

NOS

UNE

EL

MAR.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



KOFRADIA
BASQUE
SEAFOOD

Kofradia Basque Seafood nace de un hecho histórico: la unión de las cofradías de pescadores de Gipuzkoa y Bizkaia. Una alianza que reúne décadas de experiencia, flota propia y un conocimiento profundo del mar transmitido durante generaciones.



Esta unión permite ofrecer hoy
una propuesta sólida y
diferencial, basada en el origen,
la selección rigurosa y una
manera de hacer que respeta
los tiempos y valores del mar.







En Kofradia Basque Seafood se materializa la unión de las cofradías de Gipuzkoa y Bizkaia para construir, juntas, un proyecto común al servicio del mar y de las personas que faenan en el mar.

Detrás de Kofradia están las personas, los puertos y las organizaciones que durante generaciones han vivido del mar y para el mar. Un proyecto impulsado por Hazilur, Opegui y Opescaya, y que cuenta con la colaboración activa de las cofradías de Bizkaia y Gipuzkoa.

Este esfuerzo colectivo cuenta además con el apoyo de las instituciones públicas, a través de Fondos Europeos y del Gobierno Vasco (por medio de la Sociedad de promoción financiera Hazilur), reforzando una iniciativa estratégica para el sector pesquero y para el futuro de nuestra costa.

Con tres sedes operativas en **Ondarroa, Bermeo y Getaria**, Kofradia se construye desde el territorio, desde los puertos y desde el conocimiento real de la pesca y sus mercados.

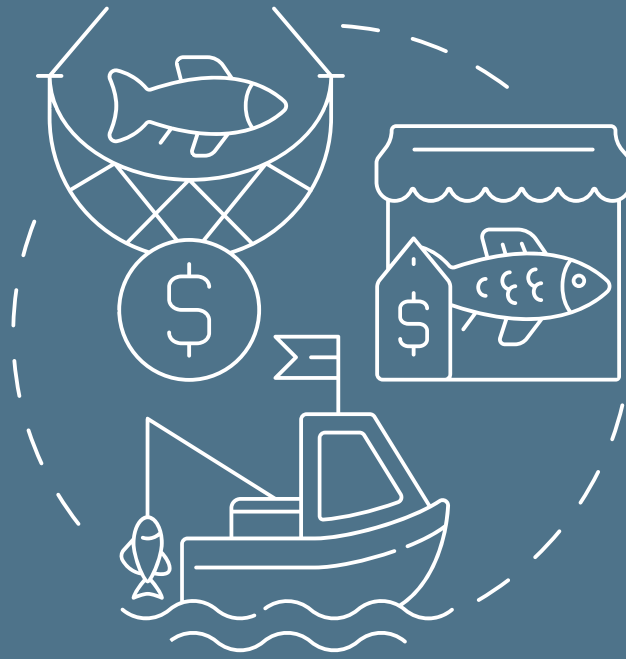
Nuestro objetivo es claro: ofrecer soluciones integrales y adaptadas 360° a los distintos canales de comercialización —**Horeca, Retail, Colectividades, Mayoristas y Minoristas**—, respetando los distintos formatos, necesidades y ritmos de cada uno de ellos.

Seleccionamos, trabajamos y ofrecemos pescado desde un eje común: la calidad del producto, el respeto al mar y el valor del origen, combinando pesca de bajura y de altura de origen propio así como de otras procedencias, siempre bajo los mismos criterios de exigencia.

Kofradia Basque Seafood no es solo un proveedor, es la suma de cofradías, personas y conocimiento que miran al futuro sin perder sus raíces.



HAZILUR



Servicio 360º

Un servicio pensado para adaptarse

En Kofradia Basque Seafood entendemos que cada cliente es distinto. Por eso no ofrecemos un catálogo cerrado, sino un modelo de servicio 360º que se adapta a las necesidades reales de cada negocio.

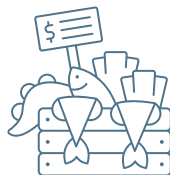
- Adaptación de precios.
- Cortes y formatos a medida.
- Preparaciones específicas.
- Selección de especies.
- Calendarios y planificación de suministro.
- Atención cercana y respuesta ágil.
- Continuidad de producto fuera de temporada.
- Asesoramiento experto.

Una propuesta para cada canal



Horeca

Calidad, regularidad y formatos adaptados a la cocina profesional.



