



CATÁLOGO DE PRODUTOS

PRODUCT BROCHURE | CATALOGUE DES PRODUITS





ÍNDICE DE CONTEÚDOS

TABLE OF CONTENT | SOMMAIRE



4 Mar Ibérica	24 Preparados Sem Glúten Prepared - Gluten Free Préparé - Sans Gluten
10 Pescados Fish Poisson	
16 Bacalhau Codfish Morue	26 Preparados Prepared Préparé
18 Marisco Seafood Fruits de Mer	28 Onda Azul
20 Cefalópodes Molusco Bivaldes Cephalopods Molluscs Bivaldes Céphalopodes Mollusques Bivaldes	30 Vegetais Vegetables Légume
	30 Sobremesas Desserts

Legenda | Key | Légende



Avulso
Key | Légende



Cuvete
Recipient | Barquette



Saco
Bag | Sachet



Higienizado
Sanitised | Désinfecté



Vácuo
Vacuum | Sous Vide



Caixa
Box | Boîte



Origem Bloco
Block Origin | Origine en Bloc



Origem Envolto
Wrapped Origin | Origine Enveloppée

MAR IBÉRICA.

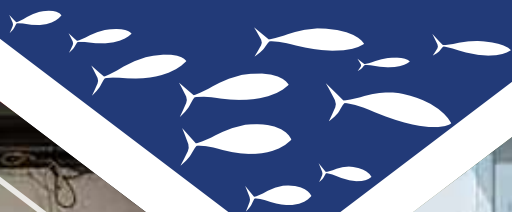
SOBRE NÓS



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 gere 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.

Créée 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 ceci 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



