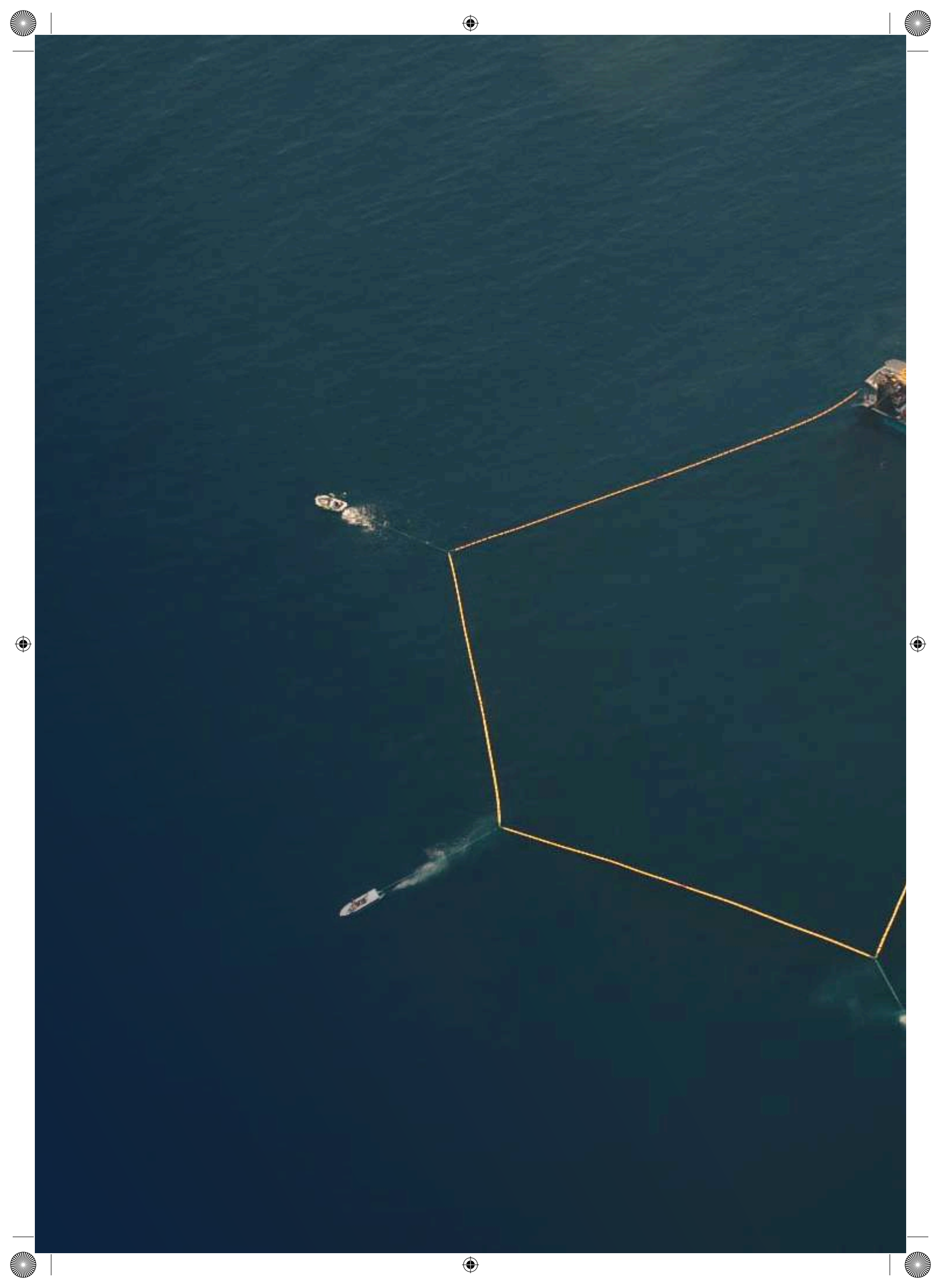
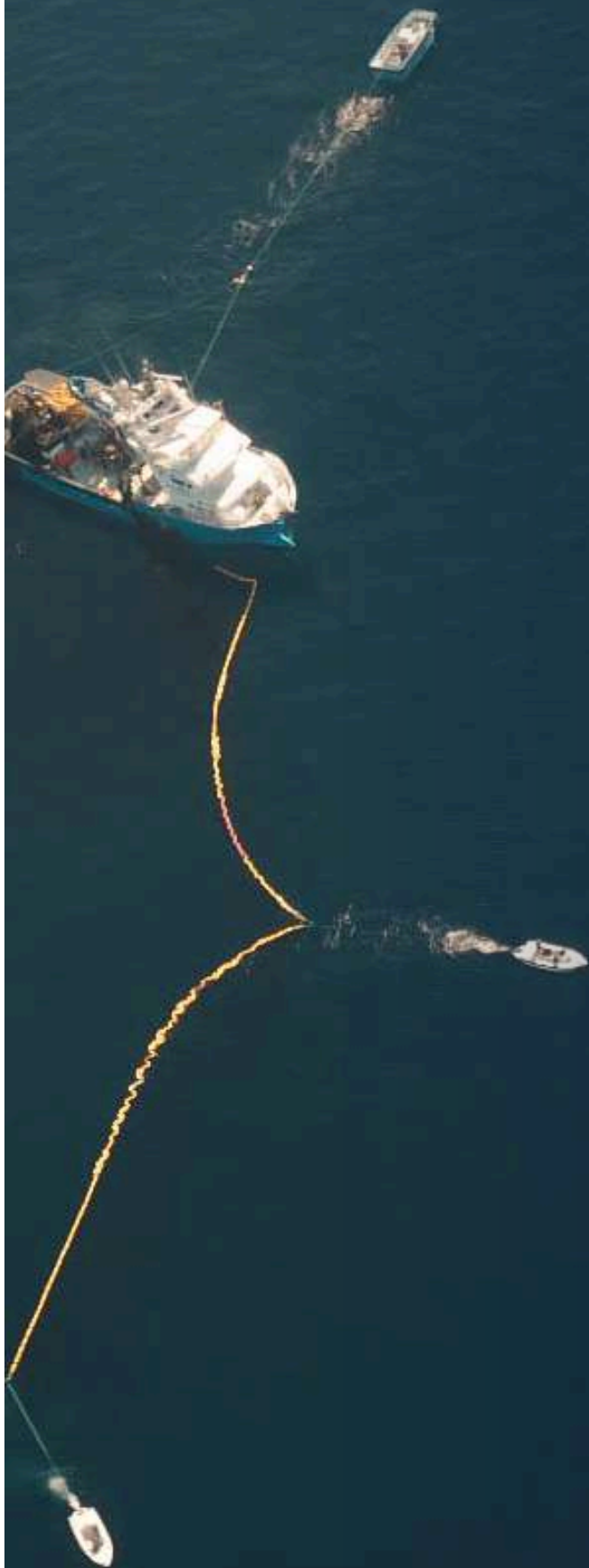




