



Mariscos y Pescados de las Rías Gallegas

Frescura, Calidad y el mejor Servicio

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



■ Crustáceos



Percebe

Crustáceos

PERCEBE | POLLICIPES POLLICIPES
(Eng) Barnacle (Fr) Bernacle

Descripción del producto:

Si hay algún marisco de Galicia que sobresale por encima de los demás, éste es el percebe. El percebe es un crustáceo que se desarrolla en las rocas batidas por el mar, localizándose principalmente en los grandes acantilados de la llamada Costa da Morte. Las propiedades de temperatura, salinidad y densidad de esta agua, así como su riqueza en nutrientes influyen para su buen crecimiento.

El percebe se encuentra en la mayor parte de la costa noroeste de Galicia, en grandes rocas batidas por el mar abierto.

Medidas / Clasificación:

El percebe es clasificado de la siguiente manera: Percebe pequeño, Percebe mediano, Percebe grande.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo.



■ *Pollicipes Pollicipes*

Bogavante

Crustáceos

BOGAVANTE | HOMARUS GAMMARUS
(Eng) European lobster
(Fr) Homard européen

Descripción del producto:

Es un crustáceo marino decápodo. Vive en fondos rocosos entre los 2 y los 50 metros de profundidad. En temperaturas entre 15 y 22 grados. Puede presumir de ser el crustáceo más grande. Habita en fondos de arena y roca, aprovechando grietas y cuevas. Son animales solitarios, agresivos y de hábitos nocturnos. El bogavante es uno de los mariscos más tradicionales y apreciados en Galicia.

Se alimenta de sepias, pulpos, calamares, pequeños peces y moluscos.

Medidas / Clasificación:

Sus dimensiones aproximadas son de 30 - 75 cms. El peso del bogavante puede ir desde los 300 gramos hasta más de 2 kilos.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo o unidad.



■ *Homarus Gammarus*

Centolla

Crustáceos

CENTOLLA | MAJA SQUINADO
(Eng) Spinousspider crab
(Fr) Araignée européenne

Descripción del producto:

Es el crustáceo más apreciado y extendido de la Costa Gallega.

Este crustáceo decápodo, de caparazón grueso y peludo de color marrón o rojizo, vive muy cerca de la costa en fondos rocosos y arenosos. El caparazón suele medir entre 10 y 20 cm de diámetro, tanto como sus alargadas y delgadas patas, y está cubierto de vellosidades que le sirven de camuflaje ante posibles depredadores.

Se alimentan de moluscos, algas e invertebrados del fondo marino.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 10 - 20 cm. Peso aprox.: 500 gramos - 4 Kg. Clasificamos la Centolla en aquellas que tienen un peso desde 600-800 gr hasta más de 1 kilo y medio.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo o unidad.



■ Maja Squinado

NÉCORA | NECORA PUBER

(Eng) Velvet swimcrab

(Fr) Etrille commune

Descripción del producto:

La nécora es un decápodo de la familia de los cangrejos. Muy parecidas a éstos, su caparazón es de color pardo oscuro, cubierto de vellosidades que parecen terciopelo. Tiene unas pinzas, más grandes en los machos, presentando unas líneas oscuras en las patas.

Es un crustáceo de costumbres nocturnas, viven próximos a la costa entre rocas y algas a no más de 70 m de profundidad. Se alimentan de algas, peces muertos e incluso llegan a devorarse entre ellos. Su tamaño normal es de aproximadamente 10 cm.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 7 - 12 cm. Peso aprox.: 70 - 300 gramos. Clasificamos a la Nécora según su tamaño: Nécora Mediana, nécora gorda, nécora extra, nécora extra Grande.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo o unidad.



Buey de Mar

Crustáceos

BUEY DE MAR | CANCER PAGURUS
(Eng) Edible crab (Fr) Tourteau

Descripción del producto:

El Buey de Mar es un crustáceo decápodo con un caparazón ovalado y liso de color pardo, más ancho que largo que lo hace diferenciarse perfectamente.

Como el resto de otras especies parecidas, las hembras tienen el abdomen mayor que los machos. Sus patas delanteras son unas pinzas gruesas rematadas en unas afiladas uñas de color negro, con las que captura y tritura a sus presas, principalmente peces pequeños, otros crustáceos y estrellas de mar.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 10 - 25 cm. Peso aprox.: 300 gr. - 5 kg. Clasificamos al Buey de Mar desde menos de 500 gramos hasta más de 1 kilo y medio.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo o unidad.



Camarón

Crustáceos

CAMARÓN | PALAEMON SERRATUS

(Eng) Common prawn

(Fr) Bouquet commun

Descripción del producto:

El camarón de Galicia es uno de los mariscos más apreciados por su exquisito sabor. Al no ser una especie abundante, en el mercado llegan a cotizar altos precios, sobre todo en Navidades.

