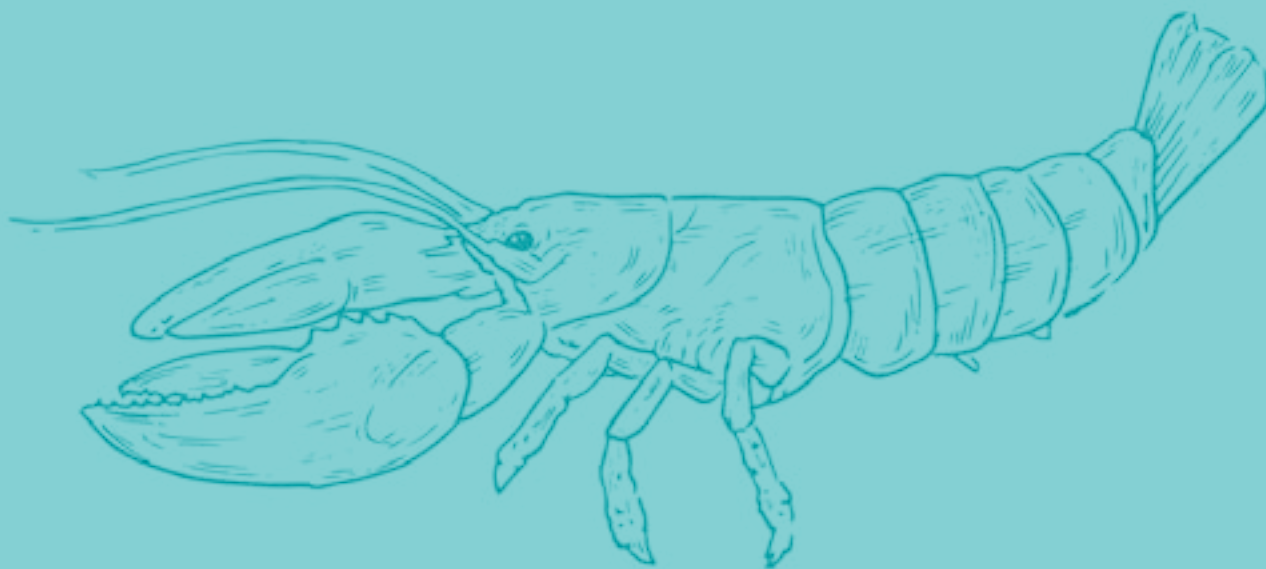




CATÁLOGO DE PRODUCTOS
-2024-

MARISCO | PESCADO | GOURMET

1 marisco fresco





LANGOSTINO DE TRASMALLO

Los langostinos de Sanlúcar de Trasmallo son uno de los tesoros gastronómicos de la provincia de Cádiz. Considerado internacionalmente el mejor langostino del mundo, se caracteriza por sus resistentes bigotes, su color verdoso amarillento, y cola azul mientras está crudo. Disponemos de diferentes tamaños:

| TAMAÑO | Nº PIEZAS POR KILO |
|--------|--------------------------|
| L1 | 50/65 PZ. DE (10-15 GR.) |
| L2 | 35/45 PZ. DE (20-30 GR.) |
| L3 | 25/30 PZ. DE (30-40 GR.) |
| L4 | 15/20 PZ. DE (45-65 GR.) |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CIGALA

Marisco en estado puro. Es uno de nuestros productos más demandados por restaurantes nacionales y clientes particulares. Disponemos de diferentes tamaños:

| TAMAÑO | Nº PIEZAS POR KILO |
|--------|-----------------------------|
| C1 | 25/30 PZ. DE 30-40 GR |
| C2 | 16/20 PZ. DE 45-60 GR |
| C3 | 12/15 PZ. DE 65-85 GR |
| C4 | 8/10 PZ. DE 90-115 GR |
| C5 | 6/7 PZ. DE 120-180 GR |
| C6 | 3/5 PZ. DE 190-300 GR |
| CH1 | (HEMBRA) 25 PZ. DE 30-40 GR |
| CH2 | (HEMBRA) 18 PZ. DE 45-60 GR |
| CH3 | (HEMBRA) 13 PZ. DE 65-80 GR |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



