
ATÚN ROJO BALFEGÓ

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





“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.”

Manten Perasategui

CHEF EMBAJADOR
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
DEL ATÚN ROJO BALFEGØ





TRAZABILIDAD, SOSTENIBILIDAD, EXCELENCIA

BALFEGÓ ES LÍDER MUNDIAL EN LA CAPTURA SOSTENIBLE DE LA ESPECIE *THUNNUS THYNNUS* Y EN SU COMERCIALIZACIÓN EN FRESCO. LOS ATUNES SALVAJES VIVEN EN PISCINAS FRENTA A LA COSTA DE L'AMETLLA DE MAR, EN TARRAGONA, Y SON ALIMENTADOS EXCLUSIVAMENTE CON PESCADO SALVAJE.

BALFEGÓ CAPTURA SIEMPRE EJEMPLARES ADULTOS, DE ENTRE 100 Y 300 KG, QUE SE EXTRAEN DEL MAR EN SU PUNTO ÓPTIMO DE GRASA BAJO DEMANDA DE LOS CLIENTES. TODO ELLO SIGUIENDO UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO ÚNICO EN EL MUNDO. SE OFRECE, ASÍ, UN PRODUCTO DE EXCELENTES CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y MÁXIMAS GARANTÍAS PARA EL CONSUMIDOR, TANTO FRESCO COMO CONGELADO, LOS 365 DÍAS DEL AÑO.

LA EXTRACCIÓN INDIVIDUAL DE LOS ATUNES, GARANTIZA UN PRODUCTO LIBRE DE ESTRÉS, OBTENIENDO COMO RESULTADO UNA CARNE ÓPTIMA. POR ESO, LOS MEJORES RESTAURANTES DEL PLANETA SIRVEN ATÚN ROJO BALFEGÓ.

CADA PARTE DEL ATÚN TIENE UNAS CARACTERÍSTICAS GASTRONÓMICAS ESPECIALES. PARA COMPARTIR SUS CONOCIMIENTOS Y AYUDAR A SACAR EL MEJOR PARTIDO DE CADA PIEZA, BALFEGÓ HA DESARROLLADO UN MANUAL DE POSIBILIDADES CULINARIAS QUE PONE A DISPOSICIÓN DE TODO AQUEL QUE ESTÉ INTERESADO.



Con el sistema de trazabilidad, el consumidor tiene en todo momento a su alcance información sobre el origen, el tamaño, la grasa, el peso, la documentación legal y las diferentes fases del recorrido del atún hasta su consumo.

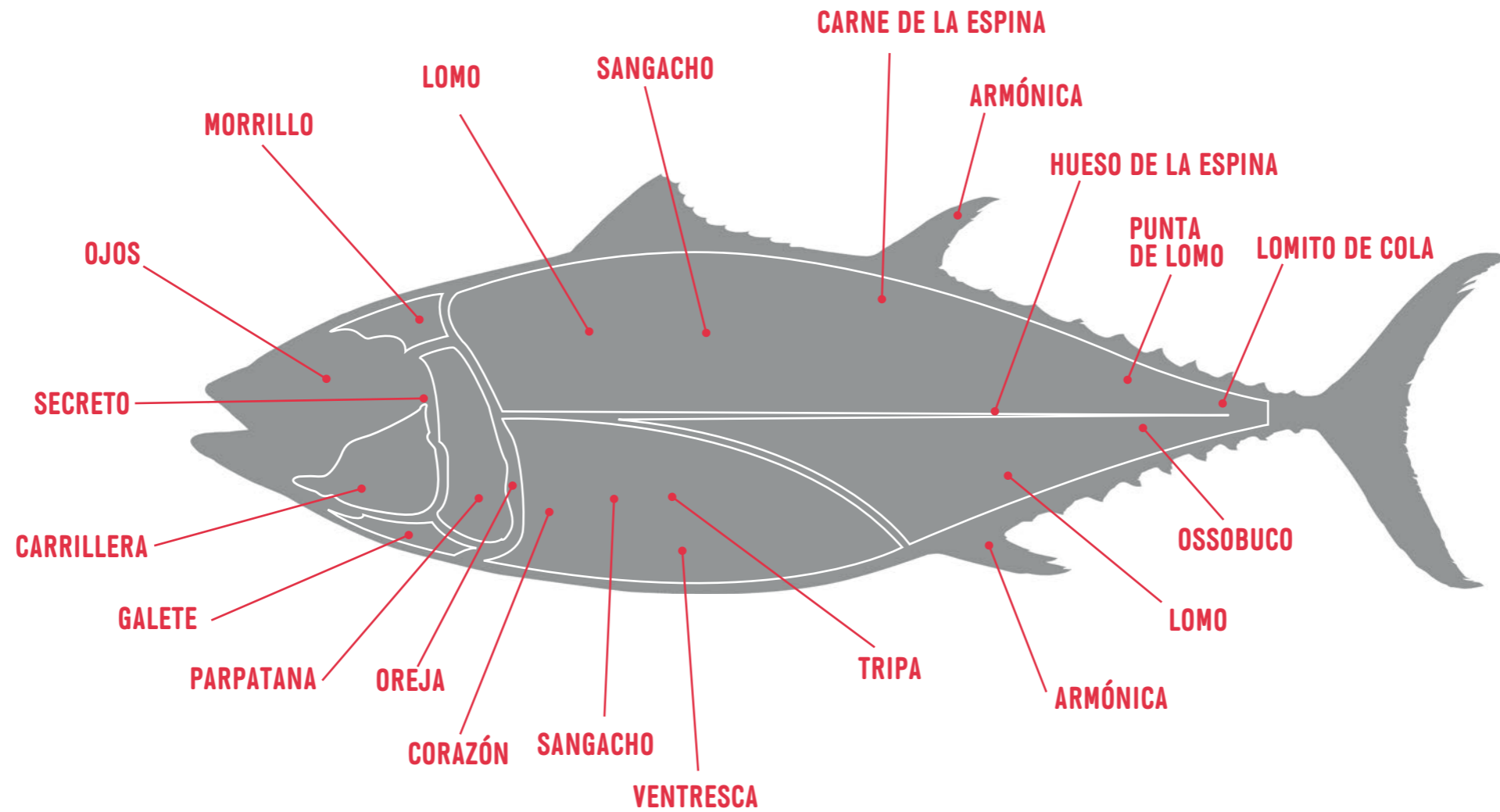
Todos los productos Balfegó llevan su etiqueta de trazabilidad.

