



CATÁLOGO DE PRODUTOS

PRODUCT BROCHURE | CATALOGUE DES PRODUITS







ÍNDICE DE CONTEÚDOS

TABLE OF CONTENT | SOMMAIRE

4 Mar Ibérica

10 Pescados
Fish | Poisson

16 Bacalhau
Codfish | Morue

18 Marisco
Seafood | Fruits de Mer

20 Cefalópodes |
Molusco | Bivaldes
Cephalopods |
Molluscs | Bivalves
Céphalopodes |
Mollusques | Bivalves

24 Preparados Sem Glúten
Prepared - Gluten Free
Préparé - Sans Gluten

26 Preparados
Prepared | Préparé

28 Onda Azul

30 Vegetais
Vegetables | Légume

30 Sobremesas
Desserts

Legenda | Key | Légende



Avulso
Key | Légende



Cuvete
Recipient | Barquette



Vácuo
Vacuum | Sous Vide



Caixa
Box | Boîte



Saco
Bag | Sachet



Higienizado
Sanitised | Désinfecté



Origem Bloco
Block Origin | Origine en Bloc



Origem Envolto
Wrapped Origin | Origine Enveloppée

MAR IBÉRICA.

SOBRE NÓS

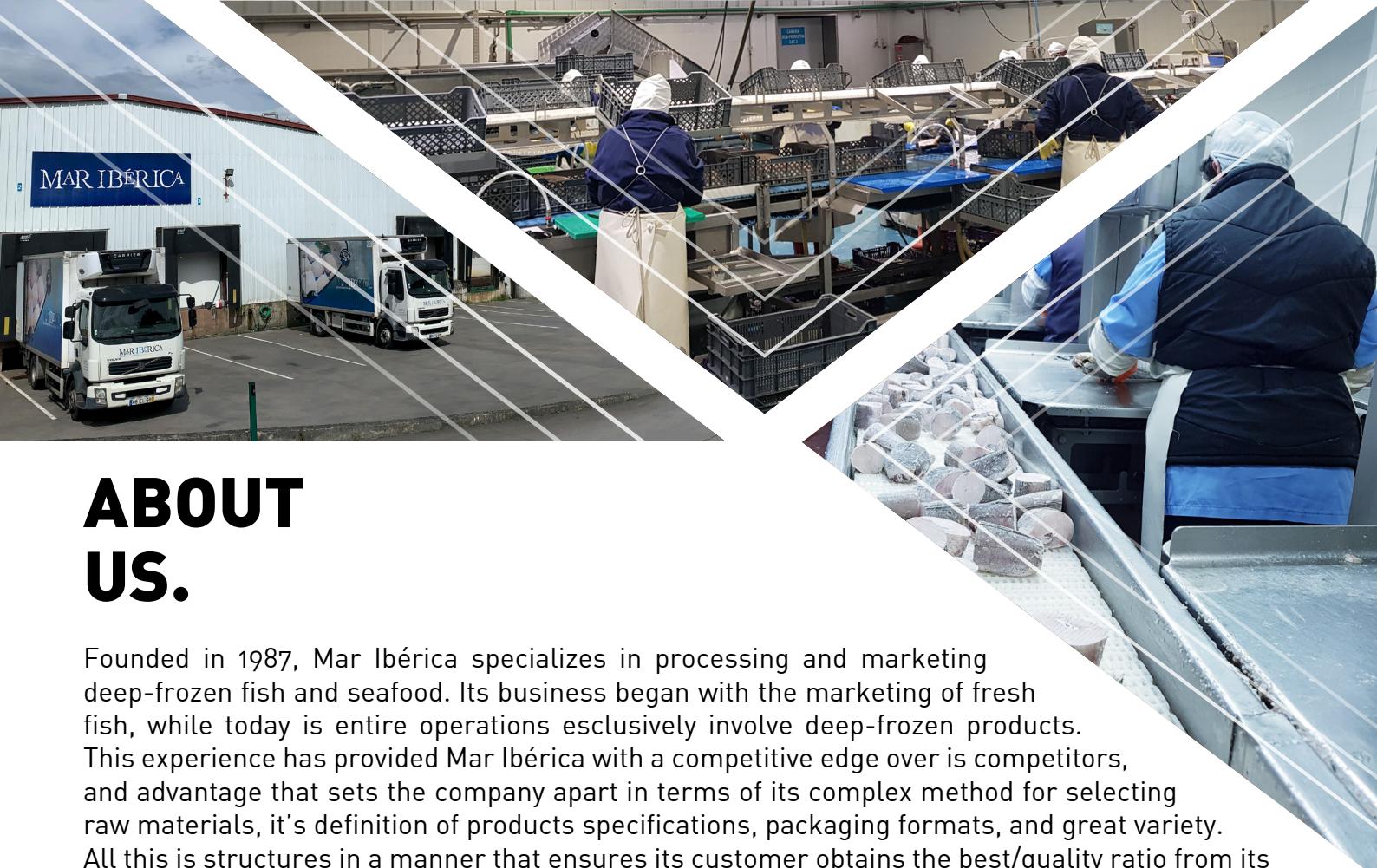


Fundada em 1987, a Mar Ibérica é uma empresa especializada na transformação e comercialização de peixe e marisco ultracongelado. A sua atividade começou com a comercialização do pescado fresco, sendo que hoje a sua atividade é dedicada exclusivamente a produto ultracongelado. Esta experiência permite à Mar Ibérica dispor de competências que lhe permitem apresentar vantagens competitivas face à sua concorrência.

Estas vantagens diferenciam a organização no método de seleção complexa das matérias primas, na definição das especificações dos produtos, nos formatos das embalagens e na oferta de uma larga variedade. Tudo isto está estruturado de forma a permitir que o cliente obtenha a melhor relação preço/qualidade dos seus produtos, correspondendo à satisfação das expectativas dos consumidores.

Selecionando os melhores entre os melhores, a Mar Ibérica gera os armadores como os seus parceiros, sendo que a pesca artesanal também constitui uma importante fonte de aprovisionamento de algumas espécies.





ABOUT US.

Founded in 1987, Mar Ibérica specializes in processing and marketing deep-frozen fish and seafood. Its business began with the marketing of fresh fish, while today its entire operations exclusively involve deep-frozen products. This experience has provided Mar Ibérica with a competitive edge over its competitors, and an advantage that sets the company apart in terms of its complex method for selecting raw materials, its definition of product specifications, packaging formats, and great variety. All this is structured in a manner that ensures its customer obtains the best/quality ratio from its products, thus meeting consumer expectations.

