

LASELECTA

#GASTROCULTURA

MONOGRÀFIC
PEIX I MARISC
11/2019

Productes
La Selecta

www.laselecta.com



VARIETAT



TEXTURA



RESULTAT

PEIX I MARISC

A La Selecta [#Gastrocultura](#) treballem amb productes del mar de proveïdors que són garantia d'èxit a la taula pel seu sabor, textura i qualitat. Oferim bacallà tradicional, fumat, i al punt de sal, salmó, pop, marisc, ostres, vieires i caviar que seleccionem segons les necessitats dels cuiners i restauradors per tal que, amb el seu ofici, elaborin propostes culinàries excel·lents.

EL BACALLÀ

La nostra trajectòria i el nostre interès per la bona gastronomia fa que compartim la il·lusió i el respecte cap a un bon producte com és el bacallà.

Apostem per l'autèntic bacallà salvatge de qualitat extraordinària *Gadhus Morua* provinent dels països nòrdics que destaca per ser un peix de primera línia amb una textura suau i una melositat excepcional.

Seleccionem productes de les marques més rellevants del sector com són Ràfols, Elba i Carpier.



Bacallà tradicional

Producte fresc curat seguint el procés tradicional: la salaó. El resultat d'aquest procediment són carns blanques i deshidratades amb una textura i un sabor intens extraordinari.



CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



BACALLÀ EXTRA ESQUEIXAT RÀFOLS

BR04
4 kg
Selecció de trossos de bacallà dessalat, sense espines i molt melós.



BUNYOLS DE BACALLÀ RÀFOLS

BR20
1 kg
Pasta casolana elaborada amb més del 70% de bacallà dessalat, llet, farina de blat, ou pasteuritzat, mantega i julivert.

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



COCOTXES DE BACALLÀ RÀFOLS

BR06
3,5 kg
Cocotxes de bacallà dessalat.



CARPACCIO LAMINAT DE BACALLÀ RÀFOLS

BR11
2,5 – 2,7 kg
Carpaccio laminat de bacallà. S'obté seleccionant les peces més gruixudes del morro extra, i una vegada dessalades, es tallen en làmines fines.

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



ESPINES DE BACALLÀ RÀFOLS

BR08
3,5 kg
Espines de bacallà Gadus Morhua. Descongelar en frigorífic i dins de la bossa.



FILET DE BACALLÀ SALAT 1500UP

BES05 (bacallà de primera) / BES02
25 kg
Filet de bacallà fresc i curat amb sal. Producte per encàrrec previ.

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



LLOM DE BACALLÀ EXTRA RÀFOLS

BR17
140–170 g unitat
Racions de bacallà procedents del morro extra. Dessalat i sense espines.



LLOM DE BACALLÀ GRIMSEY LG

BE20 / BE13
5 kg (+200) / 5 kg
Llom de bacallà tradicional amb pell, salat, dessalat, ultracongelat i sense espines.

BACALLÀ TRADICIONAL

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



MORRO DE BACALLÀ EXTRA RÀFOLS

BR18 / BR14 / BR53 / BR01
160–180 g / 200–230 g / 230–250 g / 5 kg
Racions de bacallà procedents del morro extra. Dessalat i sense espines.



MORRO DE BACALLÀ CENTRE EXTRA RÀFOLS

BR16
800–1200 g
Peces de bacallà extra procedents de l'acurada selecció de la part central més gruixuda del morro extra. Sense espines i dessalat. Producte per encàrrec previ.

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



PELLS DE BACALLÀ RÀFOLS

BR10
4 kg
Pells de bacallà Gadus Morhua. Descongelar en frigorífic i dins de la bossa.



TRIPA DE BACALLÀ RÀFOLS

BR05
3,5 kg
Tripes de bacallà dessalat.

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



TAPES DE BACALLÀ RÀFOL

BR59
Peces de 40 g
Tapes de bacallà procedents del producte "Ració Pil-Pil" de Ràfols. Dessalat i sense espines.



Bacallà al punt de sal

Peça de bacallà injectat amb salmorra lleugera obtenint un sabor més suau.



BACALLÀ AL PUNT DE SAL

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



BACALLÀ ESQUEIXAT ELBA

BE16
500 g, caixa 8 unitats
Bacallà esqueixat de primera congelació, amb pell i en el seu punt de sal.



LLOM DE BACALLÀ GOLDEN ELBA

BE11
200-300 g unitat, caixa 2 kg
Llom de bacallà de primera congelació amb la seva pell, sense espines i en el seu punt de sal.



LLOM DE BACALLÀ OCEÀNIC PN ELBA

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

BE09
caixa 7 kg
Llom de bacallà de primera congelació amb pell i en el seu punt de sal.



LLOM DE BACALLÀ TITÀNIC PN ELBA

BE04
caixa 7 kg, 750 g unitat
Llom de bacallà de primera congelació amb la seva pell, sense espines i en el seu punt de sal.