Colectividades

Planificación, seguridad y eficiencia en el suministro.



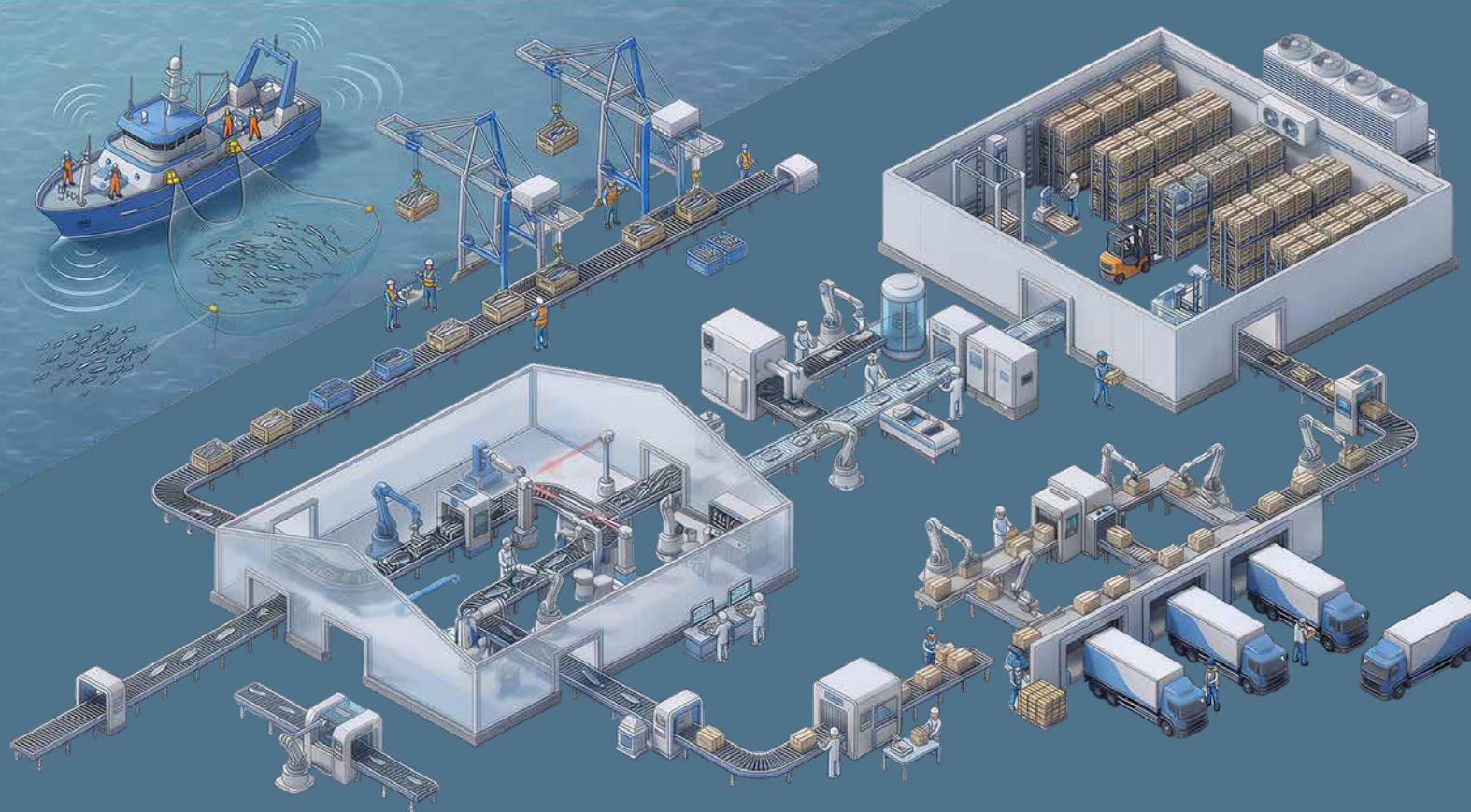
Retail

Origen, relato y selección diferencial para el punto de venta.



Mayoristas y minoristas

Soluciones personalizadas, garantías en la planificación, el mejor pescado.