By selecting the best of the best, Mar Ibérica treats shipowners as if they were partners, with small-scale fishing constituting a significant source of some species.

NOTRE ENTREPRISE.

Crée en 1987, Mar Ibérica est une entreprise spécialisée en transformation et la vente de poissons et fruits de mer surgelés. Son activité a commencé avec la vente de poisson frais, et aujourd'hui son activité est exclusivement dédiée aux produits surgelés. Cette expérience permet à Mar Ibérica d'avoir les compétences qui lui permettent de présenter des avantages compétitifs par rapport à ses concurrents.

Ces avantages distinguent l'organisation en termes de méthode complexe de sélection des matières premières, de définition des spécifications des produits, de formats de conditionnement et d'offre d'une grande variété. Tout cela est structuré de manière à permettre au client d'obtenir le meilleur rapport qualité/prix pour ses produits, correspondant à la satisfaction des attentes des consommateurs.

Sélectionnant les meilleurs parmi les meilleurs, Mar Ibérica gère les armateurs comme ses partenaires et la pêche artisanale est également une source importante d'approvisionnement pour certaines espèces.



HACCP



MAR IBÉRICA NO MUNDO.

WHERE WE ARE OÙ SOMME-NOUS

A experiência adquirida pela MAR IBÉRICA ao longo dos seus mais de 35 anos de existência levaram a que a marca, os seus produtos e a sua excelência de serviço ultrapassassem fronteiras e chegassem ao vários continentes.

Acompanhamos cada novo mercado que surge com ambição e com consciência, das diferentes características e necessidades particulares intrínsecas aos mesmos. Encaramos os desafios com motivação e com compromisso de acrescentar valor, para tal, estamos dotados com tecnologias avançadas, equipas altamente capacitadas e especializadas e processos eficientes.

EN

The experience acquired by MAR IBÉRICA over its more than 35 years of existence has led the brand, its products and its excellent service to cross borders and reach several continents.

