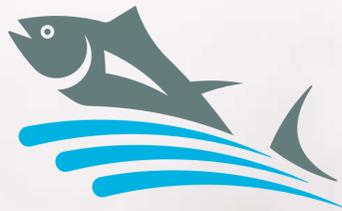


Catálogo Productos



RICARDO FUENTES
SALAZONES



www.salazonesricardofuentes.com

Maestros Salazoneros desde 1966

Somos líderes en el sector del salazón de pescado a nivel nacional e internacional, producimos más de 250.000 kg de salazón al año que vendemos en todo el territorio nacional y exportamos a más de una decena de países.

Nuestro éxito sigue residiendo en la elaboración tradicional y en nuestra vocación familiar, siempre con la mirada puesta en la innovación.



Excelencia Compromiso Innovación

Apostamos por la Calidad. Trabajamos solo con materias primas de gran calidad y controlamos al detalle todos nuestros procesos. Contamos con certificación IFS, una de las normas de seguridad alimentaria más exigentes. Estamos comprometidos con la Innovación. Somos la única empresa del sector con laboratorio de calidad y planta depuradora propios, además de un laboratorio I+D gastronómico para el Grupo Ricardo Fuentes.

Mojama de Atún

LA REINA DEL SALAZÓN



La Mojama de Atún es la estrella de los salazones. Se elabora a partir de los lomos del atún, curados en sal en un proceso tradicional.



¿Cómo sabemos qué tipo de Mojama es?

El secreto está en la veta: si la loncha tiene círculos concéntricos estamos ante la Mojama Extra, la de mayor calidad, la más pegada a la espina y más sabrosa.

100%
Natural



¿Cómo disfrutar de la Mojama de Atún?

La forma más habitual de servir este manjar es como aperitivo en lonchas finas de unos 2 o 3 mm de grosor, regadas con un hilo de un buen aceite de oliva virgen extra que realzará su sabor y acompañadas de almendras fritas o tostadas.



Es posible encontrar otras muchas recetas, como unos succulentos makis o un delicioso tartar.