LE THON ROUGE
AUTHENTIQUE
THUNNUS THYNNUS







À PROPOS DE BALFEGÓ

Les Balfegó sont la cinquième génération d'une famille de pêcheurs de L'Ametlla de Mar (Tarragone). Dans les années 80, en véritables visionnaires, ils ont misé sur la pêche au thon rouge. Après de nombreuses années d'efforts, ils ont réussi à révolutionner les pratiques traditionnelles pour devenir le leader mondial dans la capture, la pêche, l'étude, la commercialisation et la promotion du thon rouge, tout en adoptant un modèle durable sur le plan environnemental et social.

Les thons sauvages Balfegó vivent dans des bassins au large de L'Ametlla de Mar (Tarragone) et se nourrissent exclusivement de poissons bleus. Leur quête d'excellence les a conduits à devenir la seule entreprise au monde capable d'extraire les thons de la mer au moment précis où leur teneur en graisse est optimale, en fonction des demandes spécifiques de leurs clients. La méthode d'extraction utilisée garantit un produit sans stress (yake, en japonais), assurant ainsi un produit d'une qualité gastronomique exceptionnelle, présent dans les meilleurs restaurants du monde.



Pour quelle raison le Balfegó est-il considéré comme le meilleur thon rouge du monde ?

Leaders mondiaux dans la commercialisation de produits frais

Nous pêchons entre mai et juin. Une fois capturés, les thons sont transférés dans nos installations aquacoles situées à 5 km de L'Ametlla de Mar (Tarragone). Cela nous permet de commercialiser du thon rouge frais 365 jours par an, avec une stabilité de qualité unique sur le marché.

Reconnaissance pour les bonnes pratiques en matière de prévention de l'anisakis

Certification du processus d'éviscération immédiate après l'abattage et analyses préventives régulières par des techniques de biologie moléculaire, délivrées par AENOR.

Durabilité environnementale certifiée

Certification et contrôle à chaque étape du processus, de la pêche extractive à l'alimentation, en passant par la commercialisation, ainsi que la surveillance environnementale des activités menées.

Technique de sacrifice Ikejime

Les thons rouges de Balfegó sont totalement dépourvus de stress. La méthode d'extraction individuelle et la technique d'abattage japonaise ikejime assurent un produit sans stress, offrant ainsi un thon d'une qualité gastronomique exceptionnelle, présent dans les meilleurs restaurants à travers le monde.

Teneur en graisse optimale

Balfegó est la seule entreprise à mesurer le pourcentage de graisse de chaque thon, s'adaptant ainsi aux préférences spécifiques de ses clients. Une fois arrivés dans les installations aquicoles, les thons sont nourris pour regagner la masse corporelle perdue durant leur migration. L'alimentation est exclusivement composée de poisson bleu, semblable à ce qu'ils consommeraient dans leur habitat naturel.

Système de traçabilité unique au monde

Une garantie totale de durabilité, de transparence, de sécurité alimentaire et de légalité pour les chefs et les convives. Chaque pièce de thon Balfegó est dotée d'une étiquette de traçabilité, que les restaurants présentent avec chaque portion servie. Notre système de traçabilité est pionnier dans le secteur du poisson. Grâce à un code QR fourni avec chaque portion et accessible via un téléphone portable, il est possible de consulter toutes les informations relatives au thon rouge acheté ou dégusté : consulter la date de capture, le poids, la longueur, le niveau de graisse, ainsi que les certificats sanitaires, de qualité et de durabilité environnementale.

Marque de prestige international, présente dans 45 pays

Nous sommes aujourd'hui présents dans les meilleurs restaurants à travers le monde, dans plus de 45 pays, avec une marque de prestige international fondée sur quatre piliers essentiels : L'excellence, la traçabilité, la durabilité et la transparence.



IL NE S'AGIT PAS
SEULEMENT D'ÊTRE
LES **MEILLEURS**.

IL S'AGIT
ÉGALEMENT
DE **BIEN** LE FAIRE.


Certified



®



Corporation



Balfegó, entreprise pionnière dans le secteur de la pêche, a obtenu le label B Corp.

Bien plus qu'une simple certification

Il s'agit d'une reconnaissance décernée aux entreprises qui respectent des normes strictes en matière de performance sociale et environnementale, de transparence et de responsabilité.

Être B Corp permet de comprendre en profondeur notre impact sur les personnes, les communautés et la planète.

Pour en arriver là...

Notre performance a été évaluée et analysée via l'Évaluation d'Impact B, en examinant l'impact de nos opérations, de notre leadership et de notre modèle d'affaires sur :