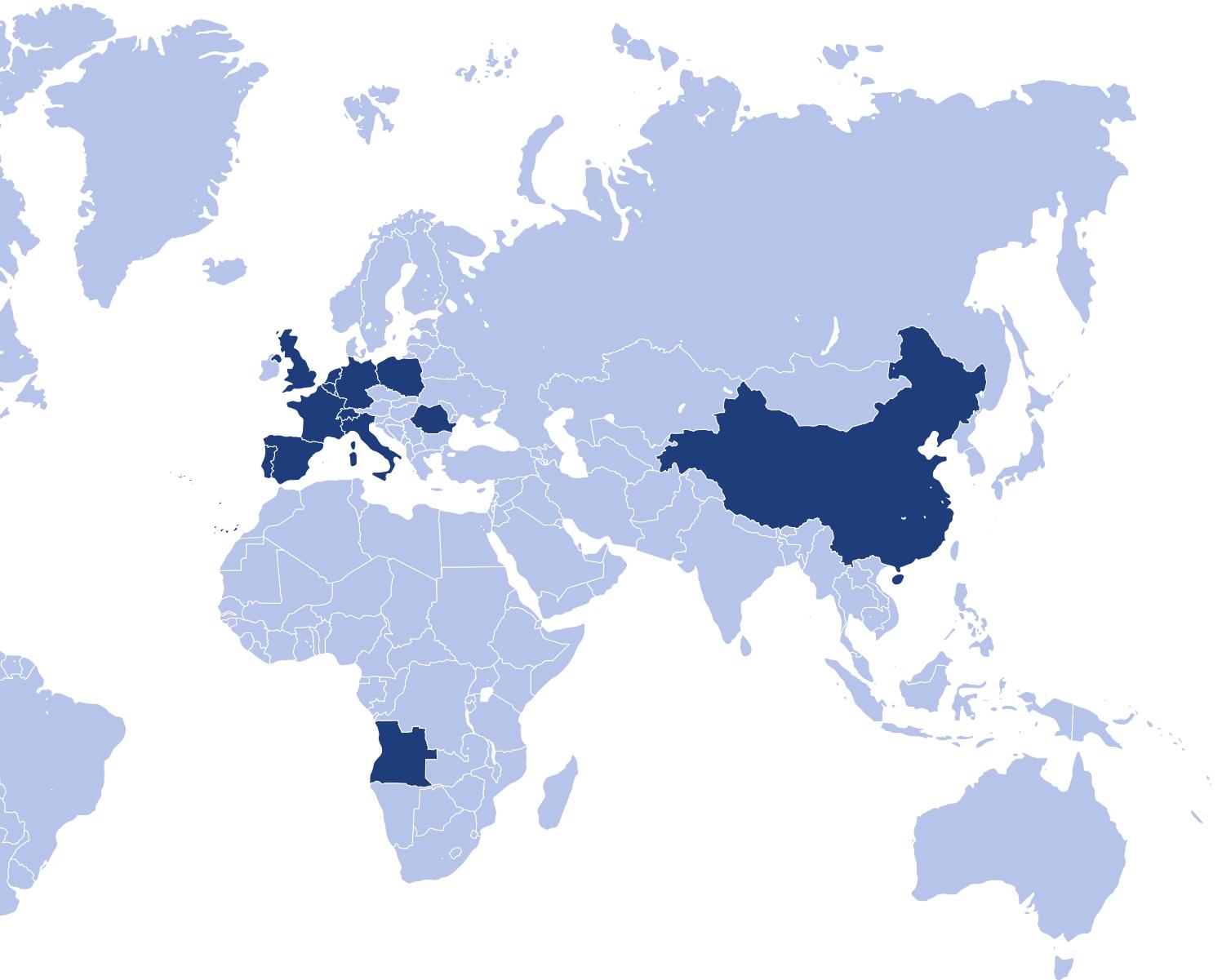
We accompany each new market that arises with ambition and awareness of the different characteristics and particular needs intrinsic to them. We face challenges with motivation and commitment to add value, for which we are equipped with advanced technologies, highly qualified and specialized teams and efficient processes.



FR

L'expérience acquise par MAR IBÉRICA au cours de ses plus de 35 ans d'existence a conduit la marque, ses produits et son excellent service à traverser les frontières et à atteindre plusieurs continents.

Nous accompagnons chaque nouveau marché qui se présente avec ambition et conscience des différentes caractéristiques et des besoins particuliers qui lui sont intrinsèques. Nous relevons les défis avec motivation et engagement à ajouter de la valeur, pour lesquels nous sommes équipés de technologies de pointe, d'équipes hautement qualifiées et spécialisées et de processus efficaces.