Dimensión, estructura y tecnología al servicio del pescado

Kofradia Basque Seafood nace de la unión entre origen, conocimiento y una estructura preparada para responder a las exigencias actuales del mercado. **Un proyecto que combina la tradición de las cofradías con una clara apuesta por la tecnología aplicada a los procesos**, con un objetivo común: preservar la **calidad del pescado** y garantizar un **suministro fiable, seguro y constante**.

La actividad de **Kofradia Basque Seafood** se apoya en una **red de instalaciones con tecnología de última generación ubicadas estratégicamente en la costa vasca**, próximas a los puertos y al origen del producto, que suman XXX m² de superficie total. Desde ellas, un equipo de XXX profesionales gestiona los procesos de selección, procesado, transformación, conservación y distribución, bajo estrictos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Una estructura flexible y tecnológicamente avanzada que permite adaptarse a las necesidades de los canales de distribución, asegurando el control del producto desde el mar hasta el cliente final, siempre con respeto al origen y al mar.

Fresco o congelado. Siempre la máxima calidad.

En **Kofradia Basque Seafood** ofrecemos pescado fresco y pescado **congelado mediante tecnología IQF**, seleccionando el momento óptimo para su congelación y garantizando un producto de máxima calidad, seguro y estable.

El sistema **IQF permite congelar cada pieza de forma individual y ultrarrápida, preservando las propiedades del pescado** y facilitando una gestión más eficiente del producto en cocina y en logística. El congelado IQF ofrece las siguientes ventajas:

- Conservación de textura, sabor y propiedades
- Regularidad en el suministro
- Mayor vida útil
- Mayor seguridad alimentaria de los productos.
- Reducción de mermas



IQF

Individual Quick Freezing



Dos orígenes. Un mismo criterio.





KOFRADIA
BASQUE

Origen propio - Cantábrico

Pescado de bajura y altura procedente de nuestra propia flota en el Cantábrico. Capturas locales seleccionadas diariamente, con trazabilidad, frescura y el máximo respeto al origen.



KOFRADIA
SEAFOOD

Otros orígenes

Las mejores especies de pesca de altura y acuicultura procedentes de otros orígenes, seleccionadas exhaustivamente aplicando el mismo nivel de exigencia y conocimiento del mar.





Origen local, conocimiento del mar.

Kofradia Basque es la gama de **Kofradia Basque Seafood** que aglutina todo el pescado de origen local, procedente de la pesca de bajura y altura que entra en nuestros puertos. Un proyecto que nace del conocimiento profundo de nuestros caladeros, de la experiencia acumulada durante generaciones y de una relación directa con el mar Cantábrico.

Conocemos dónde, cuándo y cómo se captura el mejor pescado.

Sabemos leer el mar, respetar sus tiempos y trabajar cada especie en el momento óptimo, siempre desde una pesca responsable que protege los ecosistemas marinos y garantiza el futuro del recurso.

La pesca de bajura que da origen a Kofradia Basque se realiza de forma tradicional y extractiva, utilizando artes selectivas que minimizan el impacto y cuidan el entorno. Todo el pescado cumple con la certificación MSC (Marine Stewardship Council), garantía de prácticas sostenibles, trazabilidad y respeto por el mar.

Kofradia Basque es la expresión más cercana del origen: pescado local, capturado con conocimiento, cuidado y responsabilidad.



FR ES CO

Del Cantábrico a la cocina

La esencia más pura de nuestro mar, del mar al plato. Nuestra gama de pescado fresco representa el compromiso histórico de las cofradías vascas con la excelencia y el respeto por los ciclos naturales.

Capturado por nuestra flota de bajura mediante artes de pesca tradicionales y sostenibles, cada pieza es seleccionada en lonja bajo los más estrictos estándares de calidad. Sin intermediarios, garantizamos una trazabilidad absoluta y una frescura inigualable, llevando el sabor auténtico y la textura perfecta del Cantábrico a las cocinas más exigentes.

Anchoa

Engraulis encrasicolus



La anchoa fresca es un pescado azul de alto valor nutritivo, rica en ácidos grasos omega-3 y proteínas de calidad. Su sabor es intenso y su carne, jugosa y tierna.

Se puede preparar frita, a la plancha o marinada en vinagre, entera o abierta en mariposa.

1001ANE0001

Bertorela

Phycis spp



La bertorela es un pescado blanco, bajo en grasas y de alto valor proteico, rica en vitaminas del grupo B, fósforo y omega-3. Ideal para dietas equilibradas.