- L'équipe humaine
- La communauté
- L'environnement
- Les clients

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

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



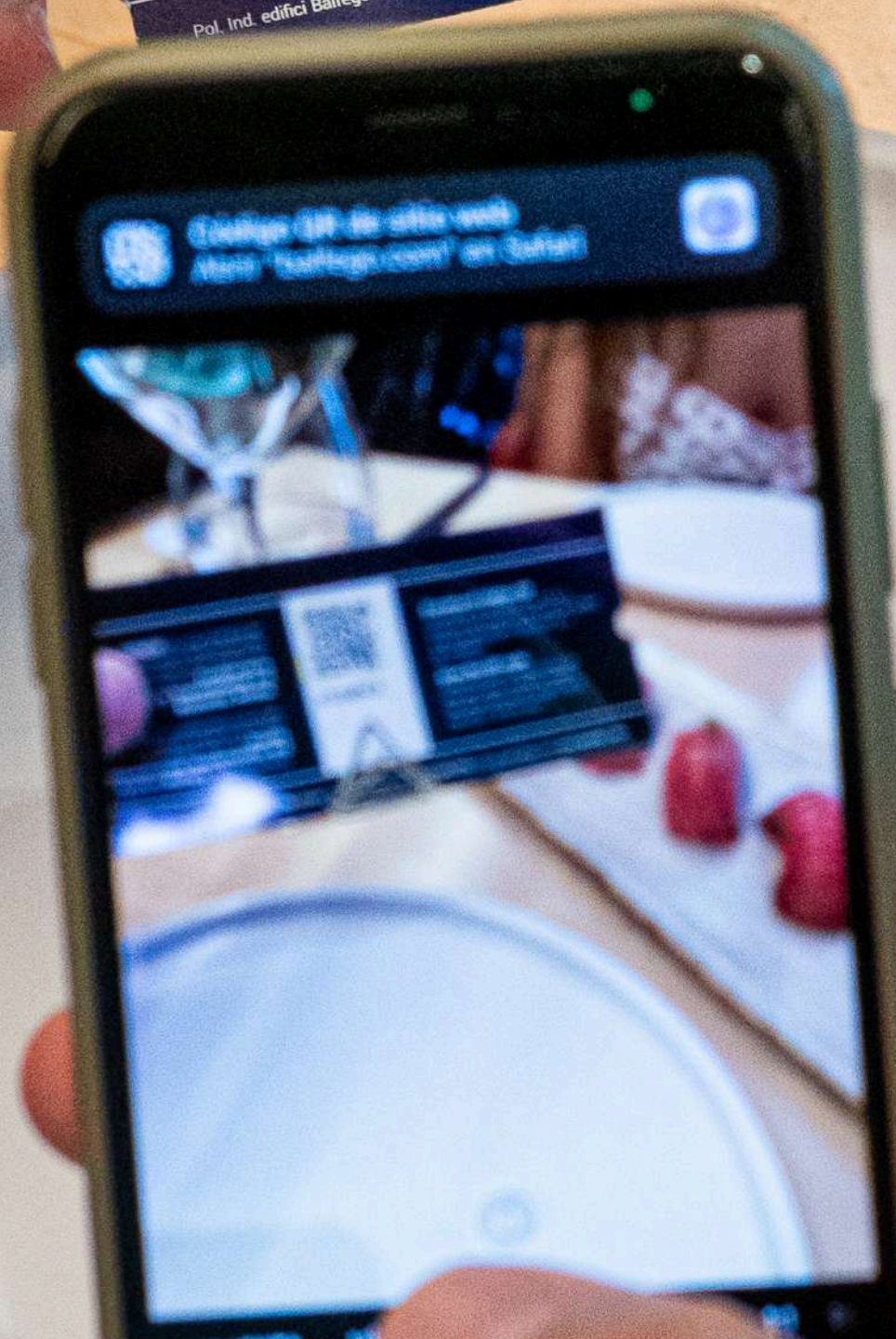
2732DCA

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 Balfegó 2 L'Ametlla de Mar 43860 Tarragona Spain