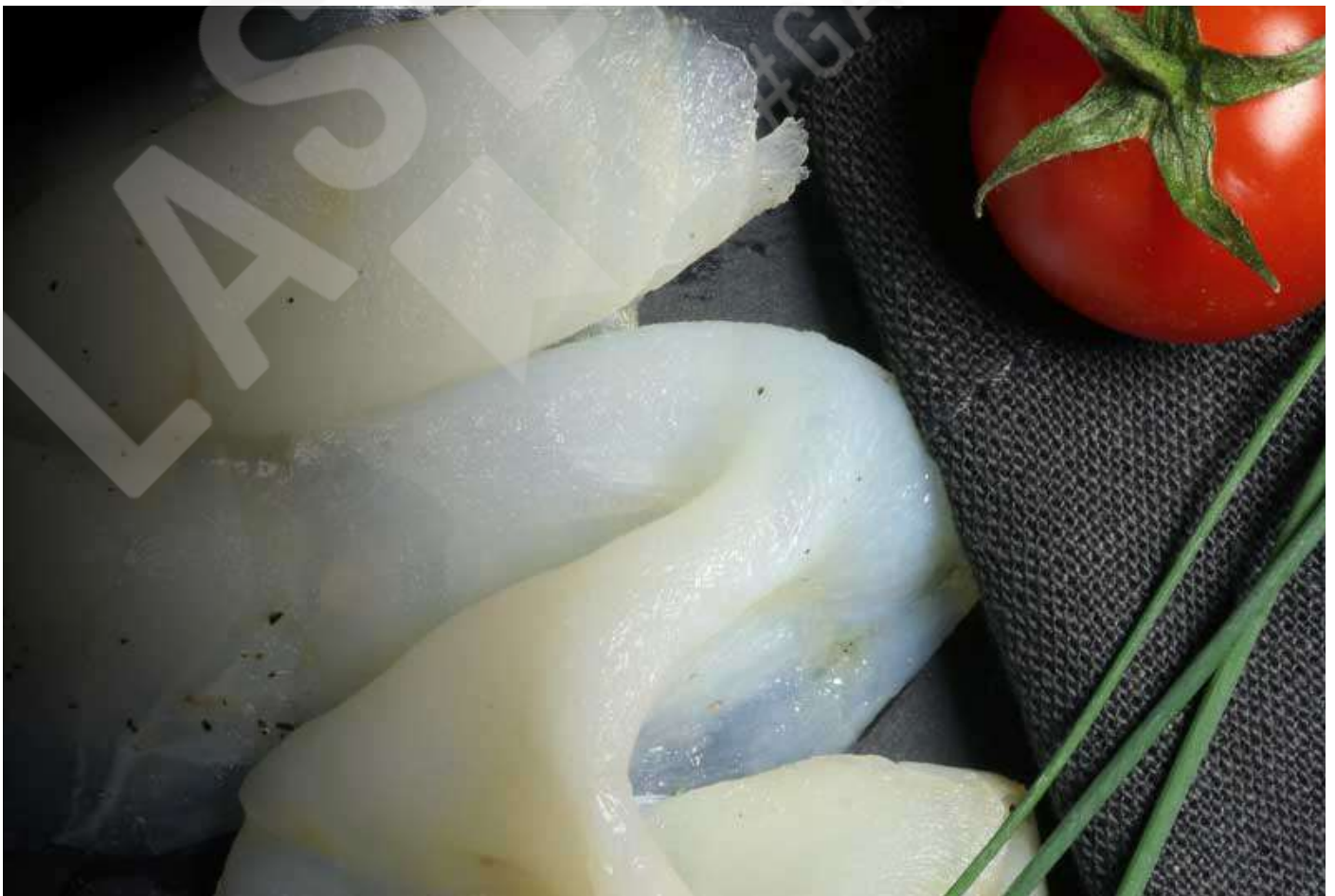
SECRETS DE BACALLÀ PN ELBA

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

BE08
caixa 6 kg (200-300 g)
Descripció: Secrets de bacallà de primera congelació amb la seva pell, sense espines i en el seu punt de sal.

Bacallà fumat

Peça de bacallà fumat amb el fum natural de la combustió de pinyes de pi del Mediterrani i sense perdre la seva personalitat, sabor i color. Una tècnica genuïna de Carpier.



CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



BACALLÀ PRETALLAT CARPIER

S526
100g
Talls de bacallà salvatge de més de 8kg procedent d'Islàndia, Noruega i Dinamarca.



LLOM DE BACALLÀ CARPIER

S564 / S523
150g / 400g
Llom de bacallà salvatge de més de 8kg procedent d'Islàndia, Noruega i Dinamarca.



PENCA DE BACALLÀ CARPIER

S521/1 / S521 / S520
1,2 kg (pretallada) / 2kg (sencera i pretallada)
Penca de bacallà salvatge de més de 8kg procedent d'Islàndia, Noruega i Dinamarca.



TACS DE BACALLÀ MARINAT CARPIER

S525 / S524
100g / 500g
Tacs de bacallà salvatge de més de 8kg procedent d'Islàndia, Noruega i Dinamarca.

