



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2022

SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS

HERPAC

es una empresa familiar líder en el sector de las conservas, salazones y ahumados.

Herpac nace en 1986, de la mano de los **hermanos Pacheco**. Tras muchos años trabajando en su pequeña pescadería de Barbate, y gracias al buen nombre logrado, **Francisco y Diego deciden empezar a comercializar mojama**, secándola artesanalmente sin más elementos que el sol y el viento, en su establecimiento de la calle Hermanos Romero Abreu.

Hoy cuentan con unas **instalaciones centrales de 8.500 m²**, tres tiendas propias y medio centenar de empleados, y **están presentes en 10 países**.

Nunca ha dejado de ser una empresa familiar, y ahora es la **tercera generación** la que comienza a dirigir la compañía.

Herpac es líder en la industria **conservera**, y su mojama de atún es una de las más reconocidas del mundo, siendo una de las pocas elegidas para lucir el distinguido sello de la **Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Barbate”**.

En la actualidad, la tercera generación comienza a dirigir la compañía.

Sus cerca de cien referencias, entre las que también destacan las **conservas de atún rojo y los ahumados artesanales**, han recibido innumerables premios nacionales e internacionales, y se encuentran en las tiendas y espacios gourmet más importantes del país.

Además, su fábrica recibe anualmente miles de visitas de diversas nacionalidades, donde se muestra en directo el milenario arte del ronqueo del atún.



Mojama IGP Barbate



La mojama de atún de Barbate es, indudablemente, uno de los productos gastronómicos más reconocibles de la provincia de Cádiz.

En Herpac llevamos mucho tiempo defendiendo su singularidad, sus cualidades y su excelencia, lo que nos impulsó hace varios años a abanderar, primero, la lucha para la creación de la Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Barbate”, y, posteriormente, el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “Mojama de Barbate” y “Mojama de Isla Cristina”.

El reconocimiento llegó por fin en 2017, convirtiéndose en el primer producto andaluz de salazón en obtenerlo. Herpac es miembro fundador de ambos organismos, que tienen entre sus objetivos garantizar que los productos que lleven este sello distintivo de calidad cumplan con los requisitos establecidos en la normativa.



Mojama de atún extra IGP Barbate

Mojama de Categoría Extra: la pieza con la que se elabora se encuentra en el centro del lomo, con una textura mucho más fina. Este representa la mojama de mayor calidad.

Con la elaboración de la mojama, Herpac comenzó su actividad artesanal hace ya más de 30 años, secando el atún sin más elementos que los vientos de Barbate.

Desde entonces, la mojama Herpac se ha convertido en un producto singular, inimitable y uno de los más aplaudidos por los consumidores, que valoran su exquisito sabor y su elaboración artesanal.

Único como aperitivo, en ensalada o en cualquier otro formato, la mojama de Herpac dará un toque de distinción y calidad a tu mesa. Directo del mar a tu casa, con elaboración artesanal y con la garantía Herpac.

Formatos: 250 gr, 500 gr, 1000 gr
Ref 250 g: 1002
Ref 500 gr: 1002
Ref 1.000 gr: 1001

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)





Mojama de atún primera IGP Barbate

Mojama de Categoría Primera: se elabora utilizando la zona interna del lomo.

Con la elaboración de la mojama, Herpac comenzó su actividad artesanal hace ya más de 30 años, secando el atún sin más elementos que los vientos de Barbate.

Desde entonces, la mojama Herpac se ha convertido en un producto singular, inimitable y uno de los más aplaudidos por los consumidores, que valoran su exquisito sabor y su elaboración artesanal.

Formatos: 250 gr, 1000 gr
Ref 250 g: 1004
Ref 1.000 gr: 1003

Salazones





IJADA DE ATÚN ROJO EN ACEITE

Para la elaboración de la ijada tomamos una de las partes más jugosas del atún rojo, la ventresca. Además, es una de las partes con un mayor índice de grasa. Su fino corte hace que se potencie su textura en el paladar.

Formatos: 250 gr, 550 gr
Conservación en frío
Ref 250 g: 2009
Ref 550 gr: 2007

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SARDA EN ACEITE

La sarda en aceite es uno de nuestros productos menos conocidos fuera de la provincia, pero su popularidad y demanda van en auge debido a su exquisito sabor y suave textura.

Formatos: 250 gr, 500 gr, 1.000 gr
Conservación en frío
Ref 250 g: 2014
Ref 550 gr: 2020
Ref 1.000 g: 2012

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



IJADA DE ATÚN EN ACEITE

La ijada o ventresca es la parte más jugosa y de las más delicadas del atún y es considerada como una joya, es por ello que es un producto muy apreciado y cotizado.

