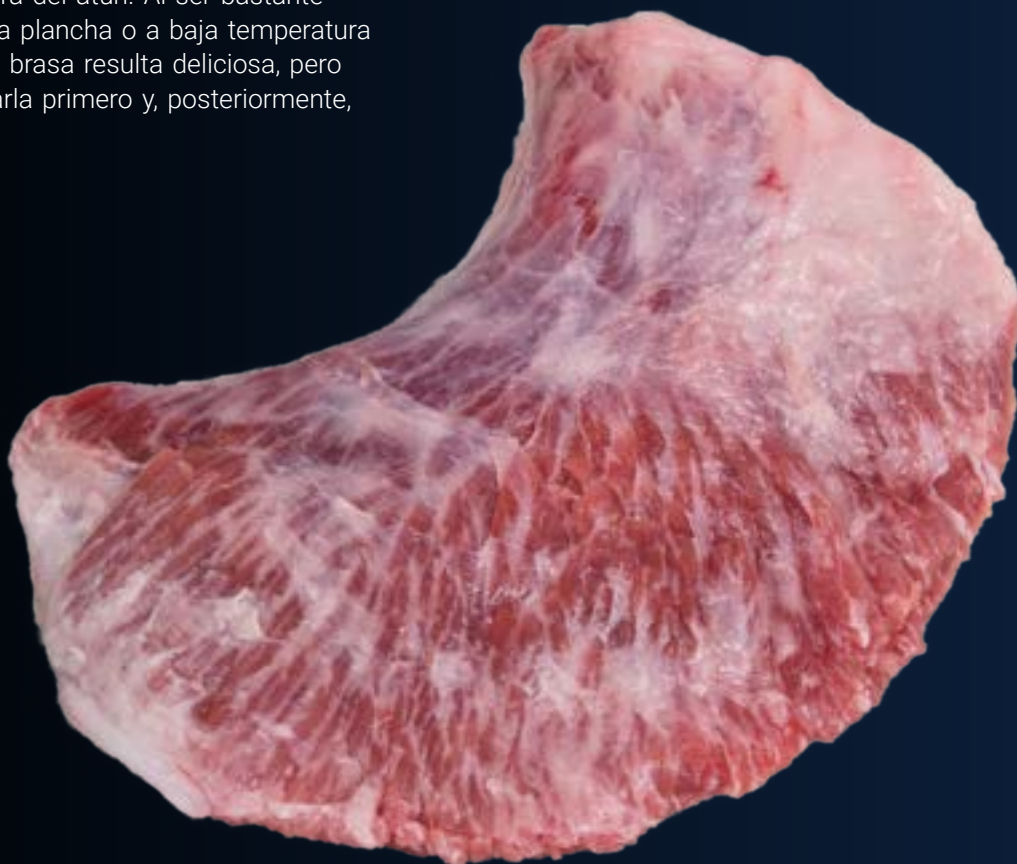
Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

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.



PESO

ENTRE
300g / 600g

 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

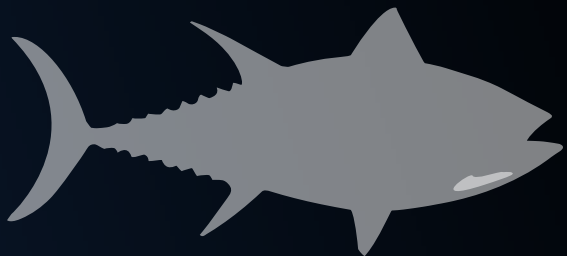
MÉTODO DE COCCIÓN

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



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Galete



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, a la parrilla, guisado, estofado o confitado, ya que cuando se cocinan con estas técnicas las fibras y cartílagos se vuelven melosos. También se puede presentar dentro de arroces, deshilachado o en pieza entera. Le acompañan muy bien sabores de profundidad en el caso de los guisos.