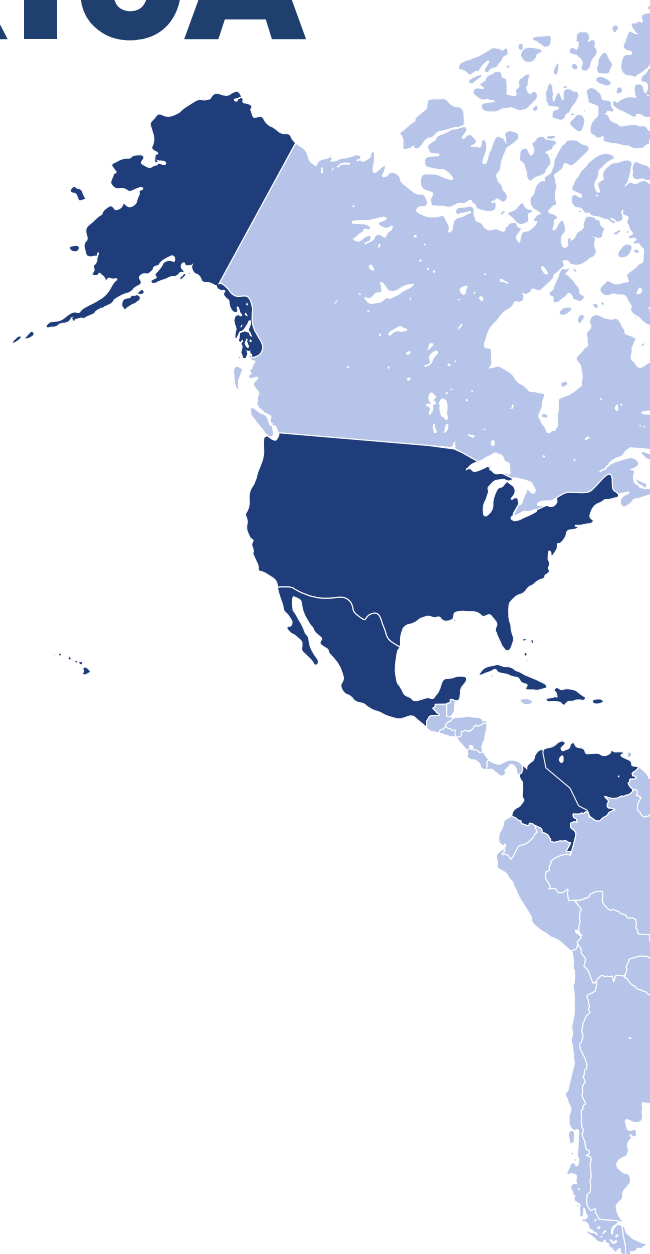
MAR IBÉRICA

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

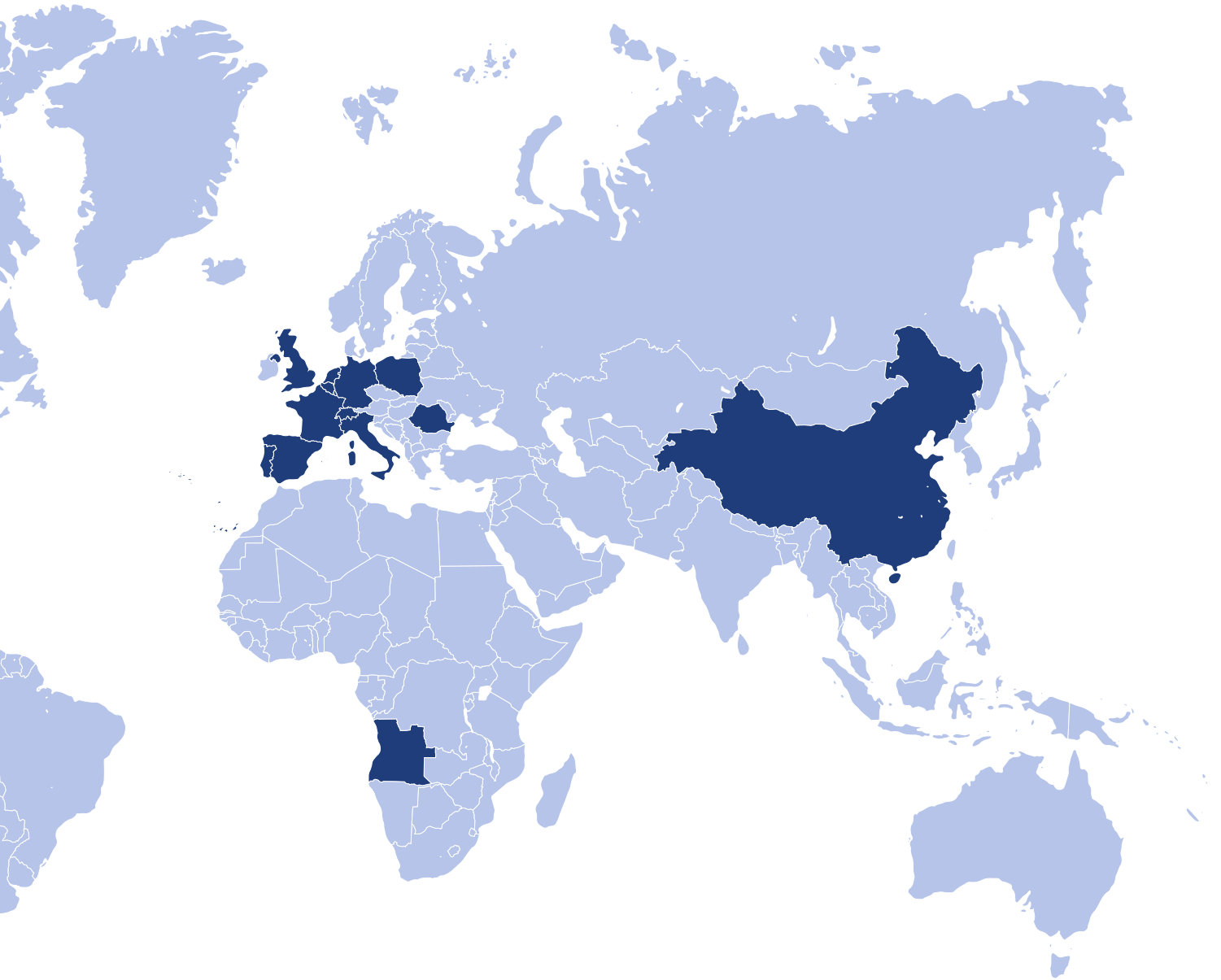
The experience acquired by MAR IBÉRICA over its more than 35 years of existence has led the brand, its products and its excellent service to cross borders and reach several continents.