Son transparentes, en tonos pardos, desplazándose con rápidos movimientos de contracción del abdomen. Vive en aguas tranquilas, entre la superficie y los 50 metros de profundidad, en fondos arenosos o rocosos donde hay abundancia de algas, alimentándose de plantas y pequeños animales.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: entre 3 y 6 cm.
En O Percebeiro lo clasificamos por tamaños: Mediano, Gordo, Extra, Extra grande.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo.



■ *Palaemon Serratus*

Cigala

Crustáceos

CIGALA | NEPHROPS NORVEGICUS
(Eng) Norway lobster (Fr) Langoustine

Descripción del producto:

La Cigala es un crustáceo decápodo muy apreciado en el mercado. El cuerpo es alargado llegando a medir entre 20 y 25 cm. Su caparazón, de color rosa, está formado por una sucesión de espinas laterales y pilosidades.

Su hábitat son los fondos arenosos cubiertos de algas en profundidades que oscilan entre los 50 y los 400 metros, dependiendo de la temperatura. Tiene un comportamiento nocturno, alimentándose principalmente de moluscos, bivalvos y peces muertos que tritura con sus dos pinzas delanteras.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 7 - 30 cm. Peso aprox.:

20-600 gramos. Clasificamos la Cigala en grande, mediana y pequeña.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo.



■ *Nephrops Norvegicus*

Erizo de Mar

Crustáceos

ERIZO DE MAR | PARACENTROTUS LIVIDUS
(Eng) Stony sea urchin
(Fr) Oursin-pierre

Descripción del producto:

El erizo de mar pertenece a la familia de los equinodermos, que se caracteriza por ser especies bentónicas, es decir, poseer espinas móviles y piel ambulacrales que les permiten desplazarse por los fondos marinos de manera muy lenta. La forma del erizo es parecida a la de un globo, no tiene brazos, está cubierto de espinas y su esqueleto es interno. Las púas que cubren su cuerpo son móviles, lo que les permite desplazarse; y, su cuerpo está formado por un caparazón separado por placas. Actualmente existen más de 950 especies catalogadas.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: Los erizos de mar suelen medir entre 5 y 8 centímetros de diámetro. En O Percebeiro el Erizo de mar es Grande.

Envasado:

Producto envasado por Kilogramo.



■ *Paracentrotus Lividus*

Santiaguíño

Crustáceos

SANTIAGUÍÑO | SCYLLARUS ARCTUS
(Eng) Lesser slipper lobster
(Fr) Petite cigale

Descripción del producto:

También llamado Santiaguíto o Santiaguín. Es un crustáceo decápodo. Habita entre las grietas de zonas rocosas o pedregosas, aunque también se han observado en los fondos arenosos del litoral. Vive a partir de los 3 metros de profundidad y hasta los 50 metros.

Es un animal de hábitos nocturnos que permanece escondido en las rocas durante el día. Usa su segundo par de antenas para excavar y remover las piedras y arena en busca de alimento, siendo eminentemente carroñero aunque también se alimenta de moluscos y pequeños organismos.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: Entre 5 y 14 centímetros, mientras que su peso oscila entre los 20 y 60 gramos. Clasificamos al santiaguíño por sus colores, Blanco y Rojo.

Envasado:

Producto envasado por kilogramo.



■ *Scyllarus Arctus*

■ Bivalvos



Navaja

Bivalvos

NAVAJA | ENSIS ARCUATUS
(Eng) Pod razor (Fr) Couteau corbe

Descripción del producto:

La navaja es un molusco bivalvo de gran tamaño característico por su forma. Sus valvas rectangulares de color blanco cremoso son bastante frágiles y pueden llegar a medir hasta 15cm. de largo.

Viven enterradas a poca profundidad en la arena del interior de las rías. Allí, es capaz de excavar grandes agujeros donde se esconde de los posibles depredadores. Se alimenta, al igual que el resto de los bivalvos, de plancton que filtra a través de sus sifones.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 7 - 15 cm.
Clasificamos la navaja en Pequeña, Grande o por Docena.

Envasado:

Por kilogramo.



OSTRA | OSTREA EDULIS
(Eng) European flat oyster
(Fr) Huître plate européenne

Descripción del producto:

La Ostra es un molusco bivalvo circular formado por dos valvas. La superior es plana mientras que la inferior curva y de color más oscuro. Estas conchas están formadas por varias superficies que se superponen dándole ese aspecto irregular.

Se sitúan adheridas a las rocas o enterradas en arenas cercanas al litoral, preferentemente en zonas donde el agua se renueva constantemente, pues necesitan más oxígeno que otros bivalvos. La profundidad máxima a la que se encuentran son 80 metros.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 6 -15 cm. Peso aprox.: 10 gr.