PESO

ENTRE
300g / 800g

 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

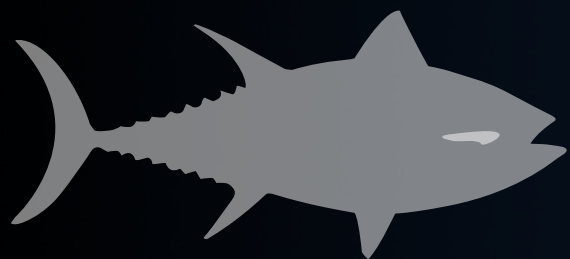
MÉTODO DE COCCIÓN

★★★★ Estofado ★★★★★ Parrilla ★★ Confitado
★★★★ Horno ★★★★★ Guisado



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

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 guisado.



PESO

ENTRE
100g / 300g

 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

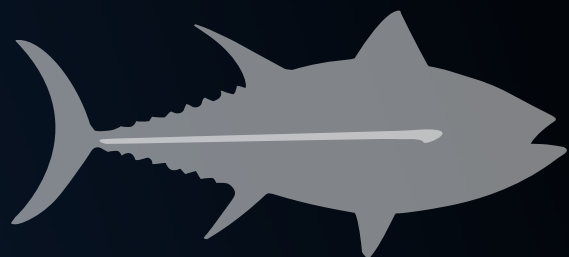
MÉTODO DE COCCIÓN

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



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Hueso de la espina



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 tiene un sabor sutil. Requiere una cocción suave, como máximo escalfado, rebozado o frito. También es ideal para comer en crudo, en tempura o utilizarlo en salsas.



 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg
15 discos máximo

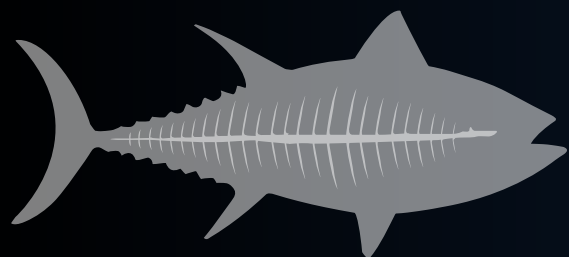
MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★★ Crudo
- ★★★★ Para salsas
- ★★★★ Tempura



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Carne de la espina




A cucharadas

Una de las estampas típicas del mercado de Tsukiji, en Tokyo, es ver a los participantes de la subasta desayunando el *nakauchi* 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.



PESO

500g

 CONGELADO

Pedido mínimo: 1kg

MÉTODO DE COCCIÓN

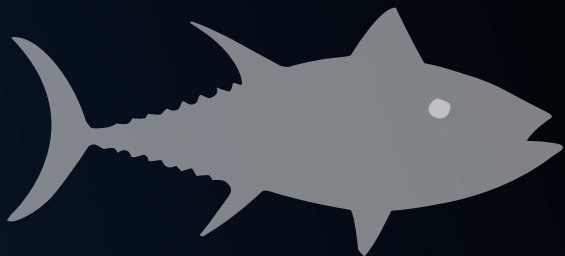
★★★ Cruda

★★ Plancha



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Ojo



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.



PESO

ENTRE
300g / 600g



CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg
6 unidades máximo

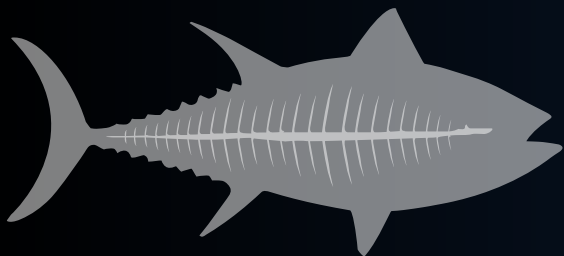
MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Estofado / guisado
- ★★★ Parrilla
- ★★★ Hervido



Escanea
este código QR
y accede a
nuestro
recetario.