Formatos: 250 gr, 500 gr, 1.000 gr
Conservación en frío
Ref 250 g: 2046
Ref 550 gr: 2045
Ref 1.000 g: 2044

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



LOMO DE BONITO CURADO

De textura y sabor parecidos a la mojama, esta salazón se elabora con bonito del Sur. Tras el salado del lomo y su curación natural al sol y al viento se logra un producto realmente especial.

Formatos: desde 150 gr
Conservación en frío
Ref 1031

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



VER VÍDEO DEL PRODUCTO

HUEVA DE MUJOL CURADA

Cualquier excusa es buena para disfrutar de la hueva de mujol de Herpac. Ya sea en lonchas o en trozos, el éxito está asegurado. Una sugerencia: probad a hacer finas lascas y añadirlas a un guiso de pescado.

Formatos: desde 125 gr
Conservación en frío
Ref: 1072



HUEVA DE MARUCA CURADA

La hueva de maruca es de esos productos que puede enamorar a los paladares más exigentes. Sabor a mar puro, profundo, intenso, y esa textura tierna tan reconocible. Extraordinaria.

Formatos: desde 125 gr
Conservación en frío
Ref: 1024

VER VÍDEO DEL PRODUCTO

HUEVA DE ATÚN DE ALETA AMARILLA

La hueva de Atún de Aleta Amarilla es de esos productos que puede enamorar a los paladares más exigentes. Sabor a mar puro, profundo, intenso, y esa textura tierna tan reconocible. Extraordinaria.

Formatos: desde 150 gr.
Conservación en frío
Ref: 1015



CORAZÓN DE ATÚN

Uno de los grandes desconocidos y a la vez considerado como uno de los cortes más exquisitos del atún. Con una curación y proceso similar a nuestra mojama extra, su empleo en la alta gastronomía se ha extendido convirtiéndose en un verdadero manjar. Puro sabor

Formatos: desde 150 gr
Conservación en frío
Ref: 1061

VER VÍDEO DEL PRODUCTO

VOLADOR CURADO

El pez volador aporta los siguientes beneficios a la salud: es un pescado rico en proteínas y bajo en grasas saturadas, por lo que es muy recomendable para jóvenes deportistas.

Formatos: por unidad
Conservación en frío
Ref: 1112



VER VÍDEO DEL PRODUCTO

Ahumados





NOVEDAD 2022

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO

El carpaccio de atún rojo es uno de los productos estrella de la colección “Charcutería del mar” de Herpac. Se elabora con ventresca de atún rojo, la parte más jugosa del atún, y se somete a un proceso de ahumado artesanal que le confiere un sabor y un aroma realmente únicos.

Formatos: 80 gr
Conservación en frío
Ref: 4006

ATÚN AHUMADO EN ACEITE

Delicioso atún ahumado, ya cortado en lonchas y bañado en aceite de oliva. Sabor salino y una textura tremendamente agradable con ese sabor tan característico.

Formatos: 250 gr, 550 gr
Conservación en frío
Ref 250 g: 4003
Ref 550 gr: 4002

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SALMÓN AHUMADO EN ACEITE

Un clásico a la hora de preparar aperitivos o para darle color y sabor a una ensalada. El salmón ahumado de Herpac viene en finas lonchas de fácil separación, listas para sorprender a los paladares exigentes.

Formatos: 250 gr, 550 gr
Conservación en frío
Ref 250 g: 4017
Ref 550 gr: 4022

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



BACALAO AHUMADO EN ACEITE

Finas lonchas de bacalao ahumado en aceite listas para comer. ¿Una sugerencia? Servir encima de pan tostado y acompaña con un poco de salmorejo.

Formatos: 250 gr, 550 gr
Conservación en frío
Ref 250 g: 4013
Ref 550 gr: 4012

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SARDINAS AHUMADAS EN ACEITE

De textura y sabor parecidos a la mojama, esta salazón se elabora con bonito del Sur. Tras el salado del lomo y su curación natural al sol y al viento se logra un producto realmente especial.

Formatos: 150 gr, 270 gr, 500 gr
Conservación en frío
Ref 150 gr: 4117
Ref 270 gr: 4098
Ref 500 gr: 4093

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



BANDERILLAS DE ATÚN Y QUESO

Las banderillas de Herpac pueden llegar a ser adictivas. Daditos de atún ahumado y queso conservadas en aceite. Hechas a mano, una a una. Normal que estén tan rematadamente buenas.