Las ostras alcanzan su tamaño comercial a los dos años. La clasificación que nosotros realizamos es la siguiente: Ostra Napoleón, Ostra Super King, Ostra Super Especial, Ostra Especial, Ostra Gigante, Ostra Flor y Ostra Super.

Envasado:

Por unidades.

Ostra 
Bivalvos



 Ostrea Edulis

Vieira

Bivalvos

VIEIRA | PECTEN MAXIMUS
(Eng) Great Atlantic scallop
(Fr) Coquille St-Jacques atlantique

Descripción del producto:

La vieira es el marisco más característico de Galicia. Vive enterrada en el fondo de arena cerca de la costa, llegando a una profundidad de 100 metros para buscar aguas limpias. El músculo abductor provoca que esta valva superior se abra y se cierre para nadar.

Se alimenta de fitoplancton que filtra con sus branquias al igual que otros bivalvos. A los 3-4 años ya tienen la talla comercial de aproximadamente 10 cm de diámetro.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 10 - 15 cm. Peso aprox.: 100 - 700 gramos. Contamos con dos tamaños de Vieiras: La vieira Grande (4/6 piezas/kilo) y la Vieira Mediana (5/7 piezas/kilo).

Envasado:

Por unidades.



■ *Pecten Maximus*

Zamburiña

Bivalvos

ZAMBURIÑA | CHLAMYS VARIA
(Eng) Variegated scallop (Fr) Pétoncle

Descripción del producto:

Es un molusco bivalvo parecido a la vieira pero de menor tamaño. Debido a su escasez alcanzan un precio alto en el mercado.

Habitán en fondos arenosos o fondos areno-fangosos cerca de la costa, a unos 80 metros de profundidad.

Como otros bivalvos se alimenta de plancton ya que es una especie filtradora que retiene en sus branquias las partículas que se encuentran en suspensión en el agua. Estas pasan a la boca con la ayuda de los palpos labiales. Las partículas que no son aptas las expulsa.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 4 - 6 cm.

Envasado:

Por kilogramo.



■ *Chlamys Varia*

Mejillón

Bivalvos

MEJILLÓN | MYTILUS EDULIS
(Eng) Blue mussel (Fr) Moule commune

Descripción del producto:

La concha del mejillón consta de dos valvas iguales de forma triangular. Su color es negro con matices azules, y su concha es lisa con líneas concéntricas. Se produce en Galicia desde hace más de 40 años, y hay más de 3.000 bateas en la costa gallega, sobre todo en las rías de Arousa, Vigo, Pontevedra, Muros y Ares.

Su consumo aumentó en Galicia, aunque es mucho mayor la cantidad de mejillón que se consume fuera de Galicia que la que se come dentro. Un dato significativo es que Galicia es la productora del 40% de los mejillones que se producen a nivel mundial.

Medidas / Clasificación:

Tiene una talla media de entre los 7 y 10 centímetros. Clasificamos al Mejillón en 3 clases: Mejillón Grande, Mejillón Mediano y Mejillón talla Pequeña.

Envasado:

Por kilogramo.



Almeja Babosa

Bivalvos

ALMEJA BABOSA |
VENERUPIS PULLASTRA
(Eng) Pullet carpet shell
(Fr) Palourde bleue

Descripción del producto:

La almeja es un bivalvo que vive enterrado en la arena en la zona intermareal. Esta zona se convierte, durante algunos meses del año, en un auténtico labradío donde hombres y mujeres recogen este preciado marisco. En Galicia existen cuatro tipos de almejas: la almeja fina, la babosa, la rubia y la japónica. La almeja babosa es de color gris pálido o crema, con unas bandas tenues de una tonalidad más intensa y unas finas líneas que se dibujan en su concha, paralelas al borde. Tiene una calidad similar a la almeja fina, pero no posee su resistencia fuera del agua y es más delicada que otras almejas.

Medidas / Clasificación:

Los tamaños mínimos de comercialización están sobre los 2,5 cm. En O Percebeiro tenemos 3 clases: Almeja Babosa Extra, Almeja Babosa Gorda y Almeja Babosa Mediana.

Envasado:

Por kilogramo.



■ *Venerupis Pullastra*

ALMEJA FINA |
RUDITAPES DECUSSATUS
(Eng) Grooved carpet shell
(Fr) Palourde

Descripción del producto:

La almeja es un bivalvo que vive enterrado en la arena en la zona intermareal. En Galicia existen cuatro clases de almejas: la almeja fina, la babosa, la rubia y la japónica. De todas ellas, la fina y la babosa son de muy buena calidad, alcanzando mayor valor la fina ya que se conserva viva fuera del agua durante más tiempo.

La Almeja fina es la más apreciada en el mercado por su excelente calidad y su capacidad para aguantar más tiempo viva fuera del agua que cualquier otra.