GAMBA BLANCA DE HUELVA

Nuestra Gamba Blanca de Huelva es conocida internacionalmente. Ya sea cocidas o a la plancha, le caracteriza un sabor inigualable que hace de ella un manjar exclusivo de nuestras aguas. Disponemos de diferentes tamaños:

| TAMAÑO | Nº PIEZAS POR KILO |
|--------|--------------------------|
| G1 | 80/100 PZ. DE (8-12 GR.) |
| G2 | 70/80 PZ. DE (12-14 GR.) |
| G3 | 60/70 PZ. DE (15-18 GR.) |
| G4 | 50/60 PZ. DE (19-22 GR.) |
| G5 | 40/50 PZ. DE (23-28 GR.) |
| GR | GAMBA ROTA |
| GC | COLAS DE GAMBA |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CARABINERO O BRILLANTE

Carabineros de Huelva o brillantes frescos tienen un sabor más pronunciado que otras especies de marisco como gambas o langostinos. Su cabeza es muy sabrosa y es excelente en la preparación de salsas, sopas y cremas. Disponemos de diferentes tamaños:

| TAMAÑO | Nº PIEZAS POR KILO |
|--------|--------------------------|
| CA1 | 16/20 PZ. DE (45-65 GR.) |
| CA2 | 12/15 PZ. DE (65-85 GR.) |
| CA3 | 8/10 PZ. DE (90-115 GR.) |
| CA4 | 6/7 PZ. DE (120-180 GR.) |
| CACOLA | COLAS DE CARABINEROS |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



GAMBA ROJA O ALISTADO

Nuestra gamba roja o alistado de Huelva fresco, es para muchos el marisco más sabroso de todos. Nuestros ejemplares provienen de la Lonja de Isla Cristina y otras lonjas de la zona, y han sido capturados en el Golfo de Cádiz.

| TAMAÑO | Nº PIEZAS POR KILO |
|-----------|-----------------------------|
| GR1 | 50/60 PZ. DE (15-20 GR.) |
| GR2 | 35/45 PZ. DE (20-30 GR.) |
| GR3 | 25/30 PZ. DE (30-40 GR.) |
| GR4 | 15/20PZ. DE (90-115 GR.) |
| GR5 | 10/15 PZ. DE (120-180 GR.) |
| GR-ROTA | GAMBA ROJA ROTA |
| GR-COLA | COLAS DE GAMBA ROJA |
| GR-COLA-P | COLAS DE GAMBA ROJA PELADAS |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



NÉCORA DE LA RÍA GALLEGA

La nécora de la Ría es uno de los mariscos más valorados en la gastronomía gallega. Se trata de un crustáceo que habita en las Rías Baixas y las Rías Altas. Sn sabor inconfundible y su carne jugosa se deben a la gran cantidad de alimentos disponibles en las rías. Por otra parte, su carne es baja en grasas y contiene gran cantidad de proteínas, por lo que es ideal para incorporarla a una dieta sana y equilibrada. Nuestras nécoras están capturadas en las Rías Baixas, concretamente en la Ría de Muros.

NCR (SOLO DISPONIBLE COCIDA)

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CENTOLLO

El centollo gallego es muy apreciado en todo el mundo por su sabor, textura y su exquisito caldo interior que hace a este marisco gallego único y diferente. Disponemos de diferentes tamaños

| CENTOLLO GALLEGO | PESO UNIDAD (GR.) |
|------------------|--------------------|
| CTM1 | 1.000-1.500 APROX. |
| CTM2 | 1.600-2000 APROX. |
| CTM3 | 2.100-2.500 APROX. |
| CTM4 | 2.600-3.000 APROX. |
| CTH1 | 1.000-1.500 APROX. |
| CTH2 | 1.600-2.000 APROX. |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



BOCAS DE CANGREJO

bajo su cáscara se esconde una jugosa carne blanca con un sabor exquisito. perfectas en cualquier mariscada o como entrante de una buena cena.