Exportamos para We export to / Nous exportons vers

Europa / Europe:

Alemanha / Germany; Bélgica / Belgium; Espanha / Spain; França / France; Itália / Italy; Luxemburgo / Luxembourg; Países Baixos / Netherlands; Polónia / Poland; Reino Unido / United Kingdom; Roménia / Romania; Suiça / Switzerland

América / America:

Colômbia / Colombia; Cuba / Cuba; E.U.A / USA; México / Mexico; República Dominicana / Dominican Republic; Venezuela / Venezuela

África / Africa:

Angola / Angola; Cabo Verde / Cape Verde

Ásia / Asia

China / China

SUSTENTABILIDADE.

Anos de experiência ligada ao mar levam a que a preocupação com a sustentabilidade dos recursos seja uma preocupação constante para a Mar Ibérica e objeto de procura de novas soluções para tornar toda a atividade envolvente cada vez com padrões superiores de sustentabilidade.

Para além da seleção de fornecedores que partilhem esta mesma filosofia, a adoção de materiais cada vez mais amigos do ambiente e a procura de equipamentos e soluções energéticas com menor impacto ambiental têm sido foco de investimento por parte da empresa.

O que nos permite, desde finais de 2019, a utilização de caixas de transporte em cartonadas, 100% recicláveis e compostas de material reciclado entre 50% e 76%! Também o plástico utilizado nas embalagens dos nossos produtos é 100% reciclável e composto por material reciclado entre 50% e 90%.

SUSTAINABILITY.

Years of experience linked to the sea mean that the concern with the sustainability of resources is a constant concern for Mar Ibérica and object of the search for new solutions to make all the activity involving the sea with higher standards of sustainability.

In addition to selecting suppliers that share this same philosophy, the adoption of increasingly environmentally friendly materials and the search for equipment and energy solutions with less environmental impact have been the focus of investment by the company.

Which allows us, since the end of 2019, to use cardboard transport boxes 100% recyclable and made up of recycled material between 50% and 76%. The plastic used in the packaging of our products is also 100% recyclable and comprises between 50% and 90% recycled material.

DURABILITÉ.

Des années d'expérience liées à la mer signifient que le souci de la durabilité des ressources est une préoccupation constante pour Mar Ibérica et l'objet de la recherche de nouvelles solutions pour rendre toute l'activité impliquant à chaque fois des normes de durabilité plus élevées.

Outre la sélection de fournisseurs partageant cette même philosophie, l'adoption de matériaux de plus en plus respectueux de l'environnement et la recherche d'équipements et de solutions énergétiques à moindre impact environnemental ont été au centre des investissements de l'entreprise.