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

SALMÓ

La passió pels productes ben fets i amb personalitat ens porta a incorporar el salmó Carpier. El seu criteri de selecció de salmons, el procés d'especejament i desespinat, totalment manual, i la seva tècnica única per fumar els productes fa que s'obtinguin propostes de qualitat que mantenen el gust, l'aroma i la textura.

Oferim productes provinents de les diferents parts del salmó: la penca, el llom, la pell... cada un amb les seves característiques, i els presentem en diferents formats i acabats.



**PENCA DE SALMÓ**

CODI
FORMAT

S501 / S499 / S486/1 / S499/1 / S501/1 / S622/1
sencera 3kg / sencera pretallada 3kg / sencera
pretallada marinada 3kg / ½ pretallada 1,5kg /
½ sencera 1,5kg / ¼ pretallada 900g

**PENCA DE SALMÓ MARINADA**

S632/1 / S623/1
½ pretallada marinada 1,8kg / ¼ pretallada
marinada 900g

**PENCA DE SALMÓ AL CAFÈ**

CODI
FORMAT

S624/1
¼ pretallada 900 g

**PENCA DE SALMÓ AMB VODKA I REMOLATXA**

S550 / S558 / S630/1 / S628/1 / S544
sencera 3 kg / sencera pretallada 2,8 kg /
½ pretallada 1,6 kg / ½ pretallada 900 g /
½ pretallada 3 kg