TAMAÑO
BM - BOCAS MEDIANAS
BG - BOCAS GRANDES

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



PATAS RUSAS

Nuestras patas rusas, también llamadas patas de cangrejo ruso o cuerpos, destacan por la jugosidad de su carne y su aspecto majestuoso. Disponemos de diferentes tamaños:

TAMAÑO
PTM - PATAS MEDIANAS
PTG - PATAS GRANDES

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



BOGAVANTE NACIONAL

Nuestro bogavante nacional, recién traído de la Lonja de Isla Cristina, es el llamado europeo o azul y destaca por una carne compacta, blanca y con un sabor inigualable. Se trata de un producto muy versátil: se puede preparar a la plancha, a la parrilla, cocido.

| BOGAVANTE | PESO UNIDAD (GR.) |
|-----------|-------------------|
| B1 | 700 – 900 |
| B2 | 1000 – 1200 |
| B3 | 1300 – 1500 |
| B4 | 1600 – 1800 |
| B5 | 1900 – 2100 |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



LANGOSTA ROJA

La langosta roja, con su carne blanca y fina, y su sabor delicado, es uno de los crustáceos más exclusivos del mercado.

| LANGOSTA | PESO UNIDAD (GR.) |
|----------|-------------------|
| LA1 | 400 – 600 |
| LA2 | 700 – 900 |
| LA3 | 1000 – 1200 |
| LA4 | 1300 – 1500 |
| LA5 | 1600 – 1800 |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



GAMBA CRISTAL

Al contrario de lo que se piensa, la gamba cristal no es una cría de gamba blanca. Se trata de una especie propia de crustáceo que habita principalmente en las aguas andaluzas, a unas dos horas de navegación de la costa. La gamba cristal ha despertado un repentino interés gastronómico en los últimos años, y no ha tardado en incorporarse a los gustos culinarios de los amantes del marisco.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



BOCAS DE LA ISLA EXTRA

Las bocas de la Isla son las pinzas del llamado cangrejo barrilete. Se trata de un manjar muy apreciado en la gastronomía andaluza y un producto muy consumido en el litoral gaditano.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CAMARÓN COCIDO

El camarón de estero es pescado artesanalmente en las Marismas de Huelva y en la costa de Portugal. Un excepcional aperitivo para abrir boca antes de la hora del almuerzo.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



QUISQUILLA DE MOTRIL

El camarón de estero es pescado artesanalmente en las Marismas de Huelva y en la costa de Portugal. Un excepcional aperitivo para abrir boca antes de la hora del almuerzo.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CAÑAILLAS

Las cañailas son una variedad de molusco muy valorado en las costas andaluzas. Se consumen, a modo de trente o aperitivo, hervidas en agua con sal. Con este tipo de preparación se conserva todo el sabor y propiedades de esta especie.

CÓDIGO
CÑM
CÑE

PRODUCTO
CAÑAILLA MEDIANA
CAÑAILLA EXTRA

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



COQUINAS

La langosta roja, con su carne blanca y fina, y su sabor delicado, es uno de los crustáceos más exclusivos del mercado.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



ALMEJA JAPÓNICA

La almeja japónica es un complemento perfecto para platos marineros o como un plato en sí mismo. Más económica que la almeja fina, se caracteriza por una concha oscura con estrías.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CHIRLAS

Las chirlas de Huelva son un molusco muy valorado en la gastronomía andaluza. Destacan por tener una carne jugosa, que la hace idónea para dotar de sabor a platos marineros, especialmente arroces y salsas. Las nuestras son traídas diariamente de la Lonja de Isla Cristina y otras lonjas de la costa onubense.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



ALMEJA FINA

La almeja fina se caracteriza por la ternura de su carne y su exquisito sabor. La distinguirás por unas líneas marcadas que forman cuadrículas en sus conchas.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)