▶ VER RECETAS RELACIONADAS

Mojama de Atún

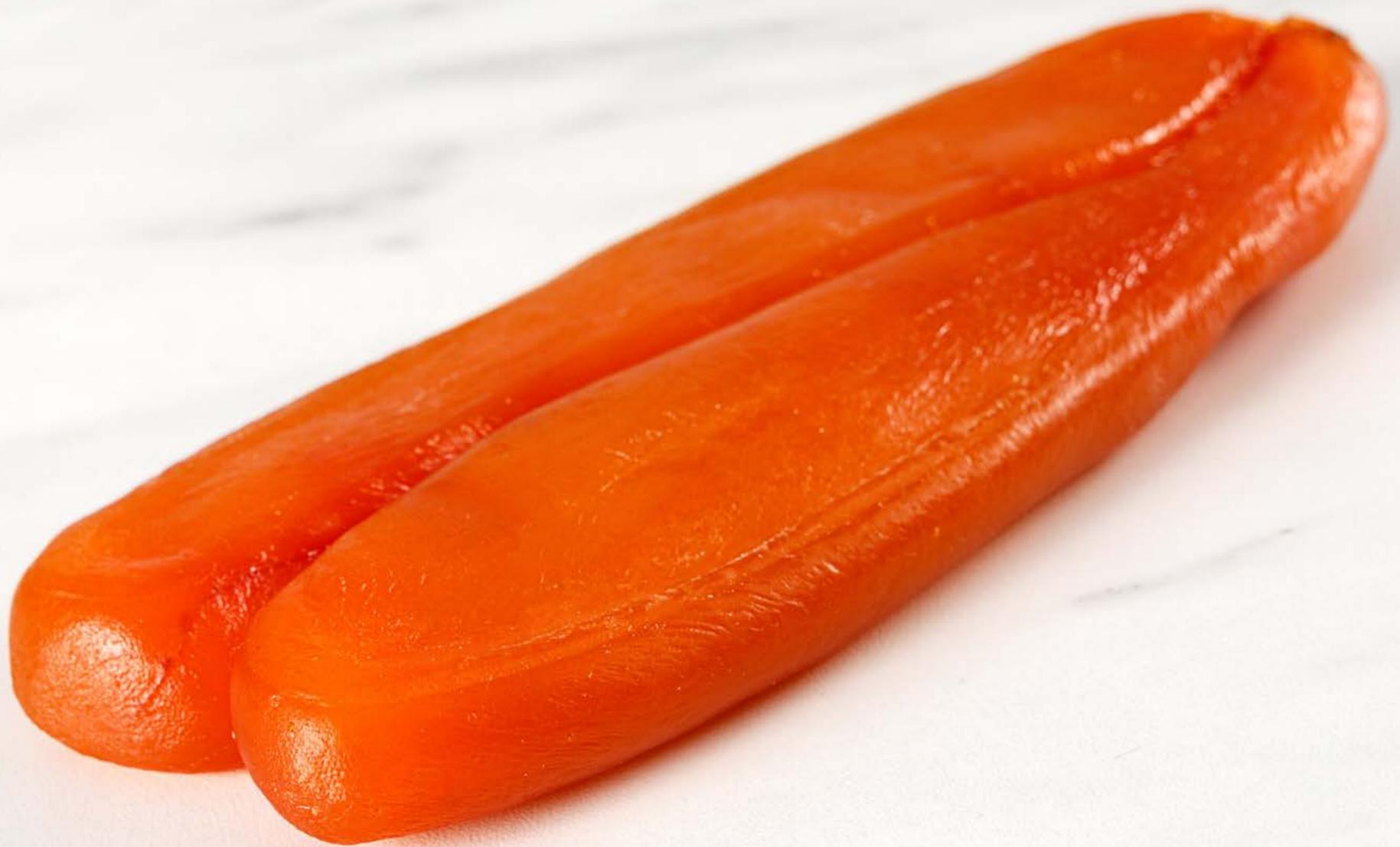
PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Mojama Extra Barra	1,5 Kg. - 2 Kg.*	20 Kg.	180 días	8422090200016	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Mojama Extra Media Barra	700 g. - 1 Kg.*	10 Kg.	180 días	8422090200207	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Mojama Extra Taco	200 g. - 300 g.*	5 Kg.	180 días	8422090200122	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Mojama Primera Barras	1 Kg. - 1,5 Kg.*	20 Kg.	180 días	8422090200139	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Mojama Primera Media Barra	500 gr. - 700 g.*	10 Kg.	180 días	8422090200214	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Mojama Primera Taco	200 g. - 300 g.*	5 Kg.	180 días	8422090200177	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Bandeja Mojama Atún	100 g. / Ud.	10 Uds.	120 días	8422090300860	Bandeja Map	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>

*Peso variable



Huevo de Mújol

EL CAVIAR DEL MEDITERRÁNEO



La Huevo de Mújol es otro clásico de los salazones, un extraordinario y cotizado manjar. Imprescindible en los aperitivos mediterráneos.



¿Sabías que...

en Japón se denomina **Karasumi** y se regala como símbolo de riqueza y prosperidad? En nuestro país, la Hueva de Mújol es un producto bien conocido en zonas costeras de Andalucía, Murcia y la Comunidad Valenciana, aunque cada vez es más popular en toda la geografía nacional.



Elaboración
tradicional

¿Cómo disfrutar de la Hueva de Mújol?

Se consume cortada en tiras muy finas, a veces maceradas en unas gotas de aceite de oliva virgen extra o acompañada por unas almendras fritas. No necesita más. También se puede rallar para dar más sabor a platos de pasta, pizzas o asados de pescado.



En ensalada o sobre unas crujientes tostas son otras formas de disfrutar de la Hueva de Mújol, uno de nuestros productos más apreciados.