Medidas / Clasificación:

Los tamaños mínimos de comercialización están sobre los 2,5 cm. En O Percebeiro clasificamos a este tipo de bivalvo en 7 clases: Almeja Fina Súper Gigante GG (12/15), Almeja Fina Súper Gigante G (20/22), Almeja Fina Súper Gigante M (23/25), Almeja Fina Gigante Especial (30/32), Almeja Fina Gigante (40/42), Almeja Fina Gigante (50/55) y Almeja Fina Especial (65/70).

Envasado:

Por kilogramo.

Almeja Fina

Bivalvos



■ *Ruditapes Decussatus*

ALMEJA JAPÓNICA |

RUDITAPES PHILIPPINARUM

(Eng) Japanese carpet shell

(Fr) Palourde japonaise

Descripción del producto:

La almeja es un bivalvo que vive enterrado en la arena en la zona intermareal. Esta zona se convierte, durante algunos meses del año, en un auténtico labradío donde hombres y mujeres recogen este preciado marisco. En Galicia existen varios tipos de almejas: la almeja fina, la babosa, la rubia y la japónica.

La almeja japónica tiene sus líneas muy marcadas, formando cuadrículas al cruzarse, mucho más marcadas que en la almeja fina y el color de su concha varía entre tostado, gris y negro. La almeja japonesa es de crecimiento rápido y de menor calidad que la almeja fina y babosa.

Medidas / Clasificación:

Los tamaños mínimos de comercialización están sobre los 2,5 cm. En O Percebeiro clasificamos a este tipo de bivalvo en 3: Almeja Japónica Extra, Almeja Japónica Gorda y Almeja Japónica Mediana.

Envasado:

Por kilogramo.

Almeja Japónica

Bivalvos



■ *Ruditapes Philippinarum*

■ Berberecho

Bivalvos

BERBERECHO | CERASTODERMA EDULE
(Eng) Common edible cockle
(Fr) Coque commune

Descripción del producto:

El berberecho es un molusco bivalvo que se encuentra en grandes cantidades en la costa gallega y soportan cambios ambientales muy duros.

Tiene dos valvas con forma de corazón y grandes nervios, y utiliza un pie para moverse. La concha blanca es abombada, con una serie de costillas radiales.

Los berberechos suelen vivir en la zona intermareal un poco enterrados en la arena, llegando a profundidades de 10 metros.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 3 - 5 cm. Peso aprox.: 7-8 gr.

Clasificamos al Berberecho en 5 clases: Berberecho Súper Gigante GG, Berberecho Súper Gigante, Berberecho Gigante Especial, Berberecho Gordo y Berberecho Mediano

Envasado:

Por kilogramo.



■ *Cerastoderma Edule*

Almeja Rubia

Bivalvos

ALMEJA RUBIA |

RUDITAPES DECUSSATUS

(Eng) Banded carpet shell

(Fr) Palourde rose

Descripción del producto:

La almeja es un bivalvo que vive enterrado en la arena en la zona intermareal. Esta zona se convierte, durante algunos meses del año, en un auténtico labradío donde hombres y mujeres recogen este preciado marisco. La almeja rubia tiene la concha recubierta por líneas concéntricas de un tono muy claro, un poco más claro que el color de la concha que suele ser amarillo claro, crema firando a rubio, de ahí su nombre característico

Su carne es más dura, por lo que se resiste muy bien la cocción, por lo que se recomienda también para guisos o arroces.

Medidas / Clasificación:

Los tamaños mínimos de comercialización están sobre los 2,5 cm.

Envasado:

Por kilogramo.



■ *Ruditapes Decussatus*

■ Pescados



BESUGO | PAGELLUS BOGARAVEO
(Eng) Blackspot(=red) seabream
(Fr) Dorade rose

Descripción del producto:

También llamado voraz o pancho. Es un pescado blanco, semi-graso e incluso en invierno se convierte en pescado azul por su contenido en grasa. Es un pez espárido y de agua salada.

Físicamente es un pez plano, el más plano de todos los de su especie. Tiene el cuerpo completamente comprimido lateralmente. Sus labios o boca son característicos, igual que los ojos, son grandes y parecen esponjosos. La cabeza la tiene muy pequeña y corta, no como otros pescados. Las aletas son de color rojizo y el cuerpo tiene destellos plateados y no es demasiado grande, no suele superar los 50 - 60 centímetros de largo.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 25 cm - 65 cm.
Clasificamos al Besugo en piezas que van desde
1 Kg hasta más de 3 kg.

Envasado:

Por piezas.