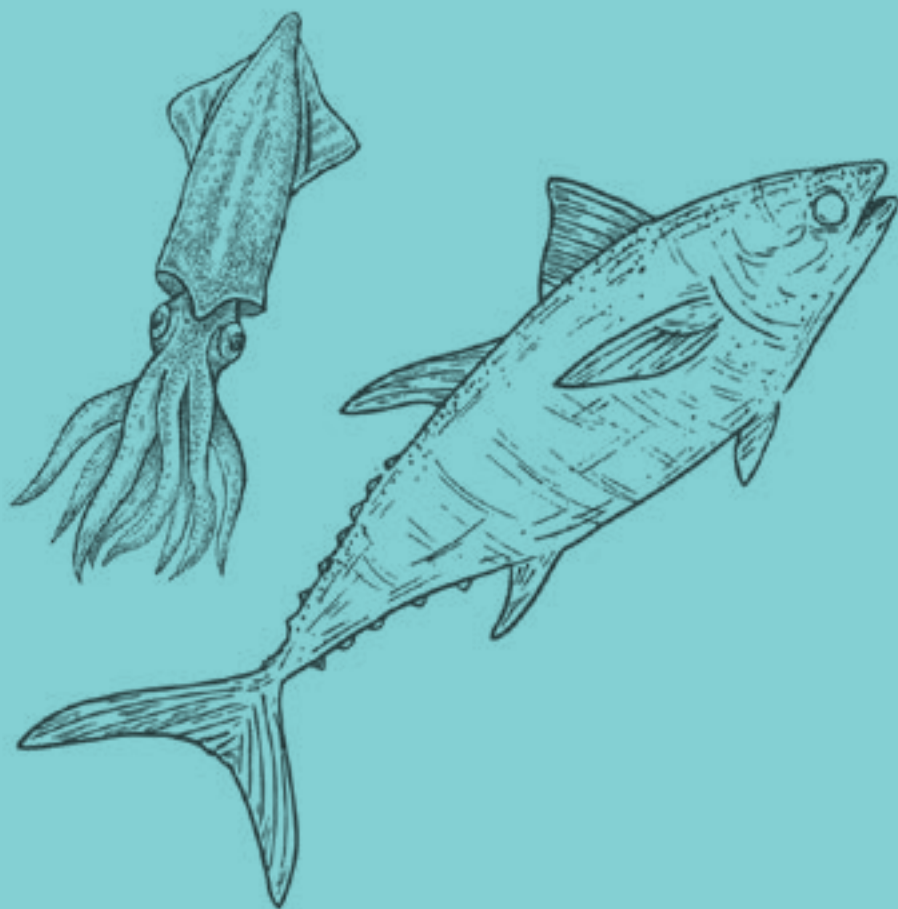


LONGUERÓN

El longuerón, que suele confundirse muy a menudo con la navaja, se diferencia de esta por tener un sabor más intenso. Muy valorado en el mercado gastronómico nacional por considerarse un "bocado de mar en estado puro".

[VER EN TIENDA ONLINE](#)

2 pescado fresco





LOMO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA FRESCO

El atún rojo de almadraba es una variedad de atún salvaje pascada en el océano mediante la técnica de almadraba, un arte de pesca sostenible propio de las costas de Cádiz y Huelva.

| Atún rojo de almadraba | Peso (gr.) |
|------------------------|-------------|
| A1 | 200 – 400 |
| A2 | 400 – 600 |
| A3 | 600 – 800 |
| A4 | 800 – 1000 |
| A5 | 1000 – 1200 |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



Ventresca de atún rojo de almadraba fresca

La ventresca de atún rojo de almadraba es una pieza que se extrae del atún en el proceso de ronqueo. Se trata de una sección rosácea con vetas de grasa y con una textura en boca similar a la de la mantequilla al derretirse. Es este sabor y esta textura las que hacen que sea una pieza tan valorada.

| Ventresca atún almadraba | Peso (gr.) |
|--------------------------|------------|
| V1 | 200 – 400 |
| V2 | 400 – 600 |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



RODABALLO

El rodaballo, también conocido como clavud, rémol, turbot y erreboill, es un pescado blanco y de agua salada muy valorado en la gastronomía española gracias a su jugosa carne.