977047700 info@grupbalfego.com www.balfego.com





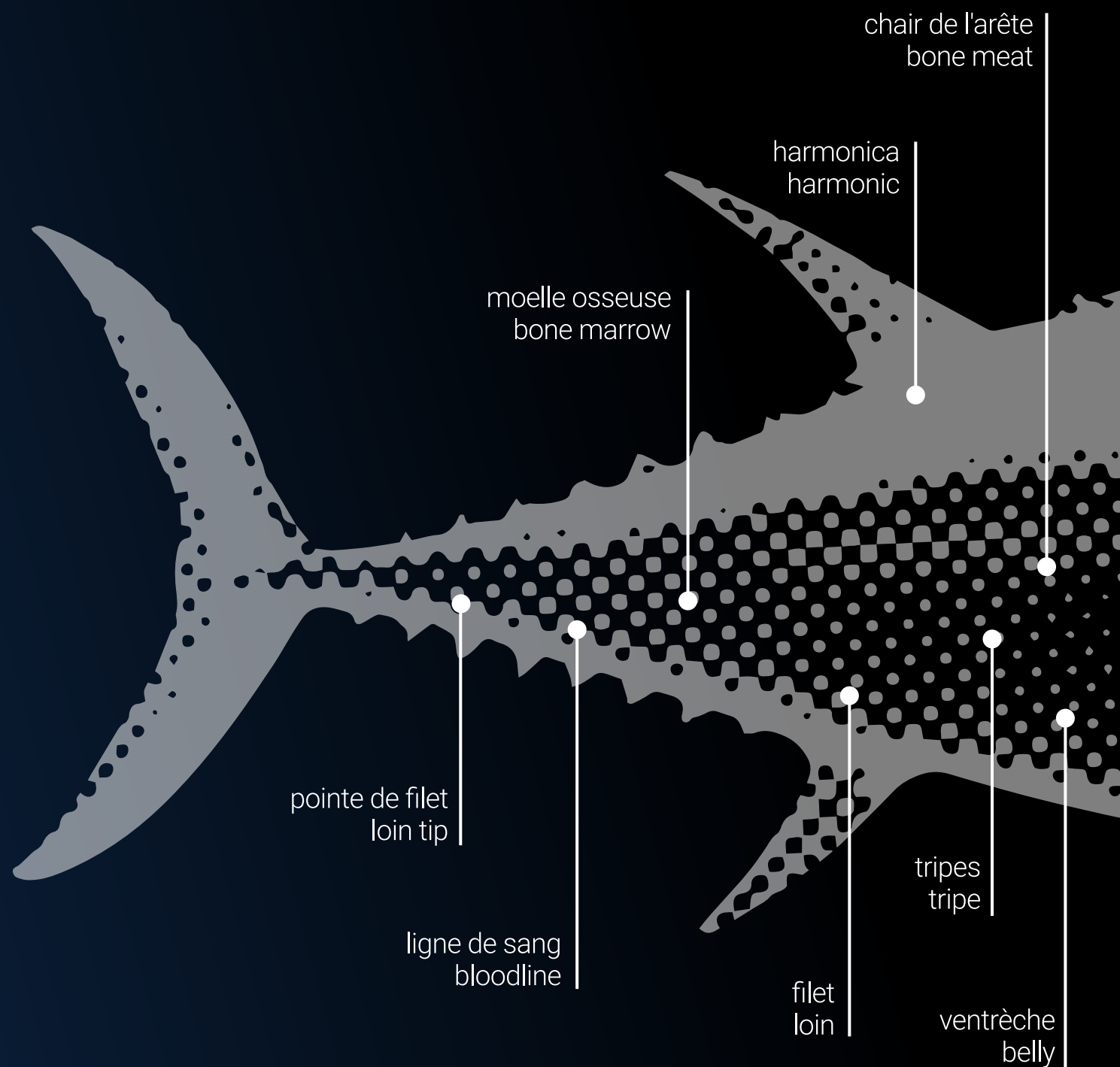
Traçabilité

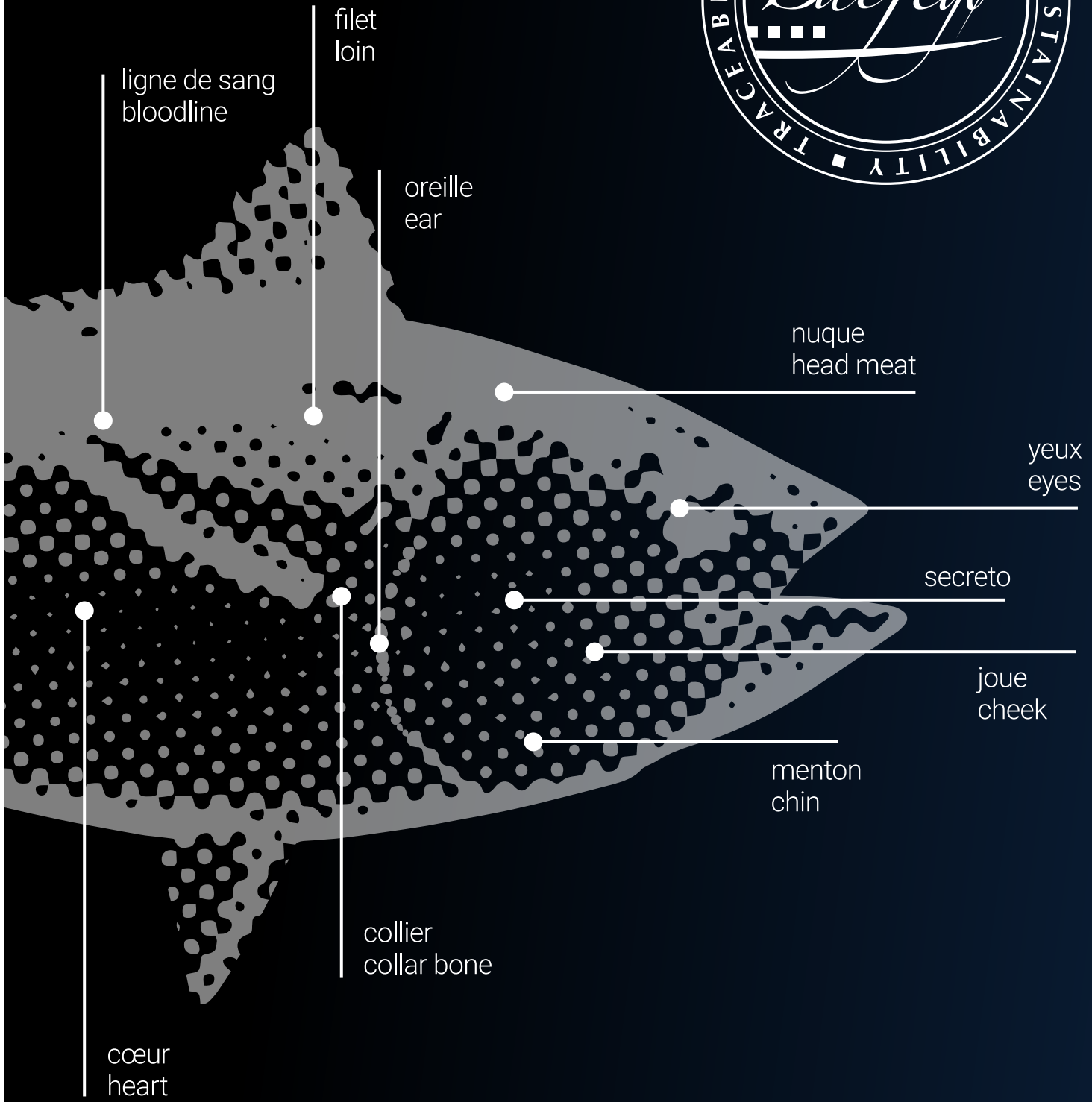
En 2008, nous avons lancé notre **système de traçabilité, pionnier dans le secteur du poisson**, offrant une garantie de transparence, de durabilité et de sécurité alimentaire.

Les clients et les consommateurs finaux peuvent, **grâce à un téléphone portable et au code QR** fourni avec chaque portion, accéder à toutes les informations sur le thon rouge qu'ils achètent ou dégustent : Les informations disponibles incluent la date et la zone de capture, le poids, la longueur, le niveau de graisse, ainsi que les certificats sanitaires et de qualité.

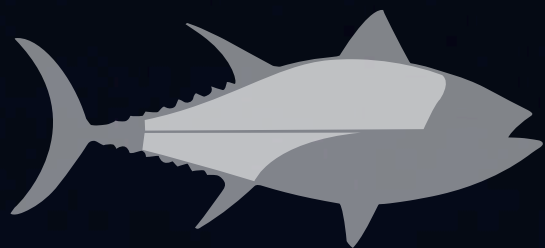
Outre une garantie de transparence et de sécurité alimentaire, ce système de traçabilité nous aide à **lutter contre la fraude et le commerce illégal du thon rouge.**

THUNNUS THYNNUS





Filet



La combinaison parfaite

L'akami, qui signifie «viande rouge» en japonais, correspond à la partie intérieure des longes, près de l'arête. Les principales caractéristiques sont sa couleur rouge et son goût intense. Chutoro signifie «de méléosité intermédiaire», car il possède une teneur en graisse située entre l'akami (maigre) et la ventrèche (graisse). Il s'agit de la partie externe du filet, très proche de la peau, caractérisée par sa couleur rosée et sa texture onctueuse. La combinaison d'akami et chutoro est la caractéristique d'identité du véritable thon rouge (hon Maguro), apprécié par les sushimen du monde entier. Cette dualité de couleurs et de textures offre aux chefs des possibilités culinaires infinies.