Su carne es suave y de sabor delicado. Se prepara muy bien al horno, a la plancha, rebozada o a la gallega con ajada.

Bertorela Grande +1kg

1001FOX0001

Bertorela Mediana 0,5-1kg

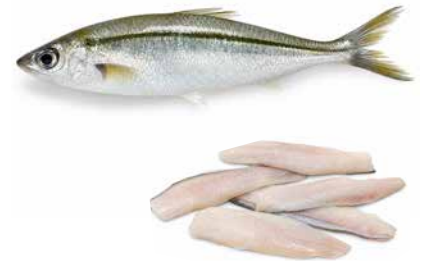
1001FOX0002

Bertorela Pequeña 0,2-0,5kg

1001FOX0003

Boga

Boops boops



La boga es un pescado blanco de cuerpo esbelto y plateado, presente en el Mediterráneo y el Atlántico. Rica en proteínas, calcio y vitaminas del grupo B, es nutritiva y de fácil digestión.

Su carne es ligera y de sabor suave. Se prepara muy bien frita, a la plancha, en escabeche o como base de caldos y empanadas tradicionales.

1001BOG0001

Bonito del Sur

Sarda sarda



El bonito del Sur es un pescado azul de la familia de los Escómbridos, de cuerpo fusiforme y dorso rayado con líneas diagonales azul oscuro. Alcanza una talla media de 50 cm y puede llegar hasta los 91 cm y varios kilos de peso. Su temporada va de mayo a octubre.

Rico en ácidos grasos omega-3, proteínas de alto valor biológico (24,7 g por 100 g), vitaminas B12 y D, potasio y selenio. Beneficioso para la salud cardiovascular y el sistema inmunológico.

Bonito Grande +3kg

1001BON0001

Bonito Mediano 1-3kg

1001BON0002

Bonito Pequeño 0,5-1kg

1001BON0003

Bonito del Norte

Thunnus alalunga



El bonito del norte es un túnido de aletas pectorales largas y características, con tallas comerciales de 4 a 12 kg. Su temporada va de junio a octubre.

Carne blanca, suave y muy apreciada, rica en omega-3, proteínas y vitaminas del grupo B.

Bonito del Norte XL +15kg

1001ALB0001

Bonito del Norte Grande 7-15kg

1001ALB0002

Bonito del Norte Mediano 4-7kg

1001ALB0003

Bonito del Norte Pequeño 2-4kg

1001ALB0004

Cabra

Helicolenus dactylopterus



La cabra es un pescado blanco de roca, de cuerpo robusto y coloración rojiza moteada. Alcanza hasta 50 cm y unos 3 kg de peso, aunque lo más habitual son piezas de entre 20 y 30 cm.

Muy bajo en grasas (1,7 g/100 g) y rico en proteínas (19 g/100 g), vitaminas A, B12 y minerales como hierro y fósforo.

Cabra Grande 0,6-1kg

1001BRF0001

Cabra Mediana 0,4-0,6kg

1001BRF0002

Cabra Pequeña 0,15-0,4kg

1001BRF0003

Calamar

Loligo vulgaris



El calamar común es un molusco cefalópodo presente en el Mediterráneo y el Atlántico noreste. Alcanza hasta 50 cm de longitud y 2 kg de peso, con tallas habituales de entre 15 y 30 cm.

Bajo en grasas (1,4 g/100 g) y rico en proteínas (14 g/100 g), yodo, fósforo, selenio y omega-3.

Calamar Grande +0,7kg

1001SQC0001

Calamar Mediano 0,4-0,7kg

1001SQC0002

Calamar Mediano Terciado 0,3-0,4kg

1001SQC0003

Calamar Pequeño 0,1-0,3kg

1001SQC0004

Congrio

Conger conger



La bertorela es un pescado blanco, bajo en grasas y de alto valor proteico, rica en vitaminas del grupo B, fósforo y omega-3. Ideal para dietas equilibradas.

Su carne es suave y de sabor delicado. Se prepara muy bien al horno, a la plancha, rebozada o a la gallega con ajada.

Congrio Grande +7kg

1001COE0001

Congrio Mediano 5-7kg

1001COE0002

Congrio Pequeño 3-5kg

1001COE0003

Dorada

Sparus aurata



La dorada es un pescado blanco de cuerpo ovalado y comprimido, reconocible por su característica banda dorada entre los ojos y la mancha negra en el opérculo. Alcanza tallas habituales de 35 a 60 cm y pesos de 800 g a 4 kg.