**PENCA DE SALMÓ AMB ALGA NORI**

CODI
FORMAT

S548 / S625/1
sencera 3 kg / ¼ pretallada 900 g

**PENCA DE SALMÓ AL GIN TÒNIC**

S549 / S631/1 / S627/1
sencera 3 kg / ½ pretallada 1,8 kg /
¼ pretallada 900 g

**PENCA DE SALMÓ AMB WHISKY DE MALTA**

CODI
FORMAT

S629/1
Format: ¼ pretallada 900 g

**PENCA DE SALMÓ AMB BOLETS**

S626/1
¼ pretallada 900 g

SALMÓ FUMAT

CODI
FORMAT



LLOM DE SALMÓ AL NATURAL

S562 / S503 / S502
150 g / 400 g / 1 kg



LLOM DE SALMÓ AL CAFÈ

S510 / S616
150 g / 400 g



LLOM DE SALMÓ AL GIN TÒNIC

S598 / S593 / S567
150 g / 400 g / 1 kg



LLOM DE SALMÓ AMB ALGA NORI

S588 / S589
150 g / 400 g



LLOM DE SALMÓ AMB ANET I TÒFONA

S563
150 g



LLOM DE SALMÓ AMB CEPES

S518
150 g



LLOM DE SALMÓ AMB VODKA I REMOLATXA

S597 / S583 / S559
150 g / 400 g / 1 kg



LLOM DE SALMÓ AMB WHISKY DE MALTA 8 ANYS

S504 / S617
150 g / 400 g

CODI
FORMAT

SALMÓ FUMAT

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



SALMÓ PRETALLAT A MÀ

S511
100 g
-



TACS DE SALMÓ

S505 / S506
100 g / 500 g



TÀRTAR DE SALMÓ

S599 / S615
150 g / 500 g



XIPS DE PELL DE SALMÓ

S689 / S620
60 g / 400 g



SALMÓ BELLEVUE

CODI
FORMAT

S690
1,5-1,8 kg



ALTRES FUMATS





POP FUMAT AMB FESTUCS

CODI
FORMAT

S586
100g



ANGUILA AMB SAFRÀ

S574 / S575
100g / 300g



ARENGADA AMB MOSTASSA

CODI
FORMAT

S581 / S649
200g / 1kg



FETGE DE RAP

S577 / S576
100g / 500g



ALETA DE SALMÓ CONFITADA

CODI
FORMAT

S536
2 unitats



MORRO DE SALMÓ CONFITAT

S538
8 unitats



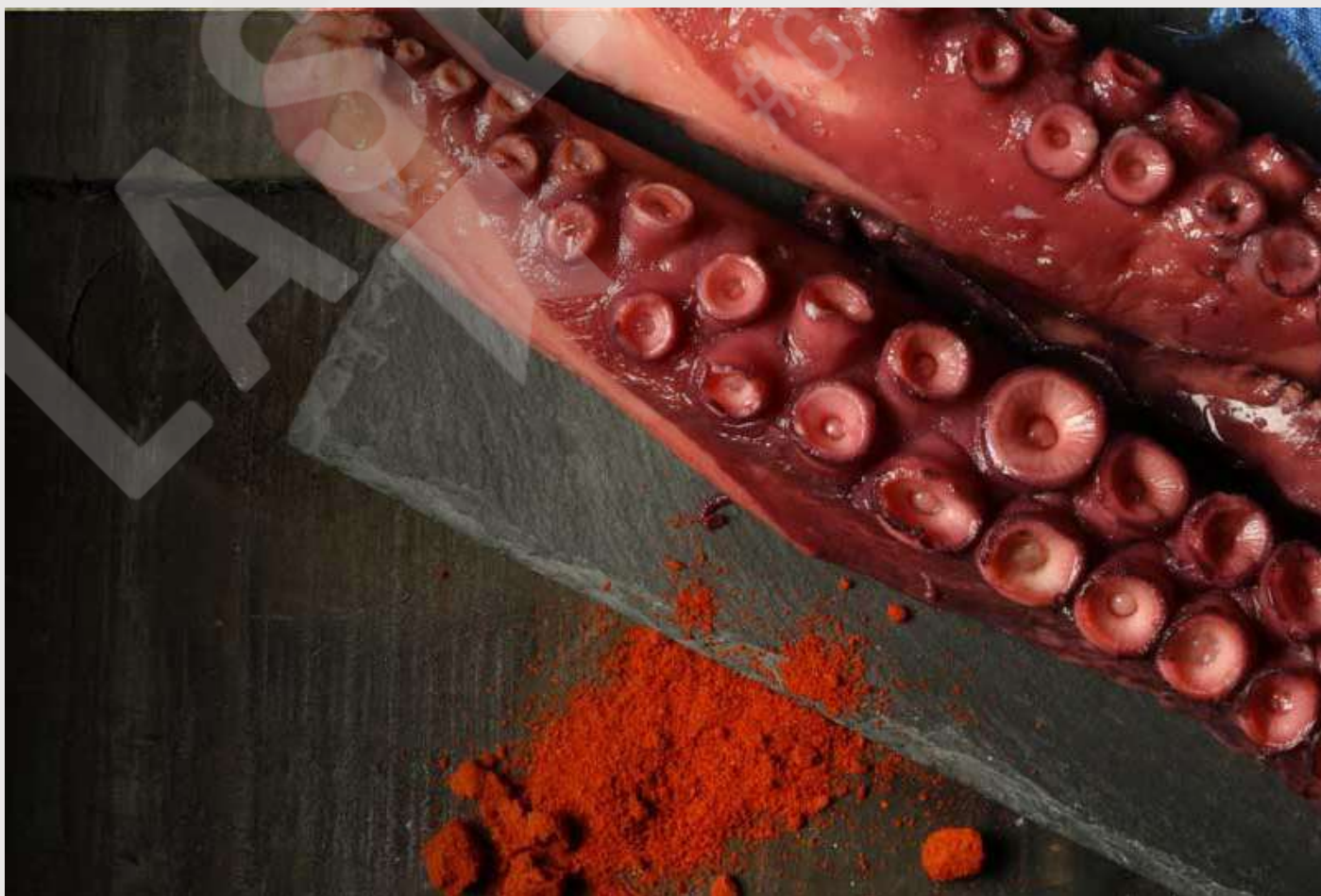
GALTES DE SALMÓ CONFITADES

CODI
FORMAT

S539
8 unitats

POP

La suma d'una bona matèria prima i l'ús d'un bon mètode de cocció és primordial per aconseguir un pop de qualitat extraordinària com el que ofereix Don Bocarte. Es caracteritza pel seu gust natural i la seva textura.





POP AL NATURAL

CB81
estoig 200 g (3 potes)



POP AL NATURAL

CB79
bossa 300-400 g (2 potes)