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 por 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 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 the object of the search for new solutions to make all the activity involving each time 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.

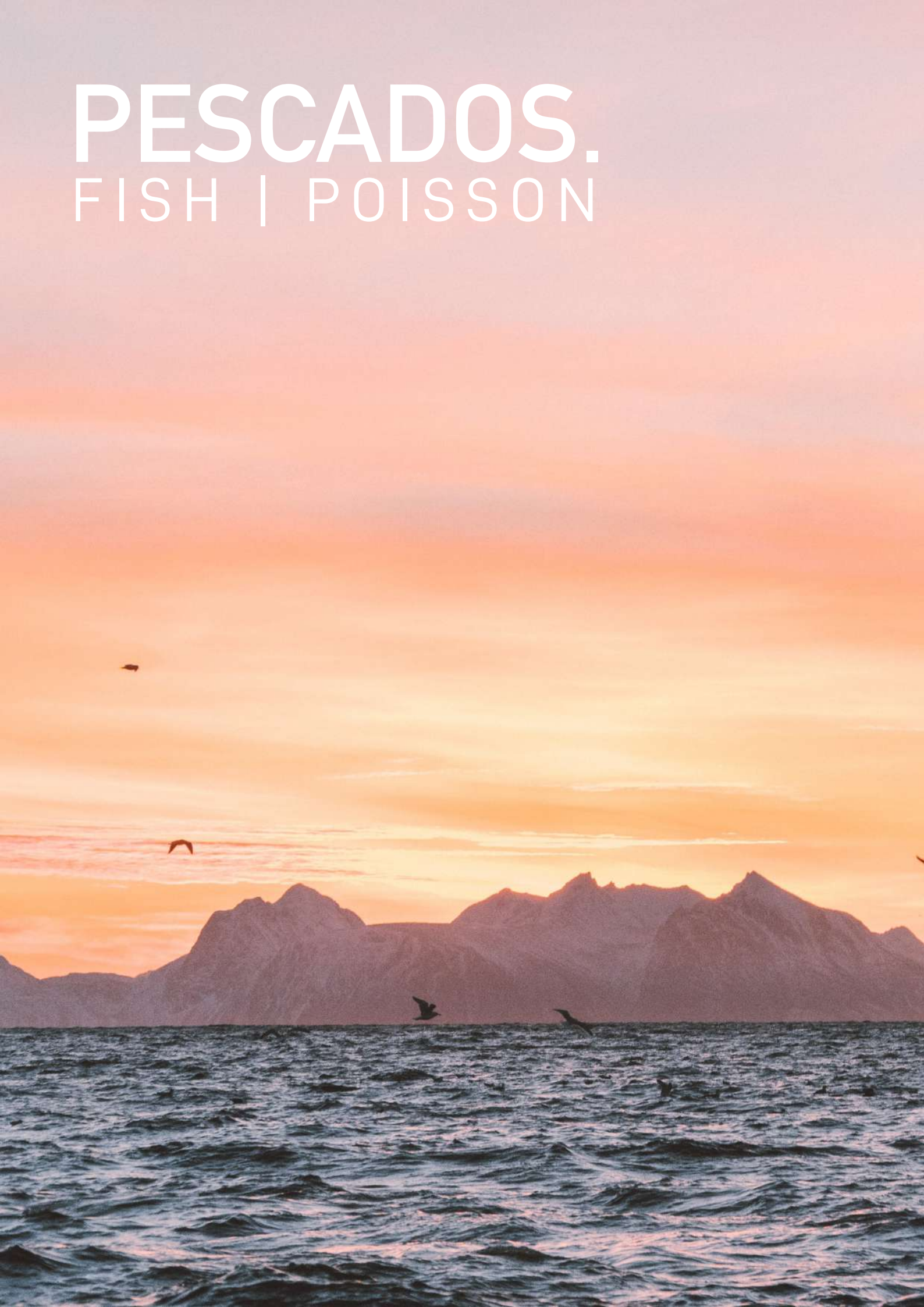
Ce qui nous permet, depuis fin 2019, d'utiliser des caisses de transport en carton, 100% recyclables et composées de matière recyclée entre 50% et 76% ! Le plastique utilisé dans l'emballage de nos produits est également