Muy baja en grasas (1 g/100 g) y rica en proteínas de alto valor biológico (18-20 g/100 g), omega-3, potasio y vitaminas del grupo B.

1001SBG0001

Escacho Rubio

Chelidonichthys lucerna



Pescado de roca de cuerpo cónico y cabeza grande acorazada, reconocible por sus llamativas aletas pectorales. Alcanza entre 40 y 55 cm de longitud y hasta 5 kg de peso.

Pescado blanco, bajo en grasas y rico en proteínas de alto valor biológico, fósforo y vitaminas del grupo B.

1001GUY0001

Escacho Negro

Scorpaena porcus



Pescado de roca de cuerpo ovoide y coloración moteada en tonos marrones y rojizos, con espinas dorsales venenosas. Talla habitual de 15 a 25 cm, con máximo de 41 cm.

Pescado blanco, muy bajo en grasas y con alto contenido en proteínas, similar en perfil nutricional al cabracho.

1001GUY0002

Estornino

Scomber colias



Pescado azul de cuerpo alargado, dorso azul-verdoso con bandas oscuras y vientre amarillo-plateado con puntos negros. Talla mínima comercial de 18 cm en el Mediterráneo y 20 cm en el Atlántico.

Rico en ácidos grasos omega-3, proteínas de alto valor biológico, vitaminas B6, B12 y D, y minerales como fósforo y selenio.

1001VMA0001

Faneca

Trisopterus luscus



La faneca es un pescado blanco de la familia del bacalao, de cuerpo alto y alargado, coloración pardo-amarillenta con toque cobrizo y ojos grandes. Alcanza hasta 45 cm, con piezas habituales de entre 200 y 500 g. Se captura durante todo el año.

Muy baja en grasas (1 g/100 g) y rica en proteínas (15,4 g/100 g), selenio, fósforo y vitaminas B6, B12 y D.

Faneca Grande +0,2kg

1001BIB0001

Fanequita Pequeña 0,05-0,2kg

1001BIB0002

Filete de Anchoa (granel)

Engraulis encrasicolus



El filete de anchoa a granel (*Engraulis encrasicolus*) fresco, limpio, sin espina y sin cabeza, listo para cocinar. De carne tierna, sabor delicado y color plateado brillante.

Pescado azul rico en ácidos grasos omega-3, proteínas de alto valor biológico, vitaminas D y B12, y minerales como calcio y fósforo.

1003ANE0002

Filete de Merluza (granel)

Merluccius merluccius



El filete de merluza es la merluza (*Merluccius merluccius*) fresca, sin espina y sin piel, lista para cocinar. De carne blanca, firme y de sabor suave, es una de las presentaciones más demandadas en la pescadería.

Pescado blanco muy bajo en grasas (1,5 g/100 g) y rico en proteínas de alto valor biológico (17 g/100 g), fósforo, potasio y vitaminas del grupo B.

1003HKE0001

Filete de Sardina (granel)

Sardina pilchardus



El filete de sardina es la sardina (*Sardina pilchardus*) fresca, abierta y sin espina, lista para cocinar. De carne jugosa, sabor intenso y piel plateada característica.

Pescado azul muy nutritivo, rico en ácidos grasos omega-3, proteínas (20 g/100 g), vitamina D, B12 y minerales como calcio, fósforo y selenio.

1003PIL0001

Filete de Verdel (granel)

Scomber scombrus



El filete de verdel (*Scomber scombrus*) fresca, abierta y sin espina, lista para cocinar. De carne firme, sabor pronunciado y piel con el característico jaspeado azul-verdoso.

Pescado azul con alto contenido en ácidos grasos omega-3, proteínas (19 g/100 g), vitaminas D, B12 y B6, y minerales como fósforo, potasio y selenio.

1003MAC0001

Gallo

Lepidorhombus spp



El gallo es un pescado blanco plano de cuerpo ovalado, piel marrón grisácea y carne fina y delicada. Alcanza pesos habituales de entre 200 g y 1,5 kg.

Muy bajo en grasas (1,9 g/100 g) y rico en proteínas (18 g/100 g), vitamina B12, fósforo, selenio y potasio.