| RODABALLO | Peso (gr.) |
|-----------|---------------|
| RDB1 | 800 – 1.000 |
| RDB2 | 1.500 – 2.000 |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



ACEDIAS DE TRASMALLO

Nuestras acedías de trasmallo son capturadas mediante dicha técnica de pesca artesanal. Su carne blanca y jugosa contiene pocas espinas, por lo que facilita su consumo en todas las edades. Suelen prepararse fritas tras ser enharinadas, aunque también es común utilizarlas en guisos.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



LUBINA SALVAJE

La lubina salvaje es un pescado muy valorado en la gastronomía española y uno de los más populares en las fiestas navideñas. Se trata de un alimento muy saludable ideal tanto para platos jugosos como para recetas más ligeras.

LUBINA SALVAJE Peso (gr.)

LBN1 800 – 1.000

LBN2 1.100 – 1.300

LBN3 1.400 – 1.600

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



PARGO

El pargo es un pescado de carne blanca, sabor exquisito y textura suave y firme, muy apreciado por los amantes de la gastronomía. Dado su alto contenido en proteína y sus propiedades nutritivas es considerado un alimento altamente saludable.

PARGO Peso (gr.)

PRG1 800 – 1.000

PRG2 1.100 – 1.300

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



SALMONETE GORDO

El salmonete de roca gordo es un pescado semigraso perfecto para ser consumido a la plancha o el carbón. Mucho más sabroso que el salmonete de fango, con el que no se debe confundir.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



SALMONETE PEQUEÑO

El salmonete de roca pequeño es un pescado semigraso perfecto para ser consumido frito. Mucho más sabroso que el salmonete de fango, con el que no se debe confundir. La compacta carne y el intenso sabor del salmonete de roca hacen de él un pescado de los más demandados por la hostelería española y un habitual indiscutible de la gastronomía andaluza.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CALAMAR

Nuestro calamar fresco recién traído de la Lonja de Isla Cristina y otras lonjas de la costa de Huelva es vendido por kilos y contiene unas 2 o 3 piezas. El cuerpo puede cortarse en filetes planos o en anillas. Suele consumirse frito o a la plancha, aunque también es común preparar calamar relleno o utilizarlo como ingrediente principal en arroces.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CHOCO O SEPIA

Los chocos de Huelva son un cefalópodo del Golfo de Cádiz muy populares en la gastronomía andaluza y están caracterizado por una gran versatilidad culinaria. Suelen ser consumido fritos, a la plancha o como complemento principal de diversos platos y guisos. Se diferencian de la sepia en que tienen un menor tamaño que esta.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



PUNTILLITAS

Las puntillitas son un tipo de calamar pequeño muy valorado en la gastronomía andaluza. Reciben su nombre a causa de la forma de punta que presentan.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CASTAÑUELAS

Las castañuelas, también llamadas sepia mini, almendritas o chopitos de Huelva, es un producto de gran valor y reconocimiento en la gastronomía española. Con una jugosa y sabrosa carne, este cefalópodo habita los fondos arenosos del Océano Atlántico.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



CHIPIRONES

Nuestros chipirones de Huelva frescos recién traídos de la Lonja de Isla Cristina es vendido por kilos y contiene unas 6 u 8 piezas.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



REJO DE PULPO COCIDO

Rejo de pulpo cocido procedente de ejemplares de pulpo de nuestras costas. Los presentamos cocidos y envasados al vacío. Uno de los cefalópodos más demandados por su textura, sabor y propiedades. Ideal para preparar pulpo a la gallega, o añadir aliños y ensaladas.

| REJO DE PULPO COCIDO | PESO (GR.) |
|----------------------|------------|
| RPC1 | 150 – 200 |
| RCP2 | 200 – 270 |
| RPC3 | 270 – 350 |

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



OVAS DE CHOCO

Las ovas de choco o huevos de choco son una de los manjares más exclusivos de la gastronomía andaluza. Al contrario de lo que se piensa, las ovas no son huevos, sino una parte del aparato reproductor de las hembras de esta especie.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)