Besugo |
Pescados



■ Pagellus Bogaraveo

DORADA | SPARUS AURATA
(Eng) Gilthead seabream
(Fr) Dorade royale

Descripción del producto:

Es un pescado blanco o semigraso y de agua salada. Pertenece a la familia Sparidae. Normalmente habitan agrupadas en bancos en aguas poco profundas de fondos arenosos o rocosos, entre los 5 y 30 m. de profundidad, aunque pueden llegar hasta los 150 m. en época de reproducción.

Se alimenta de gusanos, peces, crustáceos, moluscos, y en ocasiones come algas y plantas verdes marinas. Su dentadura es tan fuerte que un individuo de mediano tamaño de esta especie es capaz de triturar ostras, almejas o berberechos con una gran facilidad.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 40 - 50 cm. Hasta 70 cm.

Clasificamos la dorada salvaje en piezas que van desde 1 Kg hasta más de 4 kg. La dorada de piscifactoría puede ir desde los 400 gr a 1'2 Kg.

Envasado:

Por piezas.

Dorada

Pescados



■ Sparus Aurata

LENGUADO | SOLEA SOLEA

(Eng) Common sole

(Fr) Sole commune

Descripción del producto:

El lenguado pertenece a la Soleidae y se trata de un pez pleuronectiforme. Es un pescado blanco conocido mundialmente y muy valorado en la cocina. Físicamente es un pez plano, su forma es ovalada y prácticamente simétrica. Tiene unas escamas muy finas y pequeñas, apenas visibles. Los ojos del lenguado cambian a lo largo de su vida, situándose al otro lado de la cabeza. Su boca es muy dentada porque se trata de un pez carnívoro. No suelen estar muy cerca de las costas, sobre profundidades de 100 metros, en los fondos. Habitualmente se encuentran entre la arena y las zonas lodosas. Su cuerpo representa perfectamente su estilo de vida, pues no se separa del fondo.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 24 - 50 cm.

En O Percebeiro disponemos de lenguado de la Ría y de piscifactoría, que va desde los 250 gr hasta más de 2 Kg .

Envasado:

Por piezas.

Lenguado

Pescados



■ Solea Solea

RAPE (BLANCO/ NEGRO) |

LOPHIUS PISCATORIUS

(Eng) Angler (=Monk) (Fr) Baudroie commune

Descripción del producto:

Es un pez blanco que vive en agua salada. La carne del rape es una carne muy valorada y extremadamente sabrosa. Su cabeza, por norma general, se utiliza para la elaboración de fondos y caldos de pescado. El rape negro es mejor valorado que el rape blanco, su carne es más suave y sabrosa.

Rape blanco (*Lophius piscatorius*). Es la especie más fácil de encontrar en nuestro país. Puede alcanzar los 2 metros de longitud y habita en aguas del Atlántico, así como en las de los mares Negro y Mediterráneo. Su carne es muy apreciada.

Rape negro (*Lophius Budegasa*). Su carne es incluso de mejor calidad que la del rape blanco. Su tamaño es inferior al anterior y su color es rojizo. También se conoce con el curioso nombre de “rape de los pies pequeños”.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 1 - 2 metros.

Clasificamos el Rape Negro desde 1 Kg hasta mas de 2´5 Kg. El Rape del Sur va desde 1 Kg hasta más de 2´5 Kg.

Envasado: Por piezas.

Rape

Pescados



■ *Lophius Piscatorius*

RODABALLO SALVAJE |
PSETTA MÁXIMA
(Eng) Turbot (Fr) Turbot

Descripción del producto:

El rodaballo es un pescado blanco de la familia de los Scophthalmidae. Es un pescado blanco y de agua salada. Es prácticamente plano, de color marrón como gris pardo, simulando arena oscura. Tiene una forma casi circular y su piel no tiene escamas, cola corta y de piel muy suave.

La carne del rodaballo, según dicen los expertos gastronómicos, es una carne exquisita. Su carne es muy firme y fina, lo que hace que se convierta en un reclamo culinario. Existe diferencia de sabor entre el rodaballo de piscifactoría y el capturado en libertad, ya que no tiene que realizar esfuerzos y no sufre al ser pescado y trasladado.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 30 cm. Alcanza los 100 cm.

El Rodaballo salvaje podemos clasificarlo en piezas desde 500 gr hasta más de 5 Kg. El Rodaballo de piscifactoría va desde los 400 gr hasta 5 Kg.

Envasado:

Por piezas.

Rodaballo

Pescados



■ Psetta Máxima

LUBINA | DICENTRARCHUS LABRAX
(Eng) European seabass
(Fr) Bar européen

Descripción del producto:

Pez blanco y plano de la familia de los percichthydae que vive en agua salada. También conocido con el nombre de róbalo.

Es un pescado que crece muy despacio, vive en las zonas cercanas a la costa donde hay rocas. Suelen vivir cerca de los puertos, dársenas, escolleras y en las desembocaduras de los ríos.