Gallo Grande 0,7-1kg

1001LEZ0001

Gallo Mediano 0,2-0,5kg

1001LEZ0002

Gallo MT 0,1-0,2kg

1001LEZ0003

Gallo T 0,08-0,1kg

1001LEZ0003

Golondrina

Dactylopterus volitans



La golondrina de mar es un pescado de fondo de cuerpo cónico y cabeza angulosa con placas óseas, reconocible por sus enormes aletas pectorales en abanico de tonos azules. Alcanza una talla media de 38 cm y un máximo de 50 cm.

Pescado blanco de carne firme y sabor delicado, bajo en grasas y rico en proteínas, fósforo y vitaminas del grupo B.

Golondrina Grande	3kg
1001DYL0005	
Golondrina Mediano	2-3kg
1001DYL0004	
Golondrina S	1-2kg
1001DYL0003	
Golondrina XS	0,5-1kg
1001DYL0001	

Jurel Negro

Trachurus trachurus



El jurel negro es un pescado azul de cuerpo fusiforme y plateado, con una línea lateral muy marcada y escutelos característicos en la parte posterior. Alcanza entre 25 y 50 cm de longitud y pesos de 300 g a 1 kg. Talla mínima comercial de 15 cm.

Rico en ácidos grasos omega-3, proteínas de alto valor biológico, vitaminas B6, B12 y D, selenio, fósforo y potasio.

Jurel Negro Grande	0,4-0,5kg
1001HOM0001	
Jurel Negro Mediano	0,3-0,4kg
1001HOM0002	

Lenguadina

Glyptocephalus cynoglossus



La lenguadina es un pescado blanco plano de cuerpo ovalado, alargado y estrecho, con ambos ojos en el lado derecho. Pariente menor del lenguado, alcanza una talla máxima de 30 cm. Habita en fondos de arena y fango del Mediterráneo y el Atlántico.

Muy baja en grasas y rica en proteínas de alto valor biológico, fósforo, potasio y vitaminas del grupo B.

Lenguadina Grande	0,5-1kg
1001WIT0001	
Lenguadina Mediana	0,3-0,5kg
1001WIT0002	
Lenguadina Pequeña	0,1-0,3kg
1001WIT0003	

Lirio

Micromesistius poutassou



El lirio, también conocido como bacaladilla, es un pescado blanco de la familia del bacalao, de cuerpo alargado y esbelto, dorso gris azulado y vientre blanquecino. Alcanza hasta 55 cm, con talla mínima comercial de 15 cm. Habita entre los 100 y 3.000 m de profundidad.

Muy bajo en grasas (0,7 g/100 g) y rico en proteínas (17-18 g/100 g), omega-3, fósforo y vitaminas del grupo B.

Lirio Grande	+0,076kg
1001WHB0001	
Lirio Mediano	-0,076kg
1001WHB0002	

Merluza

Merluccius merluccius



La merluza es uno de los pescados blancos más apreciados, de cuerpo fusiforme, piel plateada y carne blanca y firme. Alcanza hasta 1,8 m y 11 kg, con tallas comerciales habituales de 20 cm a 1 kg.

Muy baja en grasas (2,8 g/100 g) y rica en proteínas (16 g/100 g), omega-3, selenio, fósforo y vitaminas B12 y D.

Merluza Grande	+3kg
1001HKE0010	
Merluza Mediana	2-3kg
1001HKE0009	
Merluza Pequeña	1-2kg
1001HKE0008	

Merluza Arrastre

Merluccius merluccius



La merluza de arrastre es capturada mediante redes de arrastre de fondo. Su disponibilidad es mayor y mantiene el mismo perfil nutricional: baja en grasas, rica en proteínas de alto valor biológico, omega-3, fósforo y vitaminas del grupo B.

Merluza Arrastre Grande	+3kg
1001HKE0007	
Merluza Arrastre Mediana	2-3kg
1001HKE0006	
Merluza Arrastre Pequeña	1-2kg
1001HKE0005	

Mirloto

Argentina sphyraena



El mirloto, también conocido como peón, xurelo o pez plata, es un pequeño pescado blanco de cuerpo esbelto y color plateado intenso con dorso ligeramente verdoso. Alcanza hasta 20 cm de longitud. Vive en cardúmenes cerca de la superficie, en el Atlántico nororiental y el Mediterráneo occidental.

Pescado blanco de carne muy blanca y sabor delicado, bajo en grasas y rico en proteínas, fósforo y vitaminas del grupo B.