“DEL ATÚN, SE APROVECHA TODO”

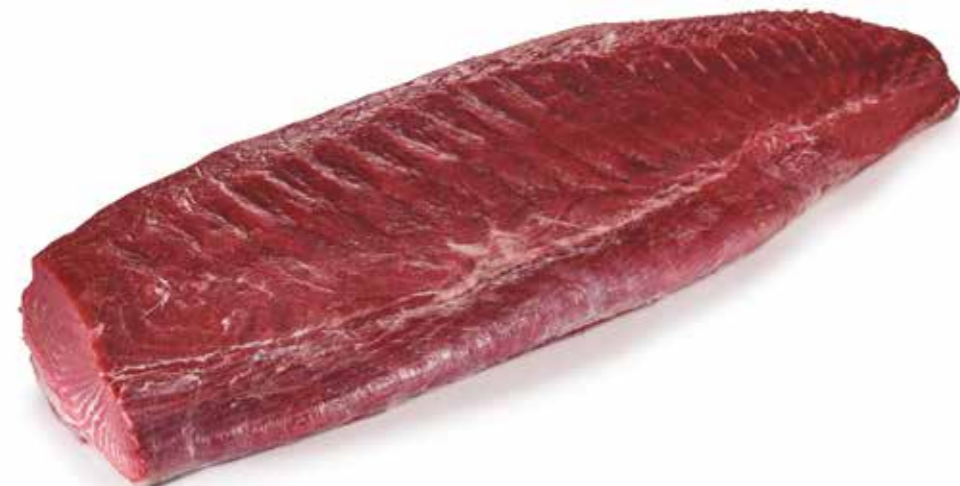
(DICHO POPULAR)



PARTES DEL ATÚN



LOMO



F

Producto fresco

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



LOMO ENTERO

20 kg

50 kg



TACO DE LOMO

3 / 5

7 / 15

o 25 kg



CORTES DEL LOMO

C

Producto congelado



TACO

3 kg

5 kg

C

Producto congelado



RODAJAS

5 kg

GROSOR

2 cm

C

Producto congelado



TABLETA

5 kg

GROSOR

3 cm

Todos estos formatos se sirven con piel y sin sangacho. Adicionalmente, se les quitan las puntas de la cabeza y de la cola.

VENTRESCA



C

Producto congelado



SAKUS

Grosor: 2,5 cm

F

Producto fresco

C

Producto congelado

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

La ventresca, también conocida como sorra, ijada o ootoro (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 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
- ★★ Conserva (aceite)
- ★★ Confitada (al vacío 58 °C)
- ★★★ Plancha (230 °C)
- ★★ Plancha (200 °C)
- ★ Horno (180 °C)
- ★★★ Marinada en ácido
- ★★ Parrilla
- ★★ Escabechada
- ★★ Horno (110 °C)



PIEZA ENTERA

6 kg

25 kg

VENTRESCA



LOMO BAJO
CON VENTRESCA

20 kg

70 kg



F

Producto fresco



1/2 VENTRESCA

5 kg

9 kg

F

Producto fresco

C

Producto congelado



TIRA

1,5 kg

2 kg

TIRA

Grosor: 10 cm

F

Producto fresco

C

Producto congelado

CARRILLERA



Producto congelado

TIERNA Y ESPECIAL

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

MÉTODO DE COCCIÓN

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



Según disponibilidad

PESO

300 g

600 g
cada pieza

Pedido mínimo: 3 kg



MORRILLO



Producto congelado

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 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 pata panadera. Se recomienda cocinarlo al 100%.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