Formatos: 12 uds y 42 uds
Conservación en frío
Ref 12 uds: 4010
Ref 42 uds gr: 4036

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TACO DE ATÚN AHUMADO

Lomo de atún de máxima calidad, que en Herpac ahumamos para darle ese carácter que lo hace inimitable. Un bocado tierno y delicioso, perfecto para servir con una tosta y una rodaja de tomate.

Al vacío. desde 400 gr
Conservación en frío
Ref: 4001

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

Conservas



NOVEDAD 2022

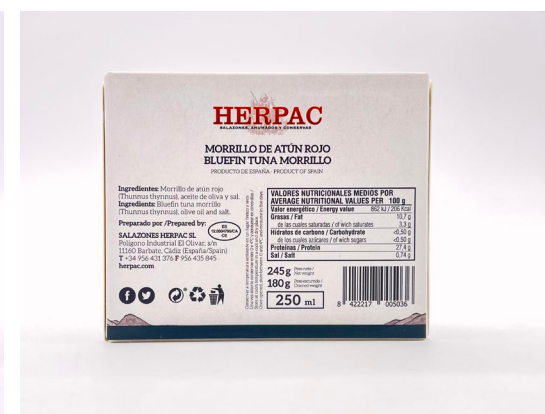
MORRILLO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA edición limitada

Herpac presenta el morrillo de atún rojo en aceite de oliva, una nueva referencia en edición limitada de la conservera barbateña que hará las delicias de los amantes del atún rojo. De sabor y textura similar a la ventresca, el morrillo goza de un alto prestigio gastronómico. Además, contiene un alto índice de grasa que le aporta un sabor que le diferencia de cualquier otra carne del resto del atún y una textura única irresistible para el paladar.

Para conservar el morrillo de atún rojo en óptimas condiciones, debe conservarse en un ambiente fresco y seco hasta su consumo. Una vez abierto, mantener en temperatura fría de entre 0° y 4°C.

Además, su fecha de consumo preferente es de 5 años posterior a la fecha de producción. El morrillo de atún rojo parte del atún rojo (*Thunnus thynnus*), tanto capturado como de cría, y de las Zonas FAO Mediterráneo y Atlántico.

Formato 245 gr
Ref: 3144





VENTRESCA DE ATÚN ROJO

La reina de las conservas. La ventresca de atún rojo de Herpac es para disfrutar cerrando los ojos. Saboreando cada bocado. Sintiendo cómo se van separando las lascas en la boca, con ese punto graso y jugoso tan reconocible. De diez.

Formatos: 125 gr, 245 gr
Ref 125 g: 3060
Ref 245 gr: 3142

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



LOMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA

Es una de las partes del atún rojo más magras y limpias. Sabor delicado y textura jugosa para disfrutar sin prisas y con una copa de buen vino.

Formatos: 125 gr, 245 gr
Ref 125 g: 3077
Ref 245 gr: 3140

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TARANTELO DE ATÚN ROJO

Una de nuestras conservas preferidas, con algo menos de grasa que la ventresca pero igualmente de sabor extraordinario. ¡Probadlo con una copa de vino de Jerez!

Formatos: 125 gr, 245 gr
Ref 125 g: 3121
Ref 245 gr: 3141

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



MORMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA edición limitada (sin stock)

Es una parte muy codiciada en restauración, que ahora se presenta en conserva en una edición limitada por tratarse de un producto de temporada.

Su jugosidad lo convierte en un producto muy especial al que no necesitas añadir nada más.

Formatos: 245 gr
Ref 245 gr: 3143

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)





VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Es una de las conservas preferidas por los seguidores de Herpac, y lo entendemos. Nuestra ventresca es un manjar al que es imposible resistirse, y en cuanto la probéis sabréis por qué decimos esto.

Formatos: 125 gr, 245 gr, 550 gr, 1.030 gr
Ref 125 gr: 3007
Ref 245 gr: 3037
Ref 550 gr: 3005
Ref 1.030 gr: 3001

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

LOMO DE ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL

Jugosos trozos de lomo de atún en formato familiar. Perfectos para añadir a ensaladas o aliños.

Formatos: 1.030 gr
Ref 1.030 gr: 3002



SOLOMILLO DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Zona noble del atún por excelencia, nuestro solomillo de atún de aleta amarilla es uno de esos bocados que concentran todo el sabor del pescado. Sobre una tosta y con un poco de mermelada de cebolla es un auténtico manjar.