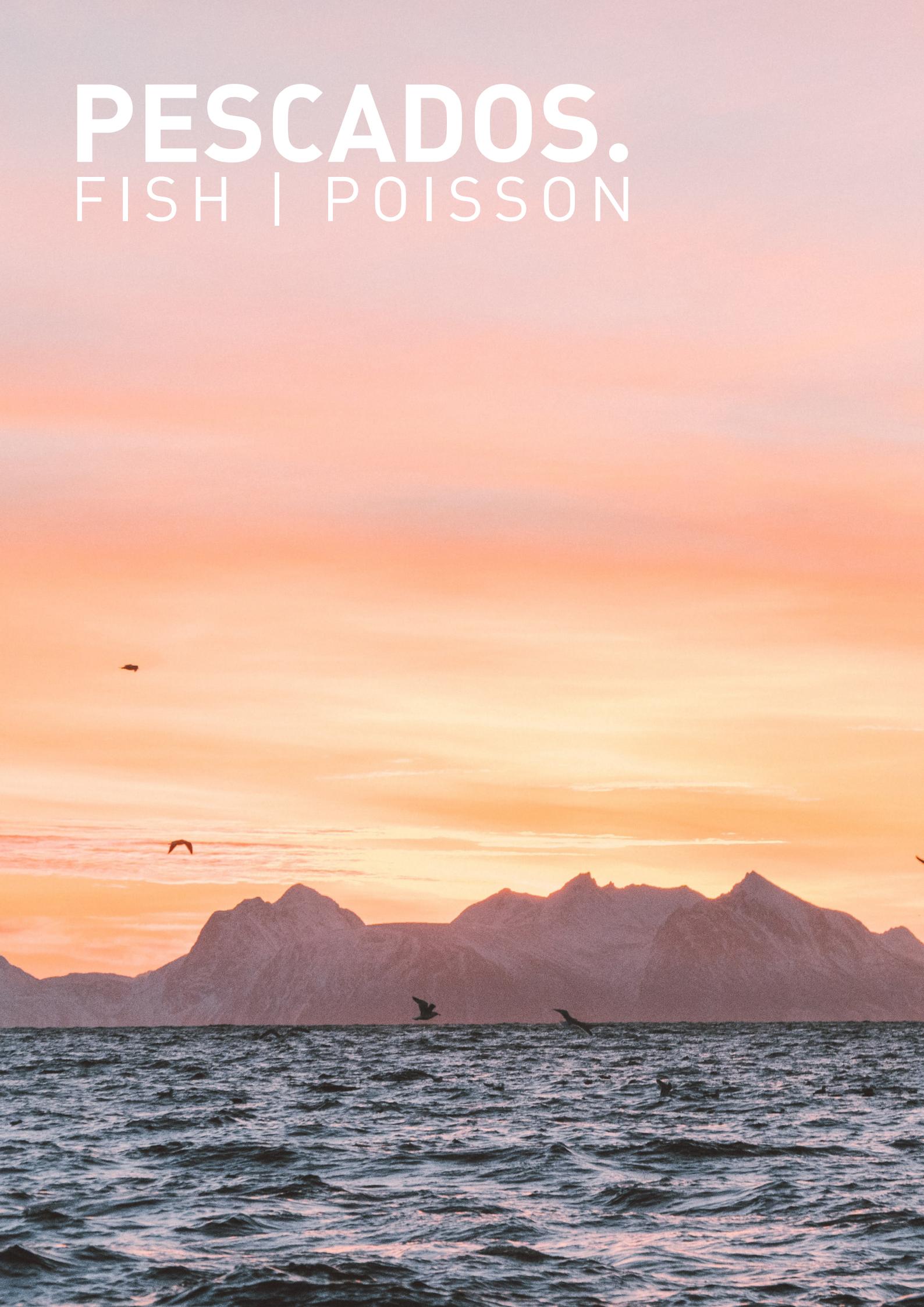
Ce qui nous permet, depuis fin 2019, d'utiliser des caisses de transport en carton, 100% recyclables et composées de matière recyclée entre 50% et 76% ! Le plastique utilisé dans l'emballage de nos produits est également

Great
Products
Make Great
Deals



PESCADOS.