SECRETO



EL ÚLTIMO DESCUBRIMIENTO

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 agrídulces 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 guiso.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



PUNTA DE LOMO



Producto congelado



RODAJAS

Grosor: 1,5 cm



PESO

300 g

700 g

Pedido mínimo: 3 Kg

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 puede ser de gran ayuda tanto para finalizar un tartar como para convertirlo en el protagonista de un encebollado. Es perfecta para hacer hamburguesas o albóndigas, a la plancha o estofada.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



PARPATANA



UN HUESO CON MUCHO JUEGO

Conocido como *entrecot de mar*, es el hueso de los laterales del cuello que une la cabeza al tronco del animal. 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 tostado por fuera y muy jugoso por dentro. Junto al ossobuco, la parpatana se ha convertido en un imprescindible en las cartas de los mejores asadores por el resultado de cocinarlo a la brasa o en jospier. También se puede cocer, deshilar y cocinarlo en formato terrina.

MÉTODO 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)



Producto congelado



PIEZA ENTERA

1,5 kg

3,5 kg

Pedido mínimo: 3 kg



PARPATANA CORTADA



Producto congelado



PIEZA ENTERA

150 g

300 g

Pedido mínimo: 3 kg

LOMITO DE COLA



Producto congelado



PARA FONDOS DE PESCADO Y GUISOS

De la cola del atún, musculosa y rica en fibras, se obtienen cuatro pequeños lomos llenos de colágeno. Con una cocción suficiente para fundir el colágeno que contienen, se convierten en un ingrediente perfecto para arroces, calderetas o *marmitakos*.

MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Estofado
- ★★★ Guisado
- ★★ Plancha
- ★★ Confitado



PESO
50 g
200 g
Pedido mínimo: 3 kg



OSSOBUCO



Producto congelado



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 de hueso, melosa y gelatinosa a la vez) lo convierten en un producto único.

MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Estofado / guisado
- ★★★ Brasa
- ★★ Plancha (230 °C)
- ★★ Horno (180 °C)



PESO
500 g
1 kg
Pedido mínimo: 3 kg

CARNE DE LA ESPINA



Producto congelado

A CUCHARADAS

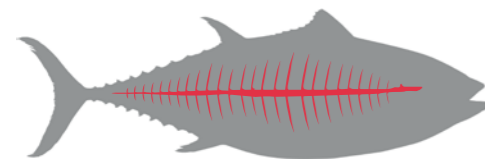
Una de las estampas típicas del mercado de Tsukiji, en Tokyo, es ver a los participantes de la subasta desayunando el nakauchi a cucharadas directamente del atún. Por su naturaleza delicada y producción limitada, es un producto para el consumo inmediato. Adecuado como topping para ensaladas, ceviches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

MÉTODO DE COCCIÓN

★★★ Cruda ★★ Plancha



Según disponibilidad



PESO

500 g

Pedido mínimo: 1 kg

HUESO DE LA ESPINA



Producto congelado

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 tiene un 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

★★★ Para salsas ★★★ Crudo ★★★ Tempura



Pedido mínimo: 1 kg



OJO



Producto congelado



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.

MÉTODO DE COCCIÓN

- ★★★ Estofado / guisado
- ★★★ Brasa
- ★★★ Hervido



PESO

300 g

600 g

Pedido mínimo: 1 kg



TRIPA



Producto congelado



LOS "CALLOS" DEL MAR

Considerados los callos de mar, tienen una textura rugosa y corresponden al estómago del animal. Debe lavarse bien y hervirse hasta que quede blanda. 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.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



PESO

3 kg

4 kg

Pedido mínimo: 3 kg

CORAZÓN



Producto congelado



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.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



PESO

200 g

600 g

Pedido mínimo: 1 kg

GALETE



Producto congelado



HUESO JUGOSO

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 cartilagos se vuelven melosos. También se pueden presentar dentro de arroces, deshilachado o en pieza entera. Le acompañan muy bien sabores de profundidad, con sabores de mar y montaña, en el caso de los guisos.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



PESO

1 kg

Pedido mínimo: 3 kg

ARMÓNICA



Producto congelado

MELOSIDAD Y DELICADEZA

Se llama armónica porque tiene la carne veteadada 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 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 un sabor muy cárnico que recuerda a la ternera.

MÉTODO DE COCCIÓN

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

PESO

200 g

500 g

Pedido mínimo: 3 kg



OREJA



Producto congelado

EL HALLAZGO DE LA TUNATECA

Parte hasta ahora desechada en el mercado español 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, 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 una parte de carne.

MÉTODO DE COCCIÓN

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

PESO

50 g

200 g

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, encebollado, con 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.

MÉTODO DE COCCIÓN

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



Producto congelado



PESO

3 kg

Pedido mínimo: 3 kg





Polígono Industrial edificio Balfegó s/n
L'Ametlla de Mar 43860
Tarragona
Teléfono 977 047 700
info@grupbalfego.com
www.balfego.com