Formatos: 245 gr
Ref 245 gr: 3138

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

LOMO DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Nuestro lomo de atún de aleta amarilla en aceite de oliva es un acierto tanto para disfrutar troceado en una ensalada como para tomar simplemente con algo de pan. ¡Combina con todo! Ingredientes: Lomo (Tronco) de atún y aceite de oliva.

Formatos: 110 gr
Ref: 3024

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

Las sardinas en aceite de oliva de Herpac se presentan evisceradas y sin cabezas, en pequeñas latas de 16/22 piezas. Son de pequeño calibre, lo cual las hace deliciosas. Una vez abierta, están listas para consumir. Su olor, textura y sabor son muy característicos.

Formatos: 125 gr,
Ref 125 g: 3133

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



FILETES DE MELVA CANUTERA EN ACEITE DE OLIVA

A diferencia de la melva convencional, la melva canutera es más pequeña, y sus filetes son jugosos y delicados. Nuestra sugerencia: disfrútalos solos o con un buen pimiento del piquillo.

Formatos: 125 gr, 245 gr, 1030 gr
Ref 125 g: 3018
Ref 245 gr: 3035
Ref 1.030 gr: 3014



FILETES DE MELVA EN ACEITE DE OLIVA

Filetes de Melva en Aceite de Oliva, puedes probarlo a solas con su aceite o de mil maneras diferentes, como en montaditos con pimiento morrón o mayonesa, en ensaladas, etc... Te va a encantar su sabor.

Formatos: 1.030 gr

Ref 1.030 gr: 3010

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA

Fuente de Omega 3, nuestros filetes de caballa son, además de sanos, deliciosos. Probadlos en un picadillo de tomate, en una ensalada o como se os ocurra. No os equivocareis.

Formatos: 125 gr, 245 gr, 550 gr, 1.030 gr

Ref 125 gr: 3042

Ref 245 gr: 3136

Ref 550 gr: 3032

Ref 1.030 gr: 3019

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)





CAVIAR DE ERIZOS



Uno de nuestros productos más selectos y exclusivos. Extraemos a mano cada huevo para que sólo te preocupes de abrir la lata y saborear algo realmente especial. Pruébalo con unas gotas de limón.

Formatos: 115 gr,
Ref 115 gr: 5181

MEJILLONES EN ESCABECHE 4/6 UDS



¿Quién no ha disfrutado alguna vez de unos mejillones en escabeche? Los de Herpac os sorprenderán por su calibre y por su sabor. ¡Por algo es uno de los productos más demandados!

Formatos: 4/6 uds
Ref: 3012

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

HUEVAS DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA



Lo mejor de la caballa, con un sabor más intenso y una textura realmente sorprendente. ¿Un consejo? Abrid la lata y alternar con trozos de pan bañados en su aceite de oliva.

Formatos: 120 gr
Ref 120 gr: 3036

MEJILLONES EN ESCABECHE 15/20 UDS



Pocos platos hay tan deliciosos y rápidos como los mejillones en escabeche. Además, este formato en lata cuenta con entre 15 y 20 unidades. Ideal para familias o para grupos de unas 4 o 5 personas.

Formatos: 15/20 uds
Ref: 3073

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TARRO DE VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Una de las conservas más exitosas presentada en nuestro tarro de cristal. Trozos de ventresca en aceite de oliva en un formato premium perfecto tanto para disfrutar como para regalar.

Formatos: 250 gr
Ref: 3075

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TARRO DE ATÚN ENCEBOLLADO

Un clásico de la cocina andaluza, pero en conserva. Listo para abrir, servir y disfrutar de los trozos de atún de Herpac y del sabor de la cebolla.

Formatos: 250 gr
Ref: 3063

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TARRO DE LOMO DE ATÚN EN MANTECA

Un capricho para el paladar que hay que darse de vez en cuando. Trozos del mejor atún en conserva impregnados de manteca ibérica. Úntalos en pan recién tostado y deja que se vayan fundiendo.

Formatos: 250 gr
Ref: 2033

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TARRO DE MORRILLOS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Pocas partes hay en un atún tan selectas y especiales como el morrillo. Tarro de Morrillos de Atún en Aceite de Oliva listos para que los disfrutes.

Formatos: 250 gr
Ref: 3071

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



TARRO DE ATÚN AL PEDRO XIMÉNEZ



Lo mejor de Barbate y lo mejor de Jerez. Trozos de atún de primera con ese toque dulzón tan especial que aporta el pedro ximénez. Una combinación única y deliciosa.

Formatos: 250 gr
Ref: 3062

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

TARRO DE LOMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA



Un clásico de la cocina andaluza, pero en conserva. Listo para abrir, servir y disfrutar de los trozos de atún de Herpac y del sabor de la cebolla.