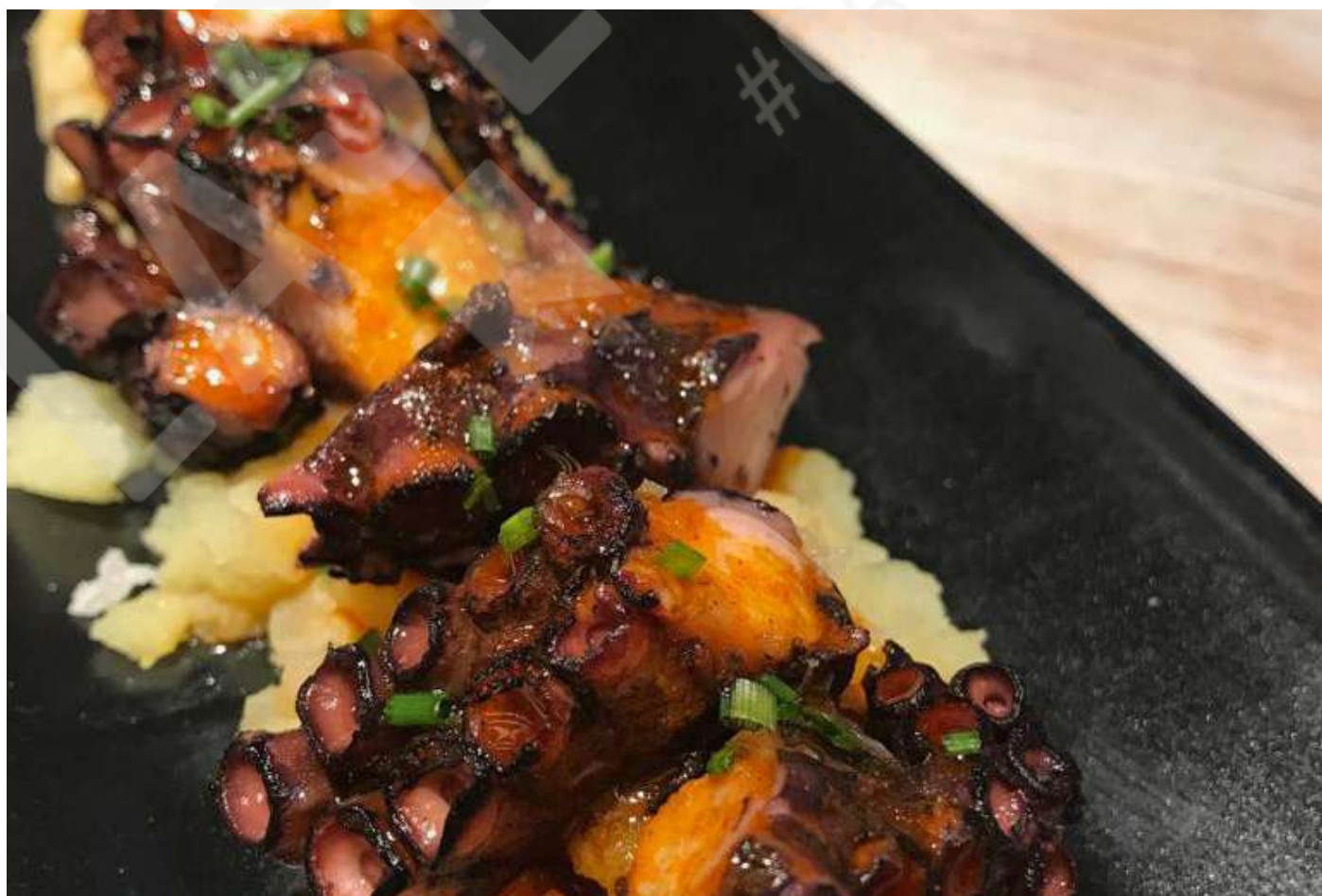


POP GALLEC

CB84
400 g (4 potes)