Costillar




El costillar del mar

Se trata de un corte que proviene de la parte de la espina del atún rojo. Por sus cualidades organolépticas, recuerda mucho al costillar de cerdo y sus posibilidades culinarias son idénticas. Perfecto para cocinarlo a la parrilla, aunque también se puede cocinar a la plancha o a baja temperatura.



PESO

ENTRE
200g / 500g

 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

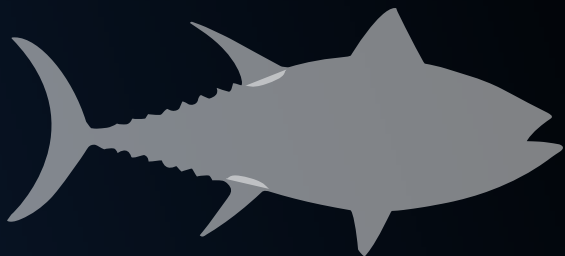
MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Parrilla
- ★★ Horno (180°C)
- ★★★ Plancha
- ★★ Baja temperatura



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

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 de 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 la espina se suelte con facilidad. En cuanto al sabor, sorprende mucho ya que es muy cárnico, tanto que recuerda a la ternera.



PESO

ENTRE
200g / 500g



CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

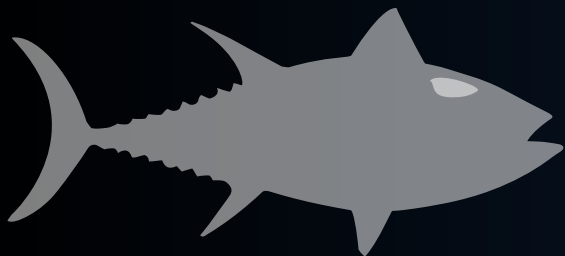
MÉTODO DE COCCIÓN

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



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

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.



PESO

ENTRE
200g / 600g



CONGELADO

Pedido mínimo: 1kg

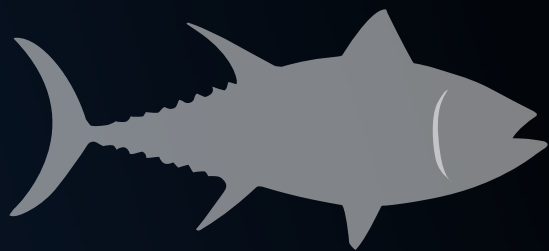
MÉTODO DE COCCIÓN

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



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Oreja



El hallazgo de **TUNATECA**

Parte 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 a mar delicado, que se puede preparar cocido, 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 una parte de carne.



PESO

ENTRE
100g / 150g



CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

MÉTODO DE COCCIÓN

★★★★ Parrilla

★★ Estofada / guisada

★★★★ Horno

★ Cruda

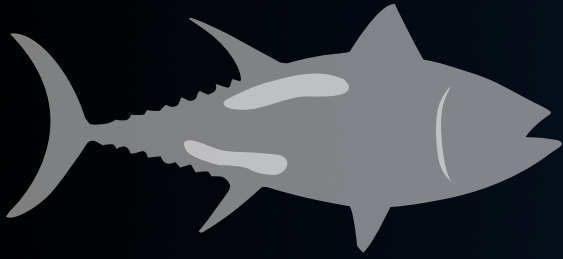
★★ Plancha (200°C)

★ Plancha



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

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, encebollado, hecho en salazón o para realizar embutidos. También se puede preparar escabechado, marinado en ácido, a la plancha, confitado, a la parrilla, estofado y guisado.