3 productos gourmet





ANCHOA DEL CANTÁBRICO 120 GR – CONSERVAS SOLANO ARRIOLA

Los filetes de anchoa del Cantábrico de Solano Arriola no necesitan presentación. Anchoas en conserva de elaboración 100% artesanal, seleccionadas a mano una a una, sin espinas y raspas. Una delicatessen para disfrutar sola en un aperitivo que para los paladares más exigentes.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



ANCHOA DEL CANTÁBRICO 50 GR – CONSERVAS SOLANO ARRIOLA

Anchoas en conserva de elaboración 100% artesanal, seleccionadas a mano una a una, sin espinas y raspas. Una delicatessen para disfrutar sola en un aperitivo que para los paladares más exigentes.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



ANCHOAS SERIE ORO DOBLE DE COSTERA EN AOVE ROPERISLA GOURMET

Lata de 8 unidades de anchoas Serie Oro Doble de Costera en AOVE, con 2 años de maduración.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



HUEVAS DE SARDINA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MANNÁ GOURMET (55 GR.)

También conocido como el «caviar portugués». Su exquisito sabor y su suave textura hacen de esta conserva uno de nuestros productos más exclusivos.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



MOJAMA DE ISLA CRISTINA DE ATÚN EXTRA FICOLUMÉ (500 GR. APROX.)

La Mojama de Isla Cristina de Atún Extra Ficolumé es el producto estrella de la famosa compañía de salazones onubense. Se trata de un manjar seleccionado de las mejores partes del atún, curada con sal de las salinas de Isla Cristina y secada hasta obtener el sabor tan característico del llamado «jamón del mar».

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



FLOR DE SAL EN ESCAMAS

Sal utilizada generalmente para pescados y carnes a la plancha. Tiene un forma de lámina crujiente. Se diluye un poco más lenta que la flor de sal.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



FLOR DE SAL ECOLÓGICA

Sal utilizada generalmente para condimentar los platos una vez realizados. Carnes y pescados a la plancha antes de servir, para pulverizar el marisco por encima antes de servir (gambas, langostinos, etc), para ensaladas, tomates abiertos, etc.. Este tipo de sal es muy suave al tacto y al paladar.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



SAL MARINA VIRGEN

Sal de grano grueso utilizada generalmente para la elaboración de pescados a la sal, guisos, cocido de mariscos, marinados de pescados. Si la utiliza en la cocción no le ponga la misma cantidad que si no ha utilizado este tipo de sal artesana (el punto de sal es diferente).

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



AOVE YO, VERDE

También conocido como el «caviar portugués». Su exquisito sabor y su suave textura hacen de esta conserva uno de nuestros productos más exclusivos.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



JAMÓN SELECCIÓN ORO JUAN PÉREZ

Se trata de un Jamón de cerdos de raza española criados 100% en libertad en la dehesa de Jabugo, engordado en montanera con frutos de las encinas, setas y raíces de plantas naturales de forma totalmente ecológicos.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



JAMÓN SELECCIÓN PREMIUM JUAN PÉREZ

Pieza única, como las de antaño, elaborado con las patas traseras de cerdos de raza española, criados 100 % en libertad en la dehesa de Jabugo, engordado en montanera con frutos de las encinas, setas, hierbas y raíces de plantas naturales.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



JAMÓN SELECCIÓN ORO LONCHEADO A MANO 100 GR

Loncheado de jamón Serie Oro en sobres de 100 gr. Se trata de un Jamón de cerdos de raza española criados 100% en libertad en la dehesa de Jabugo, engordado en montanera con frutos de las encinas, setas y raíces de plantas naturales de forma totalmente ecológicos.

[VER EN TIENDA ONLINE](#)



mariscodeislacristina.com

Marisco de Isla Cristina

ROPERISLA S.L.

Calle Cañavate, número 28. CP: 21410. Isla
Cristina (HUELVA)

637 064 574

roperisla@hotmail.com