Físicamente, la lubina es un pescado de unos 10 centímetros de largo. Algunas especies pueden llegar a medir un metro de largo y pesar hasta 12 kilogramos, aunque lo normal es que ronden el medio kilogramo. Se trata de un pez fusiforme con la cabeza terminada en pico.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 10 cm - 1 m.
Clasificamos la Lubina salvaje en piezas desde 1 Kg hasta mas 8 Kg. La Lubina de piscifactoría va desde los 400 gr hasta 1´2 Kg.

Envasado:

Por piezas.

Lubina

Pescados



■ *Dicentrarchus Labrax*

San Martiño

Pescados

SAN MARTIÑO | ZEUS FABER
(Eng) John Dory (Fr) Saint Pierre

Descripción del producto:

También llamado San Pedro, San Martiño o Gallopedro. Es un pescado semi-graso y de agua salada. Habita tanto en fondos de rocas como en praderas submarinas y fondos de arena, donde puede enterrarse a veces. Vive entre aguas, a profundidades que varían desde los 10 a los 100 metros, aunque se le puede encontrar hasta a 400 metros. Se alimenta de “pececillos” como arenques y sardinas, y también de gusanos y crustáceos como camarones.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 70 cm.
Clasificamos el San Martiño en piezas que van desde 1´5 Kg hasta más de 4 Kg.

Envasado:

Por piezas.



Merluza

Pescados

MERLUZA | MERLUCCIIUS MERLUCCIIUS
(Eng) European hake
(Fr) Merlu européen

Descripción del producto:

La merluza es uno de los peces que más se consume. Se trata de un pescado blanco que pertenece a la familia de los merúcidos.

Vive en aguas saladas y es uno de los pescados preferidos en Europa y África. Su hábitat hace a esta especie aún más especial. Busca aguas templadas - frías, una temperatura media de 5°C y nada sobre los 200 metros de profundidad.

La merluza es muy alargada y como achatada por los lados, alzando su tronco por la parte central.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 80 - 130 cm.
Clasificamos a la merluza si es de Pincho o de Volanta, en piezas que van desde 1 Kg hasta más de 6 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ *Merluccius Merluccius*

MERO | EPINEPHELUS SPP
(Eng) Grouper (Fr) Mérou

Descripción del producto:

Pez perteneciente a una gran familia, la de los Serranidae. Es un pescado semi-graso, catalogado como pescado blanco.

Físicamente se trata de un pez con una forma como ovalada y a la vez plana en algunas de sus partes. Los ojos parecen globos y la boca también la tiene hinchada, llamando la atención la silueta tan marcada de la boca, con ese color tan intenso. Su piel suele ser de color verde, muy brillante con destellos azules. La zona del vientre cobra un tono amarillento en contraste con sus aletas naranjas. Es una especie de pescado blanco que puede llegar a medir hasta 3 metros de largo. Es un pescado que, a la vista, llama mucho la atención y al gusto es inolvidable.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 45 cm. - 3 metros.
Clasificamos el mero en piezas que van desde 2 Kg hasta más de 10 Kg. El Mero de Volanta va desde los 2 Kg hasta más de 6 Kg.

Envasado:

Por piezas.

Mero |
Pescados



■ *Epinephelus Spp*

Salmonete

Pescados

SALMONETE | MULLUS SURMULETUS
(Eng) Surmullet or red mullet
(Fr) Rouget

Descripción del producto:

El salmonete tiene el cuerpo alargado y más bien aplanado, con unos ojos más bien grandes. Se pesca en el Mediterráneo y en el Atlántico. En la parte delantera baja posee dos grandes barbillas largas con las que se ayuda para buscar presas y alimento en la arena y fondos en general.

Su color suele ser rojizo-rosado, aunque depende del año y si es salmonete de roca o salmonete de fango. Los salmonetes del Mar Menor suelen ser de un tamaño más reducido.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 10 - 40 cm.

El salmonete puede ir desde piezas de 100 gr hasta más de 1'5 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ *Mullus Surmuletus*

SARGO | DIPLODUS SARGUS
(Eng) White seabream
(Fr) Sar commun

Descripción del producto:

También llamado Mojarra, Vidriada, Verada, Variada, Muxarra, Muxar arrunta, Muxkarra. Es un pez azul y de agua salada. Suele vivir cerca de la costa, entre rocas y en los arenales del fondo. Habita desde menos de un metro de profundidad hasta más de cincuenta, aunque lo más normal es que lo haga desde los dos a los veinte metros donde la luz es abundante y hay gran cantidad de nutrientes.

Se alimentan de moluscos, crustáceos, equinodermos y también comen anélidos como el gusano de rosca, el de serrín o el de fango.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 18 - 45 cm.

Clasificamos el Sargo desde piezas de 500 gr hasta más de 3 Kg.