PESO

ENTRE
400g / 1,2kg

 CONGELADO

Pedido mínimo: 3kg

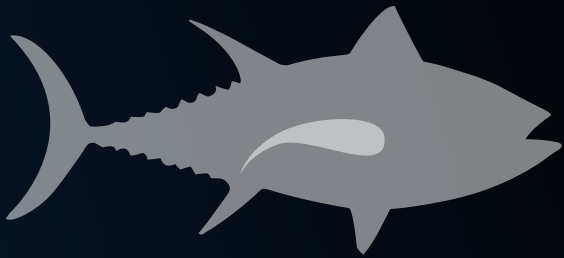
MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|-------------------------|---------------------|------------------------|
| ★★★★ Escabechado | ★★ Plancha (200°C) | ★ Conservado en aceite |
| ★★★★ Estofado / guisado | ★ Plancha (230°C) | ★ Horno (110°C) |
| ★★★★ Confitado | ★ Marinado en ácido | ★ Horno (180°C) |
| ★★ Parrilla | | |



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.

Tripa



Los "callos" del mar

Considerados los callos de mar, tienen una textura rugosa y corresponden al estómago del animal. Esta parte debe lavarse bien y hervirse hasta que quede blanda. Se puede estofar con patatas y una buena picada. Se trata de un rancho de pescadores típico de los días de invierno.



PESO

ENTRE
1kg / 4kg

 CONGELADO

Pedido mínimo: 1kg

MÉTODO DE COCCIÓN

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



Escanea este código QR y accede a nuestro recetario.



Escanea este código QR
y accede a nuestro recetario.



Impulsamos el talento gastronómico

Siempre hemos estado al lado de los jóvenes talentos de la gastronomía.

Queremos ayudarles a dar un impulso a su carrera profesional mediante concursos, premios o becas de formación.



Chef Balfegó es nuestro concurso de cocina que premia a los chefs que mejor trabajan el atún rojo. Ha dado un salto internacional y busca ahora reconocer el talento de jóvenes cocineros a nivel mundial. Un jurado profesional, formado por los mejores chefs y presidido por el gran Martín Berasategui, evalúa y puntúa las elaboraciones de los participantes. La carrera de quienes se han alzado con el título de Chef Balfegó ha cambiado por completo, destacando Rafel Muria y Alejandro Serrano, que consiguieron una Estrella Michelin el año siguiente.



ITAMAE Balfegó, el Campeonato Profesional de Sushi de España, reconoce el talento de aquellos chefs que se dedican a la cocina japonesa. Sashimi, nigiris o makis, creaciones de esencia nipona que son valoradas por un jurado profesional, formado por algunos de los mejores chefs de sushi del panorama nacional, para escoger quién es el ITAMAE Balfegó en cada edición.



JAPAN DAY IN SPAIN
CULTURE & GASTRONOMY





BECA #BALFEGÓWTALENT

La beca #BalfegóWTalent tiene como objetivo promocionar la formación e impulsar la carrera de las mujeres en la alta gastronomía. Con esta iniciativa, pretendemos romper con la brecha de género que existe en el sector de la restauración, como una de las múltiples medidas de nuestro Plan de Igualdad.

ÍNDIGO Balfegó, es la comunidad exclusiva de profesionales de la gastronomía que ofrece a nuestros clientes mucho más que un producto excepcional, acompañándoles de la mano. Esta iniciativa nace para conectar, compartir y crecer juntos profesionalmente, mediante formaciones, eventos o experiencias, entre otros beneficios premium.

indigo
BALFEGÓ
inspirando mentes brillantes



PRODUCTOS PREMIUM | CONGELADO

ACAB00072 ARMÓNICA CONG 3KG
ACAB00021 CARNE ESPINA CONG 1KG
ACAB00007 CARRILLERA CONG 3 KG
ACAB00024 COLA CONG 3 KG
ACAB00012 CORAZÓN CONG
ACAB00013 GALETE CONG 3 KG
ACAB00018 HUESO DE ESPINA CONG MAX 15u
ACAB00008 MORRILLO CONG 3 KG
ACAB00023 OJO CONG 6 unidades
ACAB00078 OREJA CONG 3KG
ACAB00083 PARPATANA CONG -1,5 / 3 KG
ACAB00085 PARPATANA CONG -1,5 / 3 KG ROD
ACAB00084 PARPATANA CONG +1,5 / 3 KG
ACAB00086 PARPATANA CONG +1,5 / 3 KG ROD
ACAB00022 PUNTA DE LOMO CONG 3 KG
ACAB00025 PUNTA DE LOMO CONG 3KG RODAJAS
ACAB00016 SANGACHO CONG 3KG
ACAB00071 SECRETO CONG 3 KG
ACAB00011 TRIPA CONG