MÉTHODE DE CUISSON

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------|
| ★★★★ Cru | ★★ Conservé dans de l'huile | ★ Horno (180°C) |
| ★★★★ Plancha (230 °C) | ★★ Plancha (200 °C) | |
| ★★★★ Mariné dans un acide | ★★ En ragoût/ mijoté | |
| ★★ En escabèche | ★ Gril | |



PIÈCE DE FILET

3 / 5 / 7 / 15 / 25 kg

 FRAIS

 CONGELÉ



FILET ENTIER

ENTRE
30 kg /
60 kg

 FRAIS



FILET INFÉRIEUR AVEC VENTRÈCHE

ENTRE
30 kg / 70 kg

 FRAIS



TABLETTE

3 / 5 / 7 kg

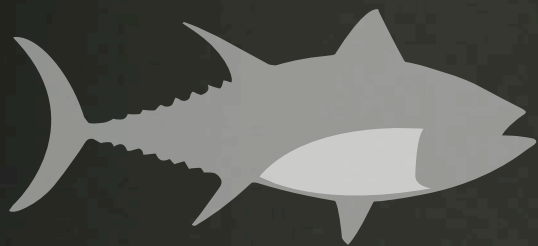
ÉPAISSEUR
3 cm

 CONGELÉ



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Ventrèche



Un plaisir pour les sens

La ventrèche, également connue sous les noms de «sorra», «ijada» ou «otono» (en japonais, signifiant «d'une onctuosité supérieure»), se situe dans la partie ventrale du thon. Expression ultime du sushi, cette partie est la plus appréciée des chefs et incarne l'icône du véritable thon rouge, le distinguant des autres espèces de moindre valeur culinaire. Étant la partie la plus riche en graisses insaturées (oméga 3), c'est également la coupe la plus rosée et la plus fondante du thon. Ces deux qualités en font un choix idéal pour les préparations crues, mais aussi pour la cuisson à la braise, à la plancha, ou en escabèche, entre autres.



MÉTHODE DE CUISSON

★★★★ Crue

★★★★ Plancha (230 °C)

★★★★ Mariné dans un acide

★★ En escabèche

★★ Conservé dans de l'huile

★★ Plancha (200 °C)

★★ Gril

★★ Four (110 °)

★★ Confite (sous vide à 58 °C)

★ Four (180 °C)



LANIÈRE

2 Kg

ÉPAISSEUR
10 cm

 FRAIS

 CONGELÉ



PIÈCE ENTIÈRE

ENTRE
6Kg / 20Kg

 FRAIS

 CONGELÉ



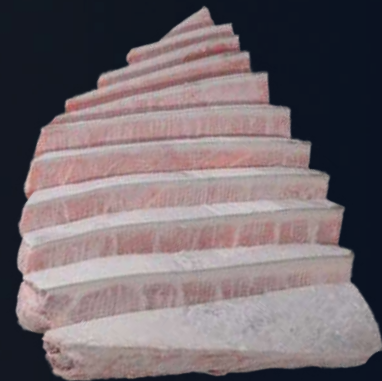
1/2 VENTRÈCHE

ENTRE
6Kg / 12Kg

 FRAIS

 CONGELÉ

Commande minimale: 6kg



SAKUS

6Kg / 18Kg

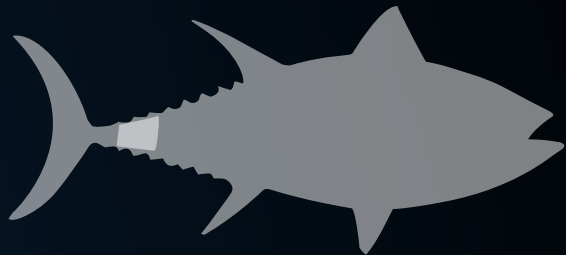
ÉPAISSEUR
3cm

 CONGELÉ



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Pointe de filet

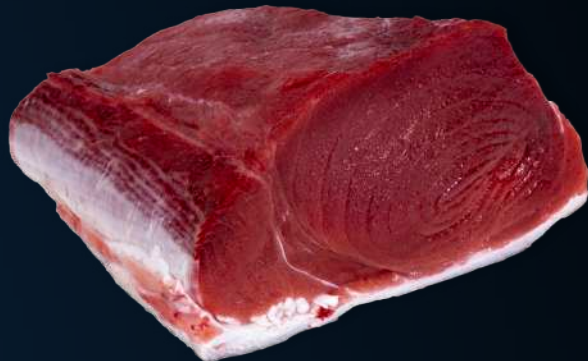


Surprenante et polyvalente

Cette coupe à l'extrémité de la longe, souvent sous-estimée, surprend le monde culinaire par sa polyvalence en cuisine. La pointe de filet est parfaite pour préparer un tartare ou pour devenir la vedette d'un plat d'oignons confits. Elle est parfaite pour réaliser des burgers ou des boulettes, à la plancha ou mijotées.



POINTE DE FILET



POIDS

ENTRE
1Kg / 2Kg

 FRAIS

Commande minimale : 3 kg

POIDS

ENTRE
300g / 700g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

TRANCHES

ENTRE
60g / 150g

ÉPAISSEUR
3cm

Commande minimale : 3 kg



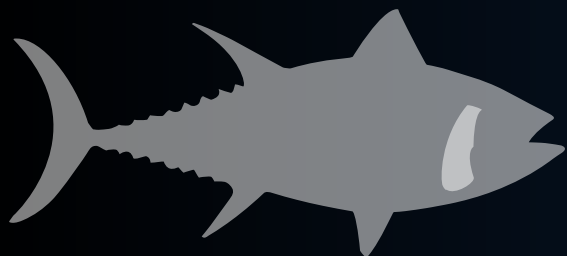
MÉTHODE DE CUISSON

- ★★★★ En ragoût
- ★★★ Mijoté
- ★★★★ Confite
- ★★ Plancha
- ★★ Crue



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Collier



Un os avec beaucoup de potentiel

Connue sous le nom d'«entrecôte de la mer», il s'agit du morceau situé sur les côtés du cou, reliant la tête au tronc. À la viande maigre et rouge intense de cette pièce, on ajoute une portion de viande de ventrèche. Cette pièce se prête parfaitement à une cuisson à la plancha, avec une croûte bien dorée à l'extérieur et une chair délicieusement juteuse à l'intérieur. Le collier est désormais un incontournable des cartes des meilleures grillades, apprécié pour son goût exceptionnel lorsqu'il est cuit à la braise ou dans un four Jospier. Cette pièce peut également être cuite, effilochée, puis préparée en terrine.