Great
Products
Make Great
Deals



PESCADOS.

FISH | POISSON







ROBALO
Seabass | Bar



DOURADA
Gilthead seabream | Dorade royale



POSTA DE MARUCA
Ling Slices | Lingue Darnes



SOLHA
Flounder | Flet



BIFES DE ATUM 6kg
Tuna Steaks | Steaks De Thon



BARRIGAS DE ATUM
Tuna Bellies | Ventres De Thon



POSTAS DE PESCADA
Hake Slices | Darnes De Merlu



FILETES DE PESCADA
Hake Fillets | Filets De Merlu



ASAS DE RAIÁ
Ray Wings | Ailes De Raie

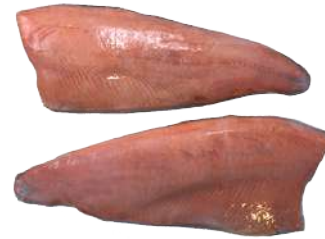


FILETES DE TILÁPIA
Tilapia Fillets | Filets De Tilapia



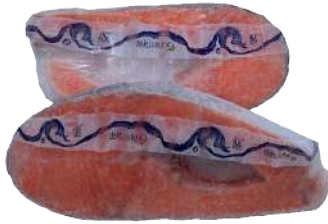
LOMBOS DE SALMÃO

Salmon Loins | Lounges de Saumon



FILETES DE SALMÃO

Salmon Fillets | Filets de Saumon



POSTA DE SALMÃO

Salmon Steak | Darnes De Saumon

SARDINHA

Sardine | Sardine



CARAPAU

Mackerel | Chinchard

CUBOS DE TAMBORIL

Monkfish Cubes | Dês De Baudroie



**BRANCO
PRETO**

PEIXE VERMELHO

Red Fish | Sébaste

POSTA DE PEIXE ESPADA

Scabbardfish Slices | Darnes De Sabre



POSTA DE PERCA

Perch Slices | Darnes De Perche

POSTA DE TINTUREIRA

Blue Shark Slices | Darnes De Requin Bleu



ABRÓTEA
Salilota australis
Patagonian Rockcod | Moride Têard



ALABOTE
Hippoglossus hippoglossus
Halibut | Flétan



ANCHOVA
Pomatomus saltatrix
Bluefish | Tazergal



ANEQUIM
Isurus oxyrinchus
Shortfin Mako Shark | Requin Blue



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 Seabram | Dorade Royale



ESCAMUDO
Pollockius virens
Saithe | Lieu Noir



ESPADARTE
Xiphias gladius
Swordfish | Espadon



ESPADIM
Makaira nigricans
Blue Marlin | Makaire Blue



GAROUPA
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



PANGASIUS
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
Seriolella punctata
South Pacific Breams Nei | Sériole