ATÚN ROJO CONGELADO | BALFEGÓ

ACAB00054 LOMO CONG 3 KG
ACAB00049 LOMO CONG 3 KG TABLETAS
ACAB00050 LOMO CONG 5 KG
ACAB00066 LOMO CONG 5 KG CENTRO
ACAB00051 LOMO CONG 5 KG TABLETAS
ACAB00068 LOMO CONG 5 KG TAB CENTRO
ACAB00052 LOMO CONG 5 KG RODAJAS
ACAB00067 LOMO CONG 7 KG CENTRO
ACAB00032 LOMO CONG 7 KG TABLETAS
ACAB00069 LOMO CONG 7 KG TAB CENTRO
ACAB00061 VENTRESCA CONG TIRA
ACAB00062 VENTRESCA CONG 5 TIRAS
ACAB00060 VENTRESCA CONG MEDIA
ACAB00080 VENTRESCA CONG -6KG
ACAB00081 VENTRESCA CONG 6-12KG
ACAB00082 VENTRESCA CONG +12KG
ACAB00063 VENTRESCA CONG ENTERA SAKU

ATÚN ROJO CONGELADO | SELECCIÓN

ACA100054 LOMO CONG SELEC 3 KG
ACA100049 LOMO CONG SELEC 3 KG TABLETAS
ACA100050 LOMO CONG SELEC 5 KG
ACA100066 LOMO CONG SELEC 5 KG CENTRO
ACA100051 LOMO CONG SELEC 5 KG TABLETAS
ACA100068 LOMO CONG SELEC 5 KG TAB CENTRO
ACA100052 LOMO CONG SELEC 5 KG RODAJAS
ACA100067 LOMO CONG SELEC 7 KG CENTRO
ACA100032 LOMO CONG SELEC 7 KG TABLETAS
ACA100069 LOMO CONG SELEC 7 KG TAB CENTRO

ATÚN ROJO | FRESCO

AFAB00165 PUNTA DE LOMO FRESCA 3 unid.
AFAB00050 LOMO FRESCO 3 KG
AFAB00051 LOMO FRESCO 5 KG
AFAB00071 LOMO FRESCO 5 KG CENTRO
AFAB00052 LOMO FRESCO 7 KG
AFAB00072 LOMO FRESCO 7 KG CENTRO
AFAB00057 LOMO FRESCO 15 KG
AFAB00054 LOMO FRESCO 25 KG
AFAB00005 LOMO FRESCO ENTERO
AFAB00055 LOMO CON VENTRESCA FRESCO
AFAB00061 VENTRESCA FRESCA TIRA
AFAB00062 VENTRESCA FRESCA 5 TIRAS
AFAB00060 VENTRESCA FRESCA MEDIA
AFAB00006 VENTRESCA FRESCA ENTERA



NUEVOS PRODUCTOS

AA5B00023 FONDO ATÚN ROJO 950ml DOYPACK
AA5B00024 FONDO THAI ATÚN ROJO 950ml DOYPACK
AAC100001 CONSERVA VENTRESCA TORO 230g
AAC100002 CONSERVA MIGAS 230g



....
BALFEGØ
G R U P

Pol. Ind. Edifici Balfegó
L'Ametlla de Mar
43860 Tarragona
Tel. +34 **977047700**
info@grupbalfego.com

Síguenos en  



www.balfego.com