Envasado:

Por piezas.



Pargo

Pescados

PARGO | PAGRUS PAGRUS

(Eng) Red porgy

(Fr) Pagre rouge

Descripción del producto:

Es un pez de buen tamaño. Muestra un cuerpo corto y macizo, cubierto por escamas plateado-rosáceas, con bandas de color amarillento. Las aletas son rosadas o rojas.

Este pez tiene un hábitat muy extenso (se encuentra desde Chile hasta Turquía) posee cuerpo alargado y complexión atlética, poderoso nadador con hocico puntiagudo y boca grande y alargada. Su alimentación más temprana es a base de camarones, afición que no abandona combinando en el menú en la madurez todo tipo de crustáceos. Es por tanto un carnívoro que no desprecia percebes, nécoras pequeñas, etc..

Medidas / Clasificación:

Puede llegar a medir los 95 cm de largo y los 8 kg de peso.

Clasificamos al Pargo en piezas que van desde 1 Kg hasta más de 4 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ *Pagrus Pagrus*

RAYA | RAJA BRACHYURA
(Eng) Blonde ray (Fr) Raie lisse

Descripción del producto:

Es un pescado de mares templados y fríos. Dentro de la familia de los ráyidos son muchas las especies. La raya más sabrosa es la que se conoce como raya de clavos. Su mejor momento es en los meses de marzo, abril, mayo y junio; antes de que llegue el calor. Es un pescado plano que se identifica fácilmente por su fisonomía. Las aletas pectorales son triangulares, muy grandes y muy próximas a la cabeza. Se trata de un pez cartilaginoso. La raya es un pescado blanco con un contenido graso mínimo: 1 gramo por cada 100.

La piel es muy dura, y esto lo convierte en un pescado bastante difícil de limpiar, por eso en O Percebeiro ofrecemos la raya pelada, lista para el consumo.

Medidas / Clasificación:

Suele medir entre 80 y 90 cm. aunque puede llegar a los 120 cm. Normalmente son de 1 Kg.

Envasado:

Por piezas o alas de raya pelada.



Rubio

Pescados

RUBIO | TRIGLA LUCERNA
(Eng) Tub Gurnard (Fr) Grondin perlon

Descripción del producto:

Los rubios pertenecen a la familia Triglidae de peces marinos incluida en el orden Scorpaeniformes, distribuidos por mares y estuarios de todas las aguas templadas y tropicales del mundo. Su nombre procede del griego trigla = salmonete rojo (por su parecido con este pez). Son todas especies bentónicas que viven en el fondo marino, donde se alimentan desenterrando sus presas. Son buenos productores de sonidos y tienen la cabeza recubierta de un hueso a modo de casco. Las aletas pectorales tienen dos o tres radios más alargados que utilizan para detectar el alimento y las dos aletas dorsales están claramente separadas.

Medidas / Clasificación:

Puede llegar a medir los 45-90 cm. de largo. Clasificamos el Rubio en piezas que van desde 1 Kg hasta más de 4 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ Trigla Lucerna

Atún Rojo

Pescados

ATÚN ROJO | THUNNUS THYNNUS
(Eng) Northern bluefin tuna
(Fr) Thon rouge du Nord

Descripción del producto:

El atún pertenece a la familia de los escómbridos. Este pescado recibe diferentes nombres, según la zona y el tipo de ejemplar dentro de la familia. Está el atún rojo, el atún blanco, albacora o bonito del norte, el cimarrón, el atún de aleta azul del Pacífico, atún de aleta azul del Sur. Vive en aguas saladas, sobretodo en las zonas del Atlántico, Mar Negro y profundidades del Mar Mediterráneo, ya que su hábitat se encuentra en temperaturas medias, nunca superando los 25°C y tampoco por debajo de los 17°C. Son muy longevos, como mínimo llegan a los 15 años .

Medidas / Clasificación:

Puede llegar a medir 4 metros y pesar más de 500 kg. Aunque las tallas medias oscilan el medio metro y los 6 Kg. Clasificamos al atún en piezas que van desde los 15 Kg , pudiendo llegar a los 40 Kg.

Envasado:

Por piezas o en lomos.



■ *Thunnus Thynnus*

Bonito

Pescados

BONITO | THUNNUS ALALUNGA
(Eng) Albacore (Fr) Germon

Descripción del producto:

El bonito es un pescado de la familia de los Escómbridos, una especie de atún que suele localizarse en zonas más cálidas. Es un pescado azul que vive en aguas saladas y cálidas. Cabe diferenciar entre los dos principales tipos de bonito, el bonito del norte y el bonito del sur, dos especies muy diferentes físicamente y de sabor. Esto hace que las zonas donde más bonito se puede encontrar sea en el Pacífico, en el Mediterráneo, la costa de Australia y la zona tropical del Océano Atlántico. Los bonitos únicamente se acercan a las costas para reproducirse, normalmente en la época estival. En España, de mayo a septiembre - octubre.