1001ARY0001

Oblada

Oblada melanura



La oblada es un espárido de cuerpo ovalado y comprimido, color gris plateado y reconocible por la característica mancha negra en la base de la cola. Alcanza hasta 30 cm, con tallas habituales de 20 a 25 cm y pesos de 150 a 400 g.

Pescado blanco bajo en grasas, rico en proteínas de alto valor biológico, fósforo, selenio y vitaminas del grupo B.

Oblada Grande 0,3-0,5kg

1001SBS0001

Oblada Mediano 0,150-0,250kg

1001SBS0002

Oblada Pequeña 0,02-0,1kg

1001SBS0003

Muxarra

Diplodus spp



La muxarra, también conocida como mojarra o sargo común, es un espárido de cuerpo ovalado y comprimido, color gris plateado con dos franjas negras características: una detrás de la cabeza y otra en el pedúnculo caudal. Alcanza hasta 30 cm y pesos habituales de 300 g a 1 kg. Vive en fondos rocosos del Mediterráneo y el Cantábrico.

Pescado de carne firme y sabrosa, rico en proteínas (15 g/100 g), fósforo, selenio, potasio y vitaminas B12 y D.

1001SRG0004

Pescadilla

Merluccius merluccius



La pescadilla es la merluza (*Merluccius merluccius*) en su etapa juvenil, con tallas habituales de entre 20 y 35 cm y pesos de 150 a 500 g. De cuerpo fusiforme, piel plateada y carne blanca, fina y de sabor delicado.

Pescado blanco muy bajo en grasas (1,5 g/100 g) y rico en proteínas de alto valor biológico, fósforo, potasio y vitaminas del grupo B.

Pescadilla Grande 0,75-1kg

1001HKE0004

Pescadilla Mediana 0,4-0,75kg

1001HKE0003

Pescadilla S 0,25-0,4kg

1001HKE0002

Pescadilla XS 0,15-0,25kg

1001HKE0001

Pintarroja

Scyliorhinus canicula



La pintarroja es uno de los tiburones más pequeños de nuestras costas, de cuerpo alargado y piel áspera con manchas oscuras sobre fondo marrón claro. Alcanza entre 50 y 80 cm de longitud, con un máximo de 100 cm. Vive en fondos arenosos y rocosos del Mediterráneo y el Atlántico, entre 20 y 200 m de profundidad.

Pescado de carne firme y sin espinas, bajo en grasas y rico en proteínas de alto valor biológico, fósforo y vitaminas del grupo B.

1001SCL0001

Pota

Illex spp



La pota es un molusco cefalópodo de manto alargado y estrecho, aletas cortas y coloración blanquecina rosácea. Alcanza hasta 37 cm de longitud. Vive entre la superficie y los 600 m de profundidad en el Mediterráneo y el Atlántico, y se captura principalmente por arrastre.

De sabor más intenso que el calamar y textura firme. Baja en grasas (1 g/100 g) y rica en proteínas (16 g/100 g), yodo, fósforo y selenio.

Pota Grande 0,3-0,7kg

1001ILL0003

Pota Mediana 0,1-0,3kg

1001ILL0002

Pota Pequeña 0,04-0,1kg

1001ILL0001

Pulpito*Eledone cirrhosa*

Los pulpitos son ejemplares de *Eledone cirrhosa*, también conocida como pulpo blanco o moscardino. Se distinguen del pulpo común por tener una sola fila de ventosas en cada tentáculo y el manto rugoso y musculoso. Alcanzan hasta 40 cm de longitud y 1,2 kg de peso.

Bajos en grasas y ricos en proteínas de alto valor biológico, yodo, hierro, selenio, fósforo y vitamina B12.

1001EOI0001

Pulpo Roca*Octopus vulgaris*

El pulpo común es el cefalópodo más apreciado de nuestras costas, de cuerpo blando y ocho tentáculos con doble fila de ventosas. Alcanza hasta 1,3 m de longitud total y pesos habituales de 1 a 4 kg, con ejemplares excepcionales de hasta 10 kg.

Muy bajo en grasas (1 g/100 g) y rico en proteínas (15 g/100 g), yodo, hierro, selenio, fósforo y vitamina B12.