FISH | POISSON







ROBALO

Seabass | Bar



POSTA DE MARUCA

Ling Slices | Lingue Darnes



SOLHA

Flounder | Flet



BIFES DE ATUM 6kg

Tuna Steaks | Steaks De Thon



POSTAS DE PESCADA

Hake Slices | Darnes De Merlu

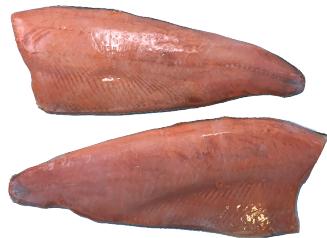


ASAS DE RAIA

Ray Wings | Ailes De Raie

FILETES DE TILÁPIA

Tilapia Fillets | Filets De Tilapia

**LOMBOS DE SALMÃO**

Salmon Loins | Louanges de Saumon

**FILETES DE SALMÃO**

Salmon Fillets | Filets de Saumon

**POSTA DE SALMÃO**

Salmon Steak | Darnes De Saumon

**CARAPAU**

Mackerel | Chinchard

**PEIXE VERMELHO**

Red Fish | Sébaste

**POSTA DE PERCA**

Perch Slices | Darnes De Perche

SARDINHA

Sardine | Sardine

**CUBOS DE TAMBORIL**

Monkfish Cubes | Dès De Baudroie



BRANCO

PRETO

POSTA DE PEIXE ESPADA

Scabbardfish Slices | Darnes De Sabre

**POSTA DE TINTUREIRA**

Blue Shark Slices | Darnes De Requin Bleu



ABRÓTEA

Salilota australis
Patagonian Rockcod | Moride Têrard



ALABOTE

Hippoglossus hippoglossus
Halibut | Flétan



ANCHOVA

Pomatomus saltatrix
Bluefish | Tazergal



ANEQUIM

Isurus oxyrinchus
Shortfin Mako Shark | Requin Bleu



ATUM

Thunnus albacares
Tuna Fish | Thon Albacore



BACALHAU

Gadus morhua
Cod Fish | Morue



BONITO

Sarda sarda
Atlantic Bonito | Bonite à dos Rayé



CARAPAU

Trachurus trachurus
Horse Mackerel | Chinchard



CARDINAL

Epigonus telescopus
Black Cardinal Fish | Sonneur



CHAPUTA

Brama brama
Atlantic Pomfret | Grande Catagnole



CORVINA DO ÍNDICO

Otolithoides biauritus
Indic Meagre | Courbine Indienne



CORVINA PRATA

Protonibea diacanthus
Meagre | Courbine Pintade



DOURADA

Sparus aurata
Gilthead Seabream | Dorade Royale



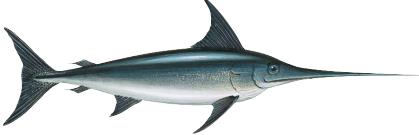
ESCAMUDO

Pollochius virens
Saithe | Lieu Noir



ESPADARTE

Xiphias gladius
Swordfish | Espadon



ESPADIM

Makaira nigricans
Blue Marlin | Makaire Blue



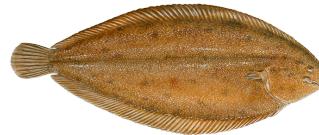
GAROUPE

Epinephelus aeneus
Grouper | Mérou Blanc



GRANADEIRO

Coryphaenoides rupestris
Roundnose Grenadier | Grenadier de Roche



LINGUADO

Solea senegalensis
Senegalese Sole | Sole du Sénégal



MARUCA

Genypterus blacodes
Pink cusk-eel | Abadèche Rose



MARUCA AZUL

Molva dypterygia
Blue Ling | Lingue Bleue



PALMETA

Reinhardtius hippoglossoides
Greenland Halibut | Flétan Noir



PANGASIO

Pangasius hypophthalmus
Pangasius | Pangas



PARGO MAULATO

Plectorhinchus mediterraneus
Rubberlip Grunt | Diagramme Burro

**PARGO VERMELHO**

Pagrus major
Red Seabream | Dorade

**PEIXE-VERMELHO**

Sebastes mentella
Redfish | Sébaste

**SERIOLELA**

Seriola punctata
South Pacific Breams Nei | Sérieole

**PEIXE-ESPADA**

Lepidopus caudatus
Silver Scabbardfish | Sabre Argenté

**PESCADA**

Merluccius australis
Hake | Merlu

**SOLHA**

Limanda ferruginea
Yellowtail flounder | Limande Jaune

**PEIXE-ESPADA-PRETO**

Alphanopus carbo
Black Scabbardfish | Sabre Noir

**RAIA**

Raja circularis
Ray | Raie

**SOLHÃO**

Glyptocephalus cynoglossus
Witch Flounder | Pie Cynoglosse

**PEIXE-GALO**

Zeus faber
John Dorry | Saint-Pierre

**RIBALDO**

Muraena muraena
Common mora | Moro

**TAMBORIL**

Lophius vomerinus
Monkfish | Baudroide

**PEIXE GATO**

Arius heudelotii
Smoothmouth Sea Catfish | Machoiron
Banderille

**ROBALDO**

Dicentrarchus labrax
Sea bass | Bar

**TILÁPIA**

Oreochromis niloticus
Nile Tilapia | Tilapia du Nil

**PEIXE LOBO**

Anarhichas minor
Spotted Wolffish | Loup Tacheté

**RODOVALHO**

Psetta maxima
Turbot | Turbot

**TINTUREIRA**

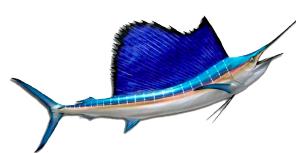
Prionace glauca
Blue Shark | Requin Bleu

**PEIXE MANTEIGA / ESCOLAR**

Lepidocybium flavobrunneum
Escolar | Escolier Noir

**SALMÃO**

Oncorhynchus keta
Salmon | Saumon

**VELEIRO**

Istiophorus albicans
Sailfish | Voilier de l'Atlantique

**PERCA-DO-NILO**

Lates niloticus
Nile Perch | Perche du Nil

**SARDINHA**

Sardina pilchardus
Sardine | Sardine

**XARÉU**

Pseudocaranx dentex
White Trevally | Carangue Dentée

BACALHAU.