▶ [VER RECETAS RELACIONADAS](#)

Hueva de Mújol

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Hueva Mújol Pequeña	80 g. - 120 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100187	Vacío	4 - 8 °C	<i>Mugil cephalus</i>
Hueva Mújol Mediana	125 g. - 150 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100125	Vacío	4 - 8 °C	<i>Mugil cephalus</i>
Hueva Mújol Grande	150 g. - 200 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100033	Vacío	4 - 8 °C	<i>Mugil cephalus</i>
Sobre de hueva de Mújol rallada	50 g. / Ud.	6 Uds.	180 días	8422090100347	Sobre	4 - 8 °C	<i>Mugil cephalus</i>

*Peso variable



Huevo de Maruca

IRRESISTIBLE SABOR A MAR



La Huevo de Maruca se caracteriza por su llamativo color, su fuerte sabor y su textura ligera y melosa. Toda una delicia para cualquier paladar gourmet.



¿De dónde procede la Hueva de Maruca?

Las Huevas de Maruca se extraen de la maruca, que se encuentra normalmente en el Atlántico. Una vez tratadas de una forma tradicional, sus huevas se convierten en un delicioso y saludable alimento.



Alimento
delicioso y
saludable

¿Cómo disfrutar de la Hueva de Maruca?

La Hueva de Maruca suele emplearse como tapeo cortada en tiras muy finas, sobre una tostada de pan y regada con un poco de aceite de olive virgen extra o simplemente acompañada por unas almendras. Todo un lujo para complementar ensaladas o hacer un simple, pero delicioso, aperitivo antes de comer.



La Hueva de Maruca es mucho más que un entrante.
De hecho, cada vez más restaurantes la incluyen en sus recetas.

▶ [VER RECETAS RELACIONADAS](#)

Hueva de Maruca

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Hueva Maruca Taco	140 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100019	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva molva</i>
Hueva Maruca Pequeña	100 g. - 250 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100095	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva molva</i>
Hueva Maruca Mediana	250 g. - 500 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100262	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva molva</i>
Hueva Maruca Grande	500 g. - 1,2 Kg.*	10 Uds.	180 días	8422090100101	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva molva</i>
Sobre de hueva de Maruca rallada	50 g. / Ud.	6 Uds.	180 días	8422090100330	Sobre	4 - 8 °C	<i>Molva molva</i>

Hueva de Maruca Azul

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Hueva Maruca Azul Taco	140 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100569	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva dypterygia</i>
Hueva Maruca Azul Pequeña	100 g. - 250 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100538	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva dypterygia</i>
Hueva Maruca Azul Mediana	250 g. - 500 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100545	Vacío	4 - 8 °C	<i>Molva dypterygia</i>
Hueva Maruca Azul Grande	500 g. - 1,2 Kg.*	10 Uds.	180 días	8422090100552	Bolsa	4 - 8 °C	<i>Molva dypterygia</i>

*Peso variable



Hueva de Atún Aleta Amarilla

DELICIOSO BOCADO GOURMET



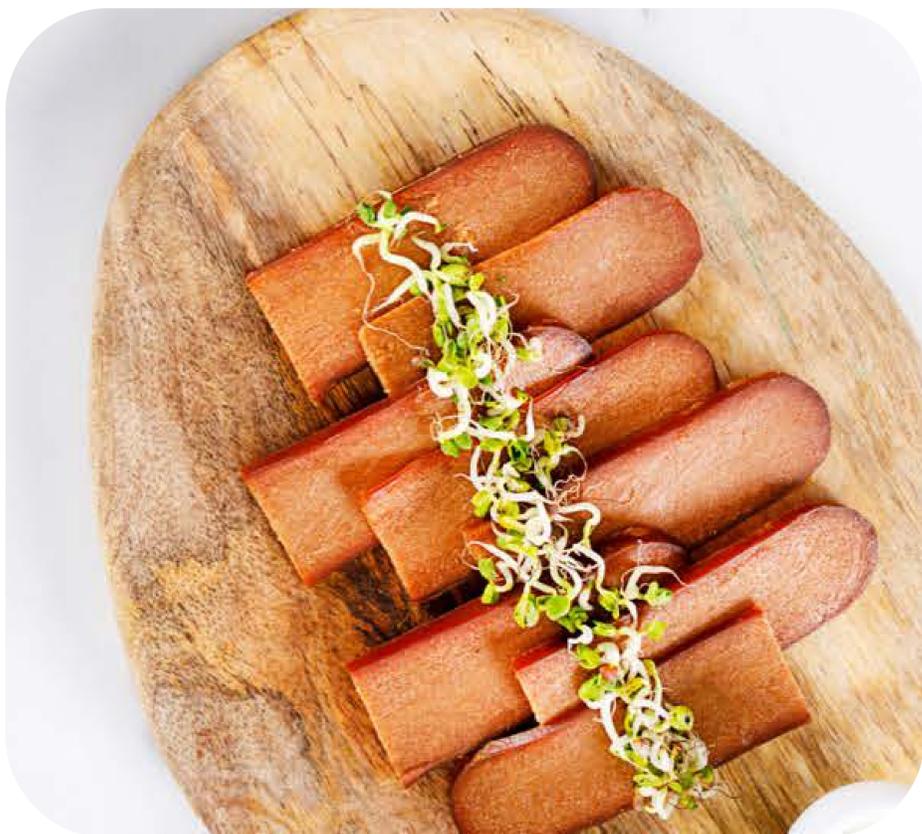
Elaborada a partir de las huevas de atún de aleta amarilla, también conocido como Rabil o Yellowfin (*Thunnus Albacares*) con un cuidado proceso que da como resultado un producto de intenso sabor y agradable textura.