PIÈCE ENTIÈRE

-1,5Kg
ENTRE
0,5Kg / 1,5Kg

❄️ CONGELÉ

+1,5Kg
ENTRE
1,5Kg / 3Kg

❄️ CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

PIÈCE TRANCHÉE

-1,5Kg
ENTRE
120g / 180Kg

❄️ CONGELÉ

+1,5Kg
ENTRE
180g / 300g

❄️ CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg



MÉTHODE DE CUISSON

★★★★ Gril

★★★★ Mijoté/ en ragoût

★★★★ En escabèche

★★★★ Conservé dans de l'huile

★★ Four (180 °C)

★★ Plancha (200 °C)

★★ Plancha (230 °C)

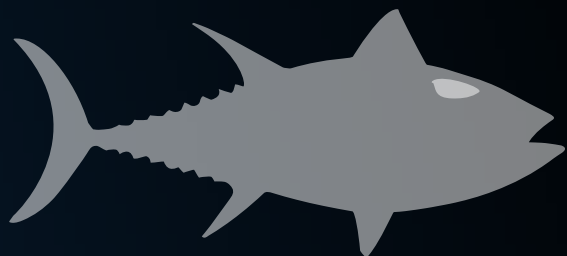
★★ Four (110 °C)

★★ Confité (sous vide 58 °C)



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Nuque



Onctuosité sublime

Elle se distingue par un pourcentage de graisse similaire à celui de la ventrèche, bien que sa chair soit plus ferme. Celle-ci offre de nombreuses possibilités de cuisson: Idéale pour accompagner des plats acides (qui réduisent le pourcentage élevé de graisse), avec des préparations cuites telles qu'une crème de fruit de la passion, ou dans des préparations traditionnelles telles que les marinades. En raison de sa grande quantité de graisse, elle se prête très bien à la cuisson à la plancha ou à la braise. À la plancha, elle se marie parfaitement avec des poivrons rouges, une crème de pomme de terre à la truffe ou des pommes de terre à la panade. Elle est recommandée de la cuire entièrement.



POIDS

ENTRE
100g / 600g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

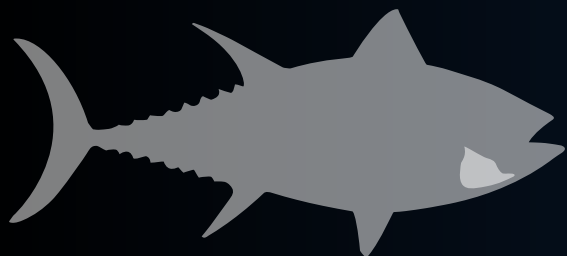
MÉTHODE DE CUISSON

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| ★★★★ Conservé dans de l'huile | ★★★★ Confite (sous vide 58 °C) | ★★ Four (180 °C) |
| ★★★★ En escabèche | ★★ Gril | ★★ En ragoût/ mijoté |
| ★★★★ Four (110 °C) | ★★ Plancha (230°C) | ★ Plancha (200 °C) |



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Joue



Tendre et spéciale

Il s'agit de la partie interne de la joue du thon. Compte tenu de sa nature fibreuse, elle est particulièrement adaptée à la cuisson à la plancha ou à basse température, ce qui permet de la rendre plus tendre. A la braise, elle est exquise ; cependant, elle est également possible de la fariner au préalable, puis de la préparer en la faisant mijoter ou en l'étouffant.



POIDS

ENTRE
300g / 600g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

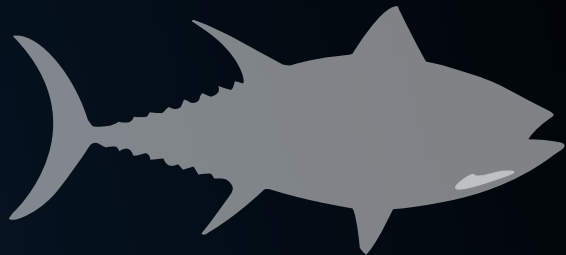
MÉTHODE DE CUISSON

- | | | |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ★★★★ Gril | ★★★★ Four (180 °C) | ★★ Plancha (230°C) |
| ★★★★ En escabèche | ★★ Conservé dans de l'huile | ★★ Confité (sous vide 58°C) |
| ★★★★ Mijoté/ en ragoût | ★★ Plancha (200 °C) | ★ Four (110°C) |



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Menton



La *kokotxa* du thon rouge

Dans le cas du thon, il s'agit d'une partie osseuse qui, en plus de sa gélatine, offre une grande quantité de viande. Idéal pour une cuisson au four, au grill, en ragoût, en étouffé ou en confit, car ces méthodes rendent les fibres et le cartilage particulièrement tendres et fondants. Il se prête également à être intégrée dans des plats de riz, servie effilochée ou en pièce entière. Il se marie très bien avec des saveurs profondes, en particulier dans les ragoûts.



POIDS

ENTRE
300g / 800g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

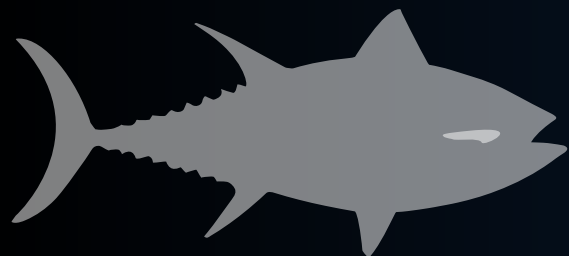
MÉTHODE DE CUISSON

★★★★ En ragoût ★★★★★ Gril ★★ Confité
★★★★ Four ★★★★★ Mijoté



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Secreto



Le secret caché du thon rouge

Situé dans la partie interne du thon, le secret ou palais est une pièce qui peut être consommée aussi bien crue que cuite. De saveur intense, il se marie bien avec des sauces aigres-douces ou épicées. Cru, il peut être utilisé dans des nigiris ou en carpaccio, toujours découpé très finement. À chaud, il est parfait pour être grillé à la plancha ou préparé en ragoût.