CODFISH | MORUE





POSTAS DE BACALHAU (“PONTO DE SAL”)

Cod Slices | Darne De Morue



CARAS DE BACALHAU

Cod Faces | Morue



POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADO

Desalted Cod Slices | Tranches De Morue
Trempées



MIGAS DE BACALHAU DEMOLHADO

Cod Crumbs | Morceaux de Morue

TAPAS DE BACALHAU

Cod | Morue

MA RISCO.

SEAFOOD FRUITS DE MER



**CAMARÃO GAMBÃO**

Shrimp | Crevette

2	4
4	6
6	8
8	12
13	16
15	20
21	
30	

**CAMARÃO COZIDO**

Bolid Shrimp | Crevettes Bouilllés

20	30
30	40
40	60
60	80

**CAMARÃO BLACK TIGER INTEIRO**

Whole Tiger Shrimp | Crevettes Tigrées Entières

**CAMARÃO INTEIRO VANNAMEI**

Whole Vannamei Shrimp | Crevettes Vannamei Entières

10	20
30	50
80	150

**CAMARÃO MOÇAMBIQUE**

Mozambique Shrimp | Crevette du Mozambique

**MOIO DE CAMARÃO 300g, 750g e 800g**

Peeled Prawn | Crevette Décortiquée

**SAPATEIRA**

Crab | Crabe

LAGOSTA

Lobster | Homard

MOLUSCOS. MOLLUSCS MOLLUSQUES





POLVO

Octopus | Poulpe



POLVO LIMPO EM FLOR

Octopus | Poulpe



POLVO COZIDO

Bolid Octopus | Poulpe Bouillie



POTA

Shortfin | Encornet



TIRAS DE POTA

Shortfin Strips | Lamelles D'encornet

TENTÁCULOS DE POTA

Shortfin Tentacles | Tentacules De Encornet



ANILHAS DE POTA 800g

Shortfin Rings | Anneaux De Encornet



5 7	8 12
13 20	20 40



CHOCO COM TINTA

Cuttlefish In Ink | Seiches à l'encre



CHOCO LIMPO 800g

Cuttlefish Clean | Seiches Nettoyées



LULA

Whole Squid | Calmar

10 20	20 40
40 60	U/10



LULA PEQUENA - "PUNTILHA" 900g

Small Whole Squid Clean | Petit Calmar Nettoyé



LULA LIMPA 800g

Whole Squid Clean | Calmar Nettoyé



LULA LIMPA CORTADA 800g

Squid Clean | Calmar Nettoyé



MEXILHÃO INTEIRO COZIDO 1kg

Boiled Mussel | Moule Bouillie

MEXILHÃO 1/2 CONCHA 400g, 800g e 1kg

Mussel 1/2 Shell | Moule Demi-Coquille

**30
40**



MOIO DE MEXILHÃO 250g
Mussel Meat | Moule Décoquillée



**40
60**
**60
80**
**80
100**



AMÊIJOA JAPONESA
Japanese Clam | Palourde Japonaise

**40
60**



AMÊIJOA VIETNAMITA CASTANHA
Vietnam Brown Clam | Palourde Brune du Vietnam



**40
60**
**90
120**



AMÊIJOA VIETNAMITA BRANCA
Vietnam White Clam | Palourde Blanche du Vietnam



AMÊIJOA REAL
Royal Clam | Palourde Royale



**80
150**



AMÊIJOA BRANCA
White Clam | Palourde Blanche



MOIO DE AMÊIJOA ZEBRA
Zebra Clam Meat | Palourde Zébrée



MOIO DE AMÊIJOA DOURADA
Clam Meat | Palourde

**PRE
PARA
DOS
SEM
GLÚTEN.**

**PREPARED
GLUTEN FREE
PRÉPARÉ
SANS GLUTEN**





PREPARADO DE ARROZ DE MARISCO COM REFOGADO sem glúten

Seafood Mix With Sauté - Gluten Free |
Mélange De Fruits De Mer Avec Sauce - Sans Gluten