CODI
FORMAT

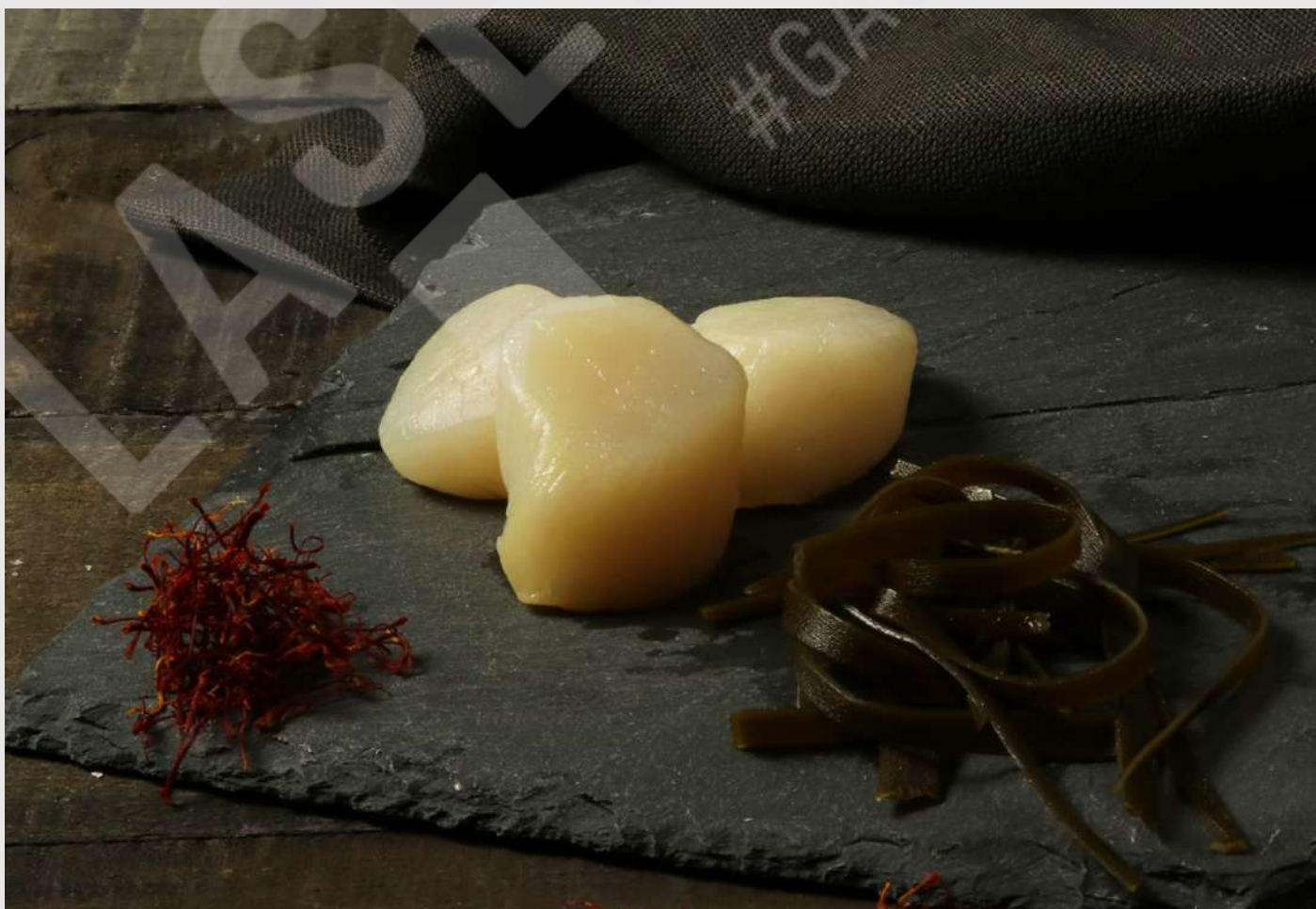
CODI
FORMAT



MARISC

Vieires i llamàntol

Les vieires i el llamàntol salvatges es caracteritzen per ser un producte excel·lent i de gran versatilitat culinària. Apostem per la qualitat dels productes de Premium Shellfish, que ofereix llamàntol i vieira, procedents de Canadà, presentats per parts, pelats. Crus i ultracongelats en nitrogen.





VIEIRA DEL CANADÀ

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

VC006 / VC002 / VC004 / VC001
S 1 kg (66-88 unitats) / M 1 kg (44-66 unitats)
/ L 1 kg (22-44 unitats) / XL 1 kg (18-22 unitats)
Carn de vieira canadenc, sense coral,
ultracongelada i crua. Producte 100% natural.



CAPS DE LLAMÀNTOL

LLC003
7,25 kg
Caps de llamàntol canadenc ultracongelats
amb coral i crus. Sabor intens i natural.



COLZES DE LLAMÀNTOL

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

LLC005
227 g
Colzes sencers de llamàntol salvatge
canadenc de closca dura, pelats en cru i
ultracongelats. Producte 100% natural.



POTES DE LLAMÀNTOL

LLP001
227 g
Potes senceres de llamàntol salvatge
canadenc de closca dura, pelades en cru i
ultracongelades. Producte 100%.



LLAMÀNTOL DUO CANADÀ

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

LLC015 / LLC016
446-536 g (6 unitats) / 537-590 g (6 unitats)
Cues i pinces de llamàntol salvatge canadenc
de closca dura, pelat en cru i ultracongelat.
Producte 100% natural.



LLAMÀNTOL SPLIT CANADÀ

LLC025
446-536 g (6 unitats)

Ostres

Seleccionem ostres Thierry que, en col·laboració amb el criador proveïdor de referència Huîtres Pleiade Poget, ofereix les millors ostres dels diferents caladors, de Marennes Oléron, al sud-oest de França, fins a Normandia, al nord de França. Producte fresc de qualitat, millor ostra francesa del 2016.



CALIBRE
CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ



OSTRA SPÉCIALE UTAH

Nº0 / Nº1 / Nº2 / Nº3
BMSP10 / BMSP11 / BMSP8 / BMSP4 / BMSP14 /
BMSP6 / BMSP9
24 unitats / 36 unitats / 48 unitats / 72 unitats
Ostra molt carnosa, generosa i dolça. De gust
suau ja que les aigües de la costa de Normandia
són menys salades.



OSTRA SPÉCIALE FINE DE CLAIRE

Nº2 / Nº3
BMSP1 / BMSP3 / BMSP2 / BMSP5
24 unitats / 36 unitats / 48 unitats / 72 unitats
Ostra de sabor equilibrat entre la dolçor de la
carn i el gust fresc i iodat.
Carnositat i rotunditat en boca.



OSTRA SPÉCIALE FINE DE CLAIRE

CALIBRE
CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

Nº3
BMSP7
36 unitats
Ostra de sabor fresc que recorda a l'aroma
de l'oceà Atlàntic.