POIDS

ENTRE
100g / 300g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

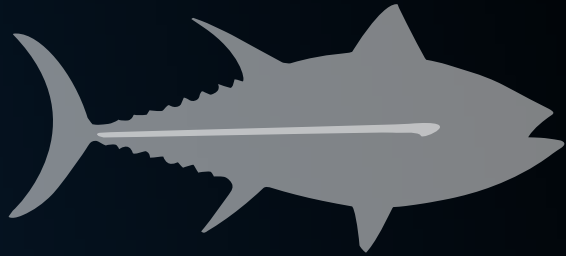
MÉTHODE DE CUISSON

- ★★★ Plancha
- ★★ Confite
- ★★ Cru



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Moelle osseuse



Découverte d' "El Bulli"

La fausse moelle est le liquide synovial qui facilite le mouvement des disques vertébraux du thon. Elle a été utilisée pour la première fois en 2003 au restaurant El Bulli de Ferran Adrià. Ce produit se distingue par une texture exceptionnelle et une saveur délicate. Il nécessite une cuisson douce, au maximum poché, pané ou frit. Il convient aussi bien pour une consommation crue, en tempura, ou pour être intégré dans des sauces.



 CONGÉLÉ

Commande minimale : 3 kg

15 tranches maximum

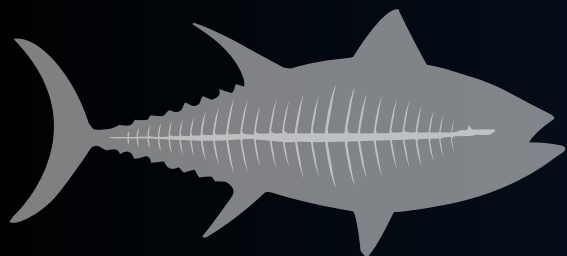
MÉTHODE DE CUISSON

- ★★★★ Crue
- ★★★★ Pour sauces
- ★★★★ Tempura



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Chair de l'arête



À la cuillère

Une scène typique du marché de Tsukiji à Tokyo est celle des vendeurs à la criée dégustant du nakauchi à la cuillère pour le petit-déjeuner, directement à même le thon. En raison de sa nature délicate et de sa production limitée, il s'agit d'un produit destiné à une consommation immédiate. Idéal comme garniture pour les salades, ceviches et tiraditos, ainsi que pour préparer des burgers ou des boulettes de viande.



POIDS

500g



CONGELÉ

Commande minimale : 1 kg

MÉTHODE DE CUISSON

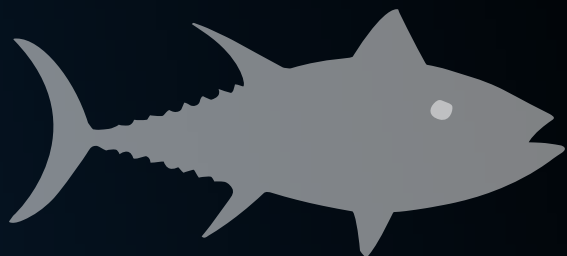
★★★ Crue

★★ Plancha



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Œil



Ingrédient de pointe

Bien que cet ingrédient soit encore considéré comme novateur ici, il est utilisé dans la cuisine asiatique depuis longtemps. Dans le monde occidental, les avancées et le développement dans le domaine culinaire entraînent une recherche croissante de nouveaux ingrédients. Le muscle et le tissu conjonctif autour de l'œil sont utilisés pour leur teneur élevée en collagène et en protéines.



POIDS

ENTRE
300g / 600g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg
6 unités maximum

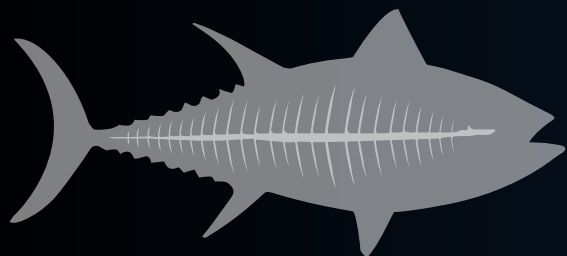
MÉTHODE DE CUISSON

- ★★★ En ragoût/ mijoté
- ★★★ Gril
- ★★★ Bouilli



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Côtelette



Les côtes de la mer

Il s'agit d'une découpe provenant de la partie de l'arête du thon rouge. En raison de ses qualités organoleptiques, elle rappelle beaucoup les côtes de porc et offre des possibilités culinaires similaires. Parfaite pour la cuisson au grill, elle peut également être préparée à la plancha ou à basse température.



POIDS

ENTRE
200g / 500g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

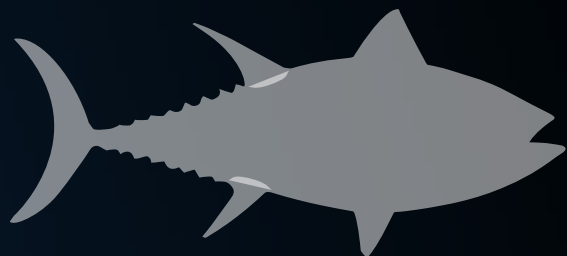
MÉTHODE DE CUISSON

- ★★★ Gril
- ★★ Four (180 °C)
- ★★★ Plancha
- ★★ Basse température



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Harmonica




Onctuosité et délicatesse

Le terme «harmonica» provient du fait que sa chair est marbrée, avec des bandes de graisse qui traversent le morceau horizontalement et verticalement tous les demi-centimètres environ. Elle peut être consommée avec l'arête, de la manière la plus traditionnelle, ou en terrine. Pour dénervé la pièce, une cuisson optimale est essentielle: De 15 à 25 minutes dans un bouillon aromatique (avec poivre, laurier, oignon...) à 65 degrés, jusqu'à ce que l'os se détache facilement. En termes de saveur, elle surprend par son goût très charnu, au point de rappeler celui de la viande de veau.



POIDS

ENTRE
200g / 500g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

MÉTHODE DE CUISSON

★★★ Plancha

★★★ Marinée dans un acide

★★ Gril

★★ Mijoté/ en ragoût

★ En escabèche

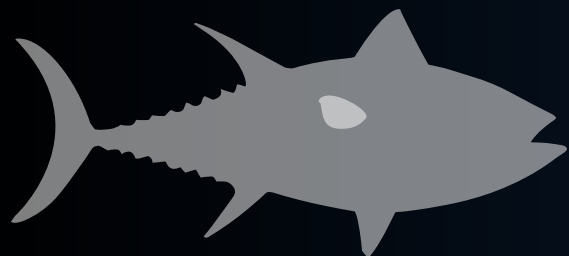
★ En conserve

★ Four (110 °C)



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Coeur



Nouvelle gastronomie

Pièce tendance dans la nouvelle gastronomie. Il requiert des temps de cuisson prolongés. Sa saveur intense constitue une véritable récompense pour les sens. Il peut être préparée en salaison, en étouffé ou en ragoût.