PREPARADO DE ARROZ DE MARISCO SEM REFOGADO sem glúten

Seafood Mix - Gluten Free | Mélange De Fruits De Mer - Sans Gluten



COCKTAIL DE ARROZ DE MARISCO sem glúten

Seafood Cocktail - Gluten Free | Cocktail de Fruits De Mer - Sans Gluten



DELÍCIAS DE SALMÃO FUMADO sem glúten

Smoked Salmon Delights - Gluten Free | Surimi De Saumon Fumé - Sans Gluten



DELÍCIAS DO MAR INTEIRAS E CORTADAS sem glúten

Surimi Sticks - Gluten Free | Surimi - Sans Gluten

**PRE
PARA
DOS.
PREPARED
PRÉPARÉ**





CALDEIRADA DE BACALHAU À PORTUGUESA

Portuguese Cod Stew | Bouillabaisse De Morue



CALDEIRADA DE PESCADE

Fish Stew | Bouillabaisse De Poisson



PREPARADO DE ARROZ DE MARISCO PREMIUM

Seafood Mix | Mélange De Fruits De Mer



PREPARADO DE ARROZ DE MARISCO

Seafood Mix | Mélange De Fruits De Mer



RISOTTO DE CAMARÃO E AMEIXOA

Risotto (Clam, Mushrooms), Risotto (Palourdes, Champignons)



PRÉ COZINHADOS | PRE COOKED | PRÉCUIT



S. JACOBOS

S. Jacobos | S. Jacobos

FILETES PANADOS

Breaded Fillets | Filets Pané



MUSLITOS

Frozen Crab Claw | Caprices



Onda Azul
congelados





FILETES DE PESCADA

Hake Fillets | Filets De Merlu



MEDALHÕES DE PESCADA

Hake Medallions | Médaillons De Merlu



FRUTOS DO MAR

Seafood Mix | Préparé de Fruits De Mer



DELÍCIAS DO MAR 250g

Surimi Sticks - Gluten Free | Surimi - Sans Gluten



SALADA DE MARISCO

Seafood Salad | Salade De Fruits De Mer

FILETES DE PANGA

Panga Fillets | Filets De Panga



CAUDAS DE TAMBORIL

Monkfish Tails | Queues De Lotte

POSTA DE CONGRO

Conger Slices | Darnes De Congre

VEGETAIS.

VEGETABLES | LÉGUME



BRÓCOLO 1 kg e 2.5kg
Broccoli | Brocoli



COUVE FLOR 2.5kg
Cauliflower | Chou-Fleur



ERVILHA 400g e 2.5kg
Peas | Petits Pois



ESPINAFRE 2.5kg
Spinach | Épinards



FEIJÃO VERDE 2.5kg
Green Beans | Haricots Verts



GRELLOS 1kg
Turnip Greens | Feuilles de Navet



JARDINEIRA 450g, 1 kg e 2.5kg
Spring Vegetables | Jardinière De Légumes



BATATAS PRÉ-FRITAS 1 kg e 2.5kg
Pre-Cooked Chips | Pommes De Terre Pré-Frites

SOBREMESAS | DESSERTS



PROFITEROLES - NATA EXTRA
Profiteroles - Extra Cream | Profiteroles - Extra Crème



MAR IBÉRICA®

Rua das Pedras Brancas, nº 106
4930-516 São Pedro da Torre, Valença - Portugal



Horário

09:00h - 18:00h

Encerrado para almoço: 13:00h - 14:00h

Segunda a sexta, exceto feriados

📞 +351 251 800 820 📩 +351 251 800 837

✉️ info@mariberica.pt

COMERCIAIS

ZONA NORTE

Hiru Pires

935 787 733 | hiru.pires@mar-iberica.pt

ZONA GRANDE PORTO

Isabel Costa

935 787 714 | isabel.costa@mar-iberica.pt

ZONA CENTRO

Fernando Amaro

935 787 718 | fernando.amaro@mar-iberica.pt

Pedro Simões

935 787 736 | pedro.simoes@mar-iberica.pt

ZONA GRANDE LISBOA

Sérgio Correia

935787659 | sergio.correia@mar-iberica.pt

Rafael Silva

935787725 | rafael.silva@mar-iberica.pt

ZONA SUL

João Paulo Silva

935 787 716 | joao.paulo@mar-iberica.pt

GRANDES CONTAS

José Carlos Almeida

935 787 731 | jose.almeida@mar-iberica.pt

EXPORTAÇÃO

Rui Garcia

933 787 700 | rui.garcia@mar-iberica.pt

GESTOR DE COMÉRCIO INTERNACIONAL

Luís Oliveira

935 787 719 | luis.oliveira@mar-iberica.pt

DEPARTAMENTO INTERNACIONAL

Maica Martínez

+34 630 931 281 | maica.martinez@mar-iberica.pt



WWW. MARIBERICA. PT