Medidas / Clasificación:

Lo más habitual es que un bonito mida entre los 40 y 50 centímetros, siendo su talla mínima 52 centímetros. Clasificamos el Bonito en piezas que van desde 3 Kg hasta 12 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ *Thunnus Alalunga*

Cabracho

Pescados

CABRACHO | SCORPAENA SCROFA
(Eng) Red scorpionfish
(Fr) Rascasse rouge

Descripción del producto:

El Cabracho pertenece a la familia de los escorpénidos. Este es un pescado muy particular, pues su aspecto es desafiante. Es una especie, por lo general, de talla pequeña, no suele superar los 2 kg de peso. Suele encontrarse en las zonas profundas y arenosas con zonas rocosas en los mares y océanos. El cabracho permanece casi siempre quieto y oculto en el fondo marino, entre los 20 y los 200 metros de profundidad, y se puede localizar tanto solo como en grupo.

Medidas / Clasificación:

El tamaño ideal y más frecuente a la hora de capturar estos pescados oscila entre los 40 y 50 centímetros. Clasificamos el cabracho por piezas que van desde los 800 gramos hasta piezas de más de 4 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ Scorpaena Scrofa

Virrey

Pescados

VIRREY | BERYX SPLENDENS

(Eng) Slender Alfonsino

(Fr) Béryx long

Descripción del producto:

También conocido como Rey, alfonsino, cachucho, palometa roja, o dorada hembra. Es un pez semi-graso y de agua salada de la familia de los berícidos. Vive entre los 200 y 400 metros de fondo, donde escasea la luz. Puede encontrarse en el Atlántico y en el Pacífico.

Son animales muy gregarios que suelen vivir en los arrecifes de corales de profundidad. Tienen un crecimiento muy rápido durante el primer año, pero luego se ralentiza mucho.

Se alimenta principalmente de peces, crustáceos y cefalópodos. Su carne tiene sabor amariscado y es muy blanca, finísima y de textura turgente, parecida a la de los peces de roca.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 25 - 50 cm.

Clasificamos al Virrey en piezas que van desde 1 Kg hasta más de 3 Kg.

Envasado:

Por piezas.



■ *Beryx Splendens*

■ Cefalópodos



Calamar

Cefalópodos

CALAMAR | LOLIGO VULGARIS
(Eng) Common Squid
(Fr) Calmar.

Descripción del producto:

El calamar pertenece al grupo de los cefalópodos, es un molusco decápodo. También es representativa la fortaleza de su esqueleto, que es cartilaginoso. Pertenece a la misma familia que el pulpo. Es un molusco muy inteligente, con un gran cerebro. Además, al igual que otros cefalópodos, cuando están o se sienten en peligro expulsan tinta que almacenan en una bolsa, así se defienden de los enemigos. En España, el calamar es uno de los cefalópodos más consumidos, además de tratarse de una de la tapas y aperitivos más populares.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 30-60 cm.
Pueden pesar desde 800 gramos hasta 2 kg.

Envasado:

Por piezas.



■ *Loligo Vulgaris*

PULPO | OCTOPUS VULGARIS

(Eng) Octopus

(Fr) Poulpe

Descripción del producto:

El pulpo común es una especie de cefalópodo octópodo de la familia Octopodidae. Se encuentran desde aguas superficiales hasta los 100 metros de profundidad y su actividad principal la realizan por la noche alimentándose de crustáceos, bivalvos y peces. Para desplazarse suelen arrastrarse por el fondo ayudándose con sus 8 brazos. El pulpo común puede alcanzar un tamaño de un metro, su manto puede crecer hasta 25 cm.

Consta de una gran cabeza de forma ovalada donde se encuentran varios aparatos del organismo y de 8 tentáculos con dos hileras de ventosas cada uno. Bajo los tentáculos se encuentra su boca en forma de pico y sus ojos, los cuales están muy desarrollados, se encuentran cerca de los tentáculos. Cuando se encuentran en una situación de peligro expulsan una secreción a base de tinta para confundir a su agresor.

Medidas / Clasificación:

Dimensiones aprox.: 20-30 cm.

Clasificamos el pulpo por piezas (patas) que van desde los 100 a los 400 gramos.

Envasado: Al vacío por piezas (patas).

Pulpo |
Cefalópodos



■ *Octopus Vulgaris*



Productos frescos
de las Rías Gallegas



¿Dónde estamos?

Puerto Pesquero de Marín
Almacén 51 - 54
36900 Marín
(Pontevedra)
ESPAÑA

www.opercebeiro.com

info@opercebeiro.com
T. 986 890 021