Mojama VS Hueva de Atún de Aleta Amarilla

Tanto la Mojama como este tipo de Hueva proceden del atún, aunque la Mojama se extrae de sus lomos mientras que las Huevas son ovarios con la membrana que recubre la bolsa ovárica de los peces hembras. Ambas, tras un cuidado proceso de elaboración, son productos que pueden enamorar a los paladares más exigentes.

Intenso
Sabor



La Hueva de Atún de Aleta Amarilla, además de como aperitivo, se utiliza rallada para aliñar pastas, ensaladas, caldos o recetas de pescado.

▶ VER RECETAS RELACIONADAS

¿Cómo disfrutar de la Hueva de Atún de Aleta Amarilla?

La Hueva de Atún de Aleta Amarilla tiene un sabor fuerte e intenso, por lo que se recomienda degustar en lonchas muy finas, como tapa fría. Se consume principalmente en la Región de Murcia, provincia de Alicante y en la zona de Cádiz, aunque también es popular en Italia.



Hueva de Atún Aleta Amarilla

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Hueva Atún Aleta Amarilla Pequeña	100 g. - 150 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100118	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Hueva Atún Aleta Amarilla Mediana	150 g. - 200 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100057	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Hueva Atún Aleta Amarilla Grande	250 g. - 350 g.*	10 Uds.	180 días	8422090100149	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>
Sobre de hueva de Atún Aleta Amarilla rallada	50 g. / Ud.	6 Uds.	180 días	8422090100354	Sobre	4 - 8 °C	<i>Thunnus albacares</i>

*Peso variable



Productos de Atún Rojo Salazón

DELICATESSEN DEL MAR



La fusión de una materia prima excepcional como es el Atún Rojo (el rey del mar) y un cuidado y milenario proceso de elaboración da como resultado un producto siempre apetitoso.



Hueva y Ventresca de Atún Rojo, delicatessen en salazón

La Hueva de Atún Rojo es un auténtico manjar que se obtiene a partir de las huevas de grano de los grandes túnidos. Es un producto único, con un sabor y una textura que la hacen inconfundible. También es un exquisito producto la **Ventresca o ljada de atún rojo**, que ve multiplicados sus deliciosos matices con esta tradicional técnica de conservación.

Calidad
Premium

Atún Rojo, el cerdo ibérico del mar

Del Atún Rojo, como del cerdo ibérico, se aprovecha todo. Cada corte tiene características diferentes, ideales para distintas técnicas de preparación. En salazón, estas piezas cobran una nueva dimensión, **un sabor único e inconfundible** apto para los paladares más exigentes. Una forma diferente y deliciosa de disfrutar del “rey del mar”.



Tanto la Hueva como la Ventresca de Atún Rojo tienen múltiples aplicaciones gastronómicas exploradas por innovadores chefs.