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 Dory | Saint-Pierre



RIBALDO
Mora moro
Common mora | Moro



TAMBORIL
Lophius vomerinus
Monkfish | Baudroïde



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

LOMBO DE BACALHAU ("PONTO DE SAL")

Cod Loin | Longe De Morue



CARAS DE BACALHAU

Cod Faces | Morue

COLARES DE BACALHAU DEMOLHADO

Cod | Morue



POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADO

Desalted Cod Slices | Tranches De Morue
Trepées

LOMBO DE BACALHAU DEMOLHADO

Desalted Cod Loin | Longe De Morue Trepées



MIGAS DE BACALHAU DEMOLHADO

Cod Crumbs | Morceaux de Morue

TAPAS DE BACALHAU

Cod | Morue

MA RISCO.

SEAFOOD
FRUITS DE
MER





CAMARÃO GAMBÃO

Shrimp | Crevette



CAMARÃO COZIDO

Bolid Shrimp | Crevettes Bouilllés

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



- 20/30 30/40
- 40/60 60/80



CAMARÃO BLACK TIGER INTEIRO

Whole Tiger Shrimp | Crevettes Tigrées Entières

CAMARÃO INTEIRO VANNAMEI

Whole Vannamee Shrimp | Crevettes Vannamei Entières



- 10/20 20/40
- 30/50 50/70
- 80/150 100/150

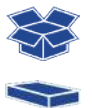
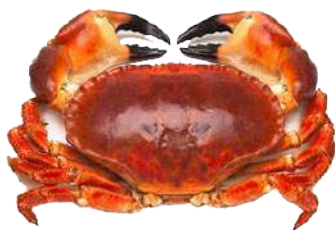


CAMARÃO MOÇAMBIQUE

Mozambique Shrimp | Crevette du Mozambique

MIOLO DE CAMARÃO 300g, 750g e 800g

Peeled Prawn | Crevette Décortiquée



SAPATEIRA

Crab | Crabe

LAGOSTA

Lobster | Homard

MO LUS COS.

MOLLUSCS
MOLLUSQUES





POLVO
Octopus | Poulpe



POLVO DA COSTA LIMPO 600g
Clean Coast Octopus | Poulpe de la Côte Prope



POLVO LIMPO EM FLOR
Octopus | Poulpe



POLVO COZIDO
Bolid Octopus | Poulpe Bouillie



POTA
Shortfin | Encornet



TENTÁCULOS DE POTA
Shortfin Tentacles | Tentacules De Encornet



TIRAS DE POTA
Shortfin Strips | Lamelles D'encornet



ANILHAS DE POTA 800g
Shortfin Rings | Anneaux De Encornet



CHOCO COM TINTA

Cuttlefish In Ink | Seiches à l'encre

CHOCO LIMPO 800g

Cuttlefish Clean | Seiches Nettoyées



LULA

Whole Squid | Calmar

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



40
60
80
100



MIOLO DE MEXILHÃO 250g
Mussel Meat | Moule Décoquillée

AMÊIJOA JAPONESA
Japanese Clam | Palourde Japonaise

40
60



40
60
90
120



AMÊIJOA VIETNAMITA CASTANHA
Vietnam Brown Clam | Palourde Brune du Vietnam

AMÊIJOA VIETNAMITA BRANCA
Vietnam White Clam | Palourde Blanche du Vietnam



80
150



AMÊIJOA REAL
Royal Clam | Palourde Royale

AMÊIJOA BRANCA
White Clam | Palourde Blanche



MIOLO DE AMÊIJOA ZEBRA
Zebra Clam Meat | Palourde Zébrée

MIOLO 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 PESCADO

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 AMEIJOA

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



SELEÇÃO DE MARISCOS GOURMET

Selection of Gourmet Seafood | Sélection De Fruits De Mer Gourmet

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 | Médillons 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



GRELOS 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, n.º 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

DEPARTAMENTO INTERNACIONAL

Maica Martínez

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



WWW. MARIBERICA.PT