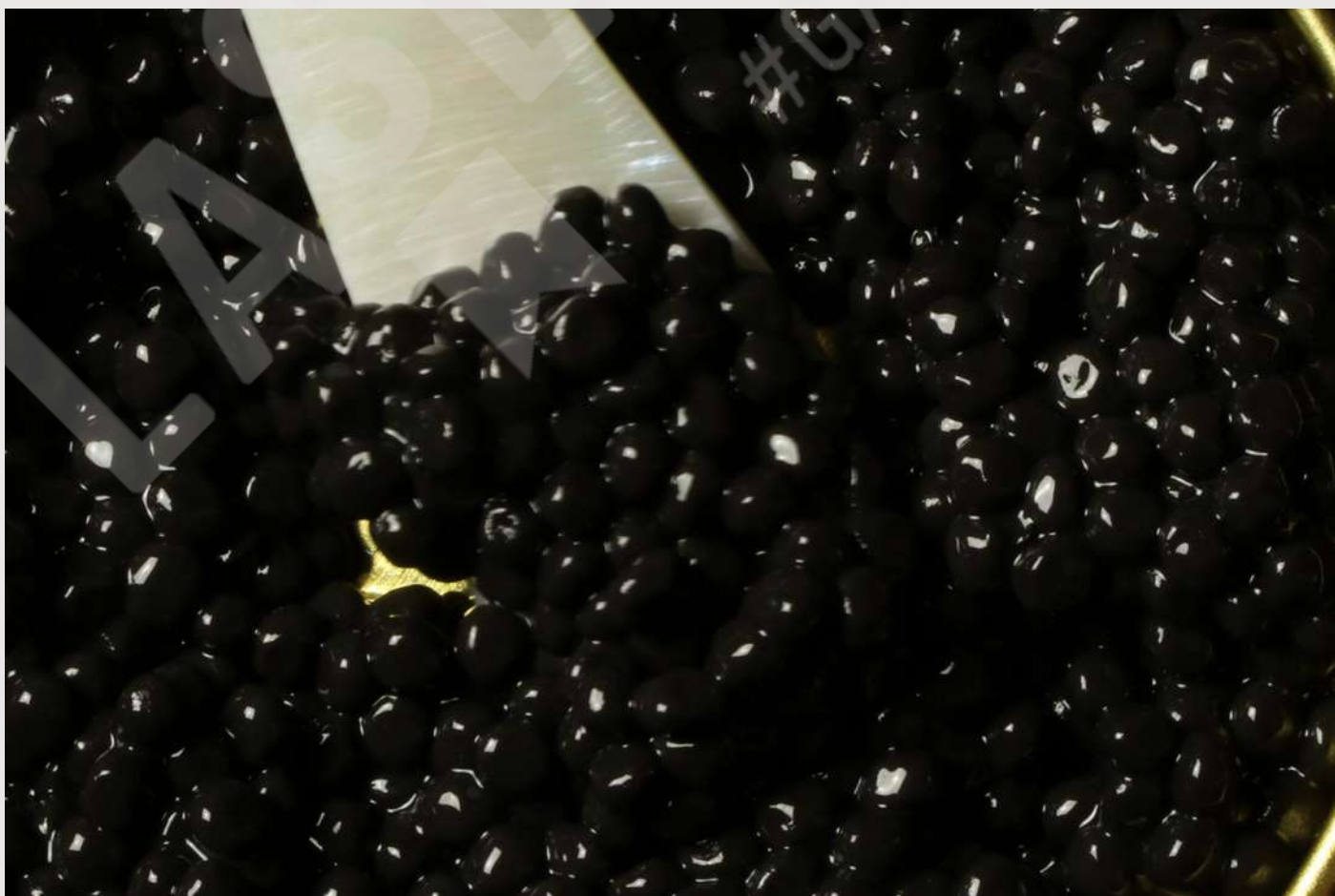
OSTRA MARENNES OLÉRON

Nº3
BMSP13
36 unitats

CAVIAR i OVES

Al bell mig del Pirineu hi trobem la piscifactoria que elabora el caviar Nacarii que, gràcies a l'esforç d'un equip d'artesans i seguint el mètode tradicional dels mestres iranians, ofereix un exquisit caviar, considerat un dels més exclusius d'Europa.

Els esturions de Caviar Nacarii creixen de forma natural i sostenible a les cristal·lines aigües del riu Garona, a ple cor de la Vall d'Aran. Això permet obtenir un caviar fresc, no pasteuritzat, d'altíssima qualitat i amb un sabor autèntic. S'obté mitjançant dues extraccions a l'any, a la primavera i a la tardor, seguint els cicles naturals de les femelles d'esturió.





CAVIAR ESTURIÓ NACARII

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

C053 / C048 / C049 / C047
10g / 30g / 50g / 100g
Caviar fresc, no pasteuritzat, d'excel·lent qualitat.



OVES D'ARENGADA ARÈNKHA MSC

0021
350g
Ous de arengada salvatge amb certificació MSC. Producte de sabor exquisit i d'aroma intens. Textura cremosa i brillant color negre. Ingredient perfecte en qualsevol recepta.



Oves d'arengada avruga Golden

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

00105 / 0020
10g / 30g / 50g / 100g
Caviar fresc, no pasteuritzat, d'excel·lent qualitat.



Oves de salmó Keta Tanit

0112
50g
Ous de salmó salvatge. Textura ferma i exquisit sabor. Producte versàtil i irreprotxable.