▶ [VER RECETAS RELACIONADAS](#)

Productos de Atún

Rojo Salazón

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Mojama Atún Rojo Barra	2 Kg. - 3 Kg.*	20 Kg.	180 días	8422090200184	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>
Mojama Atún Rojo Media Barra	1 Kg. - 1,5 Kg.*	10 Kg.	180 días	8422090200375	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>
Mojama Atún Rojo Taco	400 g. - 500 g.*	5 Kg.	180 días	8422090200382	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>
Hueva Atún Rojo Grande	1,5 Kg. - 3 Kg.*	10 Kg.	180 días	8422090100026	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>
Hueva Atún Rojo Taco	400 g. - 500 g.*	5 Kg.	180 días	8422090100170	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>
Ventresca/ljada Atún Rojo Grande	700 g. - 1 Kg.*	10 Kg.	180 días	8422090200030	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>
Ventresca/ljada Atún Rojo Taco	350 g. - 400 g.*	5 Kg.	180 días	8422090200351	Vacío	4 - 8 °C	<i>Thunnus thynnus</i>

*Peso variable



Bonito Seco

EL CLÁSICO DE LOS
APERITIVOS MEDITERRÁNEOS



Símbolo de la gastronomía del Levante español y claro exponente del aperitivo de la costa mediterránea, el Bonito Seco no deja indiferente a nadie con su característico sabor a mar y su delicada carnosidad.





¿Cómo se elabora el Bonito al Salazón?

El formato más característico es el **pescado entero sin descabezar**, abierto en forma de mariposa sobre cañas de madera y sometido a un proceso de salado en pila seca, lavado y ligero secado. Un proceso tradicional, elaborado como siempre, de forma manual y pieza a pieza. De esas piezas, extraemos los **Lomos de Bonito**, listos para consumir, un producto con gran aceptación entre un público cada día más amplio

Elaboración
pieza a
pieza



Existen muchas recetas en las que podemos añadir este sabroso producto, algunas tradicionales y otras más innovadoras, como el Caldo Dashi Japonés.

▶ [VER RECETAS RELACIONADAS](#)

¿Cómo disfrutar del Bonito?

El Bonito al Salazón se puede degustar “Seco” o Graso”. La forma más típica de disfrutar de este manjar es en una sencilla ensalada, acompañado de unos tomates frescos y regado con un aceite de oliva virgen extra.



Bonito Seco

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Bonito Entero Seco	1,5 Kg. - 2 Kg.*	15 Kg.	15 días	8422090200078	Caja cartón	4 - 8 °C	<i>Sarda sarda-Sarda chiliensis</i>
Bonito Entero Graso	1,8 Kg. - 2,3 Kg.*	20 Kg.	15 días	8422090200436	Caja cartón	4 - 8 °C	<i>Sarda sarda-Sarda chiliensis</i>
Lomo Bonito Graso Limpio	200 g. - 300 g.*	10 Uds.	90 días	8422090200856	Vacío	4 - 8 °C	<i>Sarda sarda-Sarda chiliensis</i>
Lomo Bonito Seco	200 g. - 300 g.*	10 Uds.	180 días	8422090200238	Vacío	4 - 8 °C	<i>Sarda sarda-Sarda chiliensis</i>
Lomo Bonito Graso	200 g. - 300 g.*	10 Uds.	180 días	8422090200801	Vacío	4 - 8 °C	<i>Sarda sarda-Sarda chiliensis</i>