Formatos: 250 gr
Ref: 3035

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

PATÉ DE ATÚN AHUMADO



Puedes disfrutar de todo el sabor del atún ahumado en este delicioso paté artesanal.

Formatos: 105 gr
Ref: 6121

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

PATÉ DE MOJAMA



Descubre todo el sabor de nuestro Paté de Mojama artesanal. Elaborado sólo con ingredientes naturales. La máxima calidad y exquisitez para tu paladar.

Formatos: 105 gr
Ref: 6099

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

Semiconservas





LOMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE

Todo el sabor del auténtico atún rojo presentado en cómodas lonchas listas para abrir y disfrutar, con esa textura que lo convierte en un producto inigualable.

Formatos: 250 gr, 500 gr
Conservación en frío
Ref 250: 2205
Ref 500: 2215



ATÚN ROJO CON LECHUGA DE MAR EN ACEITE

Un platazo completo ya listo para abrir y disfrutar. Trozos de auténtico atún rojo acompañados de lechuga de mar, un alga que le aporta los matices necesarios para potenciar todavía más su sabor.

Formatos: 1.000 gr
Conservación en frío
Ref: 2206



SOLOMILLO DE ATÚN EN ACEITE

El solomillo de atún tiene una textura tierna y jugosa, con un sabor sorprendente. Además, contiene los valores nutricionales del atún, por lo que aporta múltiples beneficios a la salud.

Formatos: 250 gr, 1.000 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr: 2080
Ref 1000 gr: 2092

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



VENTRESCA DE ATÚN EN ESCABECHE

Le hemos dado una vuelta a nuestra famosa ventresca, y os la presentamos en un riquísimo y original escabeche dulce. Está permitido mojar pan.

Formatos: 250 gr, 1.000 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr: 2138
Ref: 1000 gr: 2135



SOLOMILLO DE ATÚN EN MANTECA IBÉRICA

Un capricho para el paladar que hay que darse de vez en cuando. Trozos del mejor atún en conserva impregnados de manteca ibérica. Úntalos en pan recién tostado y deja que se vayan fundiendo.

Formatos: 1.000 gr
Conservación en frío
Ref: 2032

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SARDINAS EN VINAGRE AL TOMATE

Si no habéis probado nunca un bocadillo de sardinas en tomate, no sabéis lo que os estáis perdiendo. Como pareja, nada mejor que una cerveza bien fría.

Formatos: 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2094

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SARDINAS ANCHOADAS EN ACEITE

Generosos lomos de sardina abiertos y limpios. Listos para volcar en un plato y compartir. O no...

Formatos: 300 gr, 740 gr
Conservación en frío
Ref: 300 gr: 3091
Ref 740 gr: 3090

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



SARDINAS EN ACEITE Y VINAGRE

Si os gustan nuestros boquerones, no podéis perderos las sardinas. Cada una es un bocado de puro sabor a mar.

Formatos: 270 gr, 500 gr
Conservación en frío
Ref 270 gr: 2209
Ref 500 gr: 2086

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)



BOQUERONES EN VINAGRE Y ACEITE

Una de las tapas por excelencia de Andalucía. Perfectos para la hora del aperitivo, son sanos, naturales y deliciosos, y en Herpac los presentamos limpios, sin espinas y con el toque justo de aliño.

Formatos: 150 gr, 500 gr
Conservación en frío
Ref 150 gr: 2123
Ref 500 gr: 2113

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE PASTEURIZADA

Le hemos dado una vuelta a nuestra famosa ventresca, y os la presentamos en un riquísimo y original escabeche dulce. Está permitido mojar pan

Formatos: 1000 gr
Conservación en frío
Ref: 2151

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

SOLOMILLO DE ATÚN COCIDO PASTEURIZADO

Tierno, jugoso y con un sabor sorprendente. El solomillo de atún cocido de Herpac es la estrella a la hora de compartir entre amigos.

Formatos: desde 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2042

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

LOMO DE ATÚN COCIDO PASTEURIZADO

Jugoso lomo de atún de aleta amarilla de Herpac listo para haceros disfrutar, con un sabor suave y una textura tierna y muy especial. Para maridar, un buen vino blanco con cuerpo.

Formatos: desde 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2037

[VER VÍDEO DEL PRODUCTO](#)

atún al corte

También disponemos de las distintas partes del atún: morrillo, ventresca, tarantelo, solomillo, lomo... Fresco o congelado.

Pregunte por disponibilidad