Oves de truita Cal&Ter

CODI
FORMAT
DESCRIPCIÓ

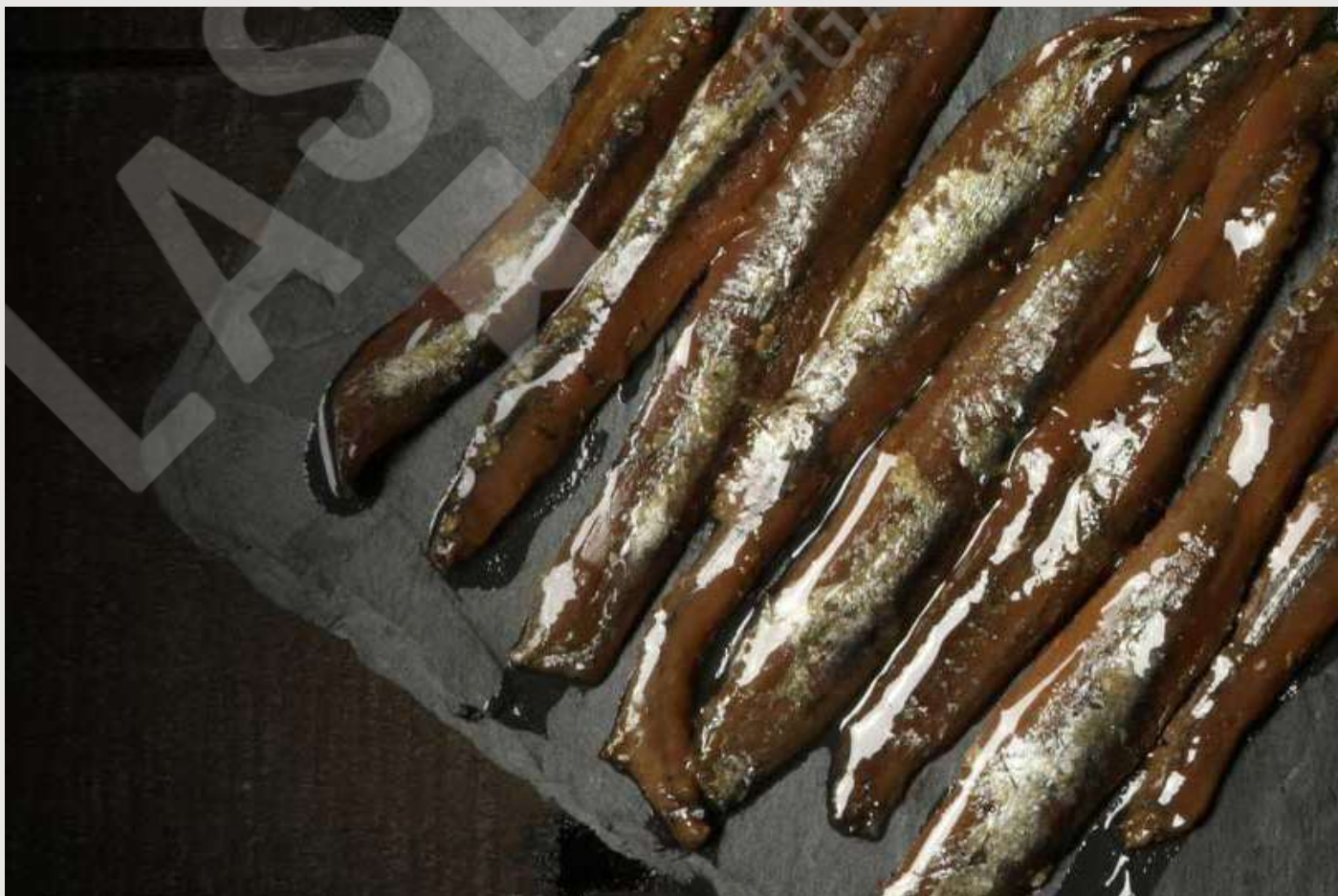
0018 / 0017
100g / 325g
Freses o ous extretes en viu de truites de la varietat Arco Iris i curades en salmorra.

ANXOVES

Treballem amb dues marques d'excel·lència que elaboren anxoves de qualitat a partir d'un procés artesanal que són garantia d'èxit.

Don Bocarte és una de les grans marques anxoveres. Elabora un producte artesanal i natural d'origen cantàbric i destaca per ser un producte ben desespinat i de gust agradable, nítid i profund.

Un altre exemple d'excel·lència és la marca El Xillu, que destaca per elaborar anxoves del Mediterrani seguint els mètodes tradicionals, naturals i artesanals i amb una tecnologia indispensable per oferir sempre el mateix sabor i qualitat.





Anxova ració Don Bocarte

CODI
FORMAT

AX14
120g (8 filets)



Anxova amb oli d'oliva verge Don Bocarte

AX31
185g (13-15 filets)



Anxova amb oli d'oliva verge Don Bocarte

CODI
FORMAT

AX33
198g (26-28 filets)



Anxova especial Don Bocarte

AX12
120g (10-12 filets)



Anxova amb oli d'oliva El Xillu

CODI
FORMAT

AX06
7-8 filets



Anxova amb oli d'oliva El Xillu

AX03
50 filets



Anxova gran amb oli d'oliva El Xillu

CODI
FORMAT

AX09
50 filets



Anxova amb sal El Xillu

AX18 / AX08
75 filets / 100 filets



C. Joan Vilaregut, 9. Pol. Ind. El Verdaguer
08560 Manlleu. Barcelona
93 850 73 15 · info@laselecta.com
laselecta.com



LASELECTA
#GASTROCULTURA