*Peso variable

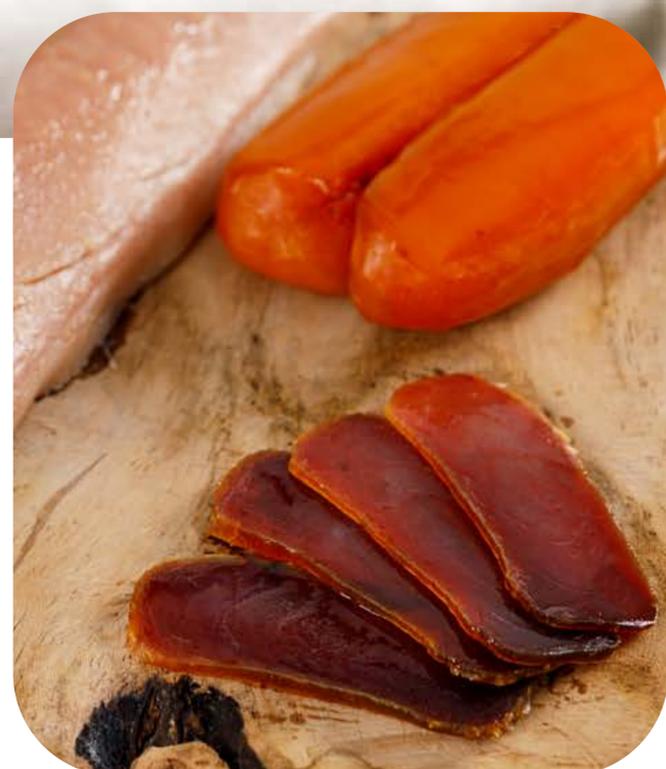


Tabla de Salazones

EXPLOSIÓN DE SABORES



La Huevo de Maruca, la Mojama de Atún y el Bonito Seco son nuestros salazones más populares, todos ellos exquisitos manjares imprescindibles en un aperitivo mediterráneo con sabor a mar.



¿Cómo se elaboran los salazones?

El proceso es completamente artesanal. El pescado, una vez descongelado, se limpia, se eliminan las vísceras y se despieza. Después permanece unas horas cubierto por sal, se lava y se pasa a las cámaras de secado. Nuestros maestros salazoneros comprueban una a una la textura de cada una de ellas para comprobar cuándo se encuentran en su estado óptimo y están listas para consumir.

Sabor a
mar



El aperitivo perfecto

No hay aperitivo que se precie, sobre todo en ciertas zonas de España, que no tenga un colorido y sabroso plato de salazones con las Huevas de Maruca, la Mojama de Atún y el Bonito al Salazón, todo cortado en finas láminas y acompañadas por unas almendras fritas. Todo un placer para el paladar.

Más allá del mero aperitivo, los salazones pueden emplearse en multitud de recetas

Tabla de Salazones

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
<p>Bandeja Tabla de Salazones 150 grs*</p> <p>Mojama de atún 70 g. Hueva de Maruca 30 g. Bonito seco salado 50 g</p>	150 g. / Ud.	10 Uds.	120 días	8422090300013	Bandeja Map	4 - 8 °C	<p><i>Thunnus albacares/</i> <i>Molva dypterygia-</i> <i>Molva molva/</i> <i>Sarda sarda-Sarda</i> <i>chiliensis</i></p>

*Peso variable

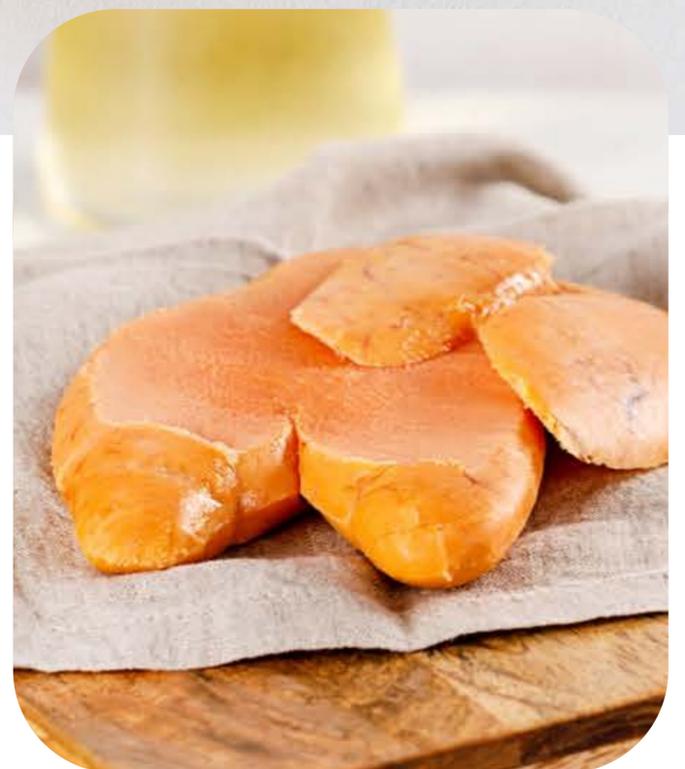


Productos Ahumados

INCONFUNDIBLE SABOR



La Huevo de Bacalao Ahumada tiene un inconfundible e intenso sabor y mil maneras de disfrutarla, tanto como aperitivo como en recetas más elaboradas.