POIDS

ENTRE
200g / 600g

 CONGELÉ

Commande minimale : 1 kg

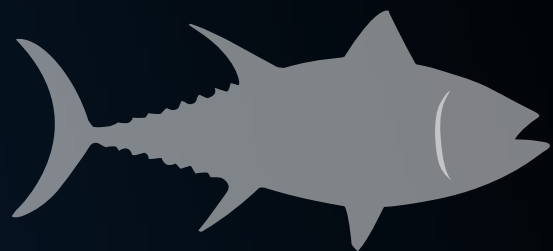
MÉTHODE DE CUISSON

- ★★★ En ragoût/ mijoté
- ★★★ Salé
- ★★★ Plancha



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Oreille



La découverte de **TUNATECA**

Cette partie, en raison de son emplacement, de sa composition, de sa taille et de sa texture, est très similaire aux parties les plus gélatineuses du porc. Il s'agit d'un ingrédient très délicat, avec une saveur marine subtile, qui peut être préparé cuit, à la plancha ou en carpaccio. Cette partie est située dans la zone de l'opercule. Elle mesure entre 20 et 25 centimètres de long et se compose d'une partie fibreuse et d'une partie charnue.



POIDS

ENTRE
100g / 150g

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

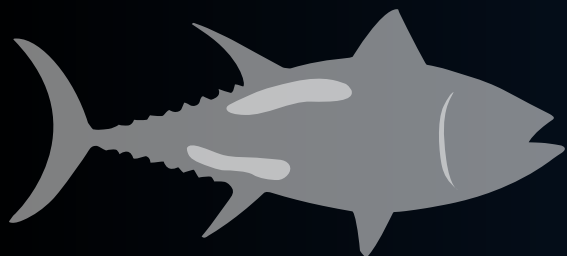
MÉTODO DE COCCIÓN

- | | |
|---------------------|----------------------|
| ★★★ Gril | ★★ Mijoté/ en ragoût |
| ★★★ Four | ★ Crue |
| ★★ Plancha (200 °C) | ★ Plancha |



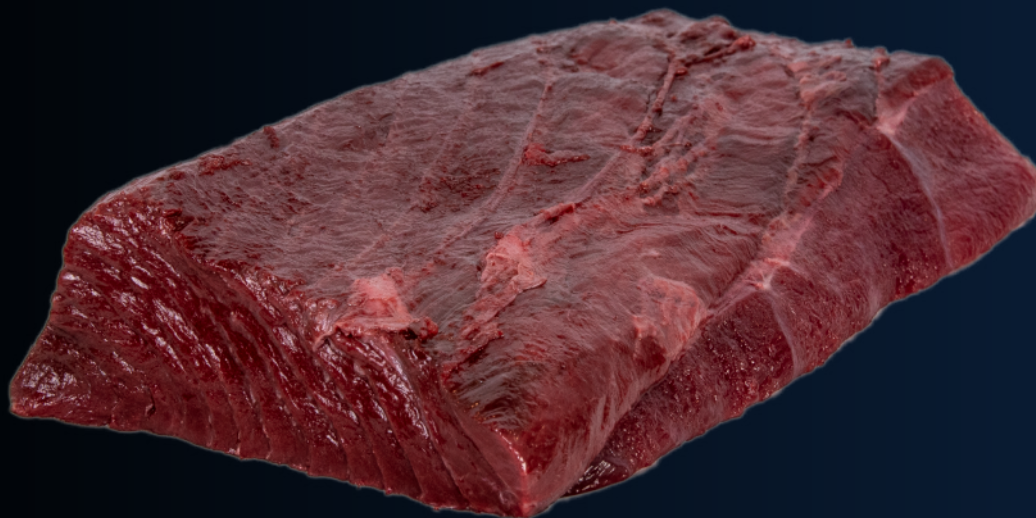
Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.

Ligne de sang



Source de sélénium

Partie du muscle le long de l'arête. Elle présente des caractéristiques similaires à celles du reste du filet, bien que sa texture soit plus douce et sa saveur plus puissante. Sa teneur en sélénium est la plus élevée parmi tous les aliments connus. De plus, il possède des propriétés antioxydantes qui contribuent à la prévention de certaines maladies. Elle se marie très bien avec une sauce tomate, en préparation d'oignons, en salaison, ou pour la réalisation de charcuteries. Elle peut également être préparée en escabèche, marinée dans un acide, à la plancha, confite, au grill, en ragoût ou en braisé.



POIDS

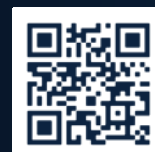
ENTRE
400g / 1,2Kg

 CONGELÉ

Commande minimale : 3 kg

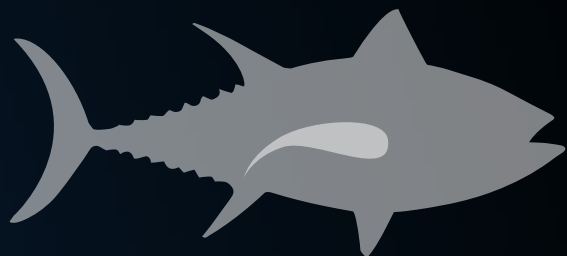
MÉTODO DE COCCIÓN

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| ★★★★ En escabèche | ★★★ Plancha (200 °C) | ★ Conservée dans de l'huile |
| ★★★★ En ragoût/ mijotée | ★ Plancha (230 °C) | ★ Four (110 °C) |
| ★★★★ Confite | ★ Marinée dans un acide | ★ Four (180 °C) |
| ★★ Gril | | |



Scannez ce code QR et accédez à notre livre de recettes.

Tripes



Les « tripes » de la mer

Considérées comme les tripes de la mer, elles ont une texture rugueuse et correspondent à l'estomac de l'animal. Cette partie doit être soigneusement lavée et bouillie jusqu'à ce qu'elle devienne tendre. Elle peut être mijotée avec des pommes de terre et une bonne préparation de légumes. Il s'agit d'un plat typique des pêcheurs pour les jours d'hiver.



POIDS

ENTRE
1Kg / 4Kg

 CONGELÉ

Commande minimale : 1 kg

MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Mijoté
- ★★★ En ragoût
- ★★★ Bouillie



Scannez
ce code QR
et accédez à
notre livre
de recettes.





Scannez ce code QR
et accédez à notre livre de recettes.





...
BALFEGO
G R U P

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

Suivez-nous sur  



balfego.com