Sabor y
textura
únicos

¿En qué consiste el Ahumado?

El método del ahumado consiste en someter a los pescados al humo proveniente de la combustión de maderas con bajo nivel de resina. Este proceso proporciona un sabor intenso y muy agradable que mezcla los matices de la madera con el sabor propio del pescado de la mejor calidad. El tiempo que permanece expuesto al humo es el que marca el sabor de cada pieza.

¿Cómo disfrutar de la Hueva de Bacalao Ahumada?

La Hueva de Bacalao Ahumada, de textura blanda, es ideal para dipear, untar en pan tostado o cortar en rodajas y servir como aperitivo.



Aunque triunfan como aperitivo, los productos ahumados tienen múltiples aplicaciones en otro tipo de recetas.

▶ [VER RECETAS RELACIONADAS](#)

Productos Ahumados

PRODUCTO	PESO APROX.	FORMATO	CADUCIDAD	CÓDIGO	ENVASE	CONSERVACIÓN	ESPECIE
Huevo de Bacalao Ahumada	150 g. - 300 g.*	10 Uds.	30 días	8422090600175	Vacio	4 - 8 °C	<i>Gadus morhua</i>

*Peso variable



Master Class Salazonera

CON ADRIÁN COSTA



Descubre trucos, curiosidades y la mejor forma de preparar nuestros salazones más populares con Adrián Costa, chef de Cabaña Buenavista, restaurante con 2 Estrellas Michelin y responsable del Laboratorio I+D+i Ricardo Fuentes.



Descubre todos nuestros vídeo tutoriales



Cómo despiezar el Bonito Entero



Cómo cortar el Lomo de Bonito Graso



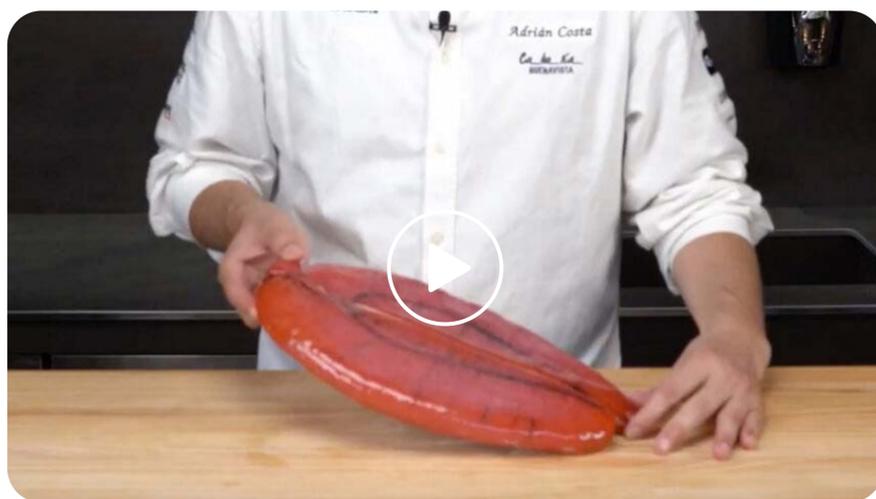
Cómo conservar el Lomo de Bonito Graso



Cómo utilizar la Huevo de Atún Rojo



Cómo preparar la Huevo de Bacalao Ahumada



Cómo preparar la Huevo de Maruca



Cómo cortar la Mojama de Atún

¡No te pierdas nada!

SÍGUENOS EN LAS REDES SOCIALES PARA ESTAR AL DÍA



FACEBOOK



INSTAGRAM



YOUTUBE

www.salazonesricardofuentes.com



RICARDO FUENTES
SALAZONES