1001OCC0001

Rape Blanco*Glyptocephalus cynoglossus*

La lenguadina es un pescado blanco plano de cuerpo ovalado, alargado y estrecho, con ambos ojos en el lado derecho. Pariente menor del lenguado, alcanza una talla máxima de 30 cm. Habita en fondos de arena y fango del Mediterráneo y el Atlántico.

Muy baja en grasas y rica en proteínas de alto valor biológico, fósforo, potasio y vitaminas del grupo B.

Rape Blanco Grande +2,5kg
1001MON0001

Rape Blanco Mediano 1-2,5kg
1001MON0002

Rape Blanco Pequeño 0,5-1kg
1001MON0003

Rape Negro*Lophius budegassa*

El rape negro es un pescado de fondo de cuerpo aplanado, piel marrón violácea con puntitos claros y oscuros en el dorso, y vientre negro característico que lo distingue del rape blanco. De menor tamaño que este, alcanza hasta 100 cm y tallas habituales de 30 a 50 cm.

Su carne es más firme, jugosa y apreciada que la del rape blanco, con el mismo perfil nutricional: muy magro, rico en proteínas, fósforo, potasio y vitaminas del grupo B.

Rape Negro Grande +2,5kg
1001ANK0001

Rape Negro Mediano 1-2,5kg
1001ANK0002

Rape Negro Pequeño 0,5-1kg
1001ANK0003

Raya Blanca*Raja spp*

La raya blanca es un elasmobranquio de disco romboidal, rostro largo y puntiagudo y dorso cubierto de aguijones en los adultos. Es una de las rayas de mayor tamaño, pudiendo alcanzar hasta 2,3 m de longitud total. Habita en fondos de entre 30 y 600 m en el Atlántico oriental y el Mediterráneo.

Pescado blanco muy bajo en grasas (0,9 g/100 g) y rico en proteínas de alto valor biológico (17 g/100 g), vitaminas B3, B6 y B12, y fósforo.

1001SKA0001

Relanzon*Ammodytes tobianus*

El relanzón, también conocido como aguja o paparda, es un pescado azul de cuerpo muy alargado y delgado, con ambas mandíbulas extendidas en un largo pico con dientes afilados. Su piel es de tonos verdosos y azulados con una banda oscura lateral característica. Alcanza entre 60 y 90 cm de longitud. Muy habitual en el Cantábrico y el Atlántico.

Rico en ácidos grasos omega-3, proteínas de alto valor biológico, vitaminas B6, B12 y D, hierro, selenio, fósforo y calcio.

1001ABZ0001

Salmonete

Mullus barbatus



El salmonete de roca (*Mullus surmuletus*) se reconoce por su coloración rojiza y sus dos barbillones. Alcanza entre 25 y 40 cm.

Pescado semigraso, rico en proteínas, omega-3 y vitaminas del grupo B.

Salmonete Grande 0,3-0,5kg

1001MUX0001

Salmonete Mediano 0,1-0,3kg

1001MUX0003

Salmonete Pequeño 0,03-0,1kg

1001MUX0002

San Pedro

Zeus faber



El san pedro es un pescado de cuerpo ovalado y muy comprimido, reconocible por la mancha negra redonda en cada flanco. Alcanza entre 30 y 65 cm y tallas habituales de hasta 50 cm.

Pescado blanco muy magro (1,4 g de grasa/100 g), rico en proteínas (18 g/100 g) y vitaminas del grupo B.

San Pedro Grande +1kg

1001JOD0001

San Pedro Mediano 0,5-1kg

1001JOD0002

San Pedro Pequeño 0,2-0,4kg

1001JOD0003

Sardina

Sardina pilchardus



La sardina es un pescado azul de cuerpo alargado y plateado, con una hilera de manchas oscuras en el dorso. Alcanza entre 15 y 25 cm. Su mejor temporada va de mayo a octubre.

Rica en omega-3, proteínas (20 g/100 g), vitamina D, B12, calcio, fósforo y selenio.

1001PIL0001

Sargo

Diplodus spp



El sargo es un espárido de cuerpo ovalado y plateado, con 8 a 12 bandas verticales negras y una mancha oscura en el pedúnculo caudal. Alcanza entre 18 y 45 cm y hasta 2 kg de peso.

Pescado blanco rico en proteínas (15 g/100 g), fósforo, selenio, potasio y vitaminas B12 y D.

Sargo Grande +1kg

1001SRG0001

Sargo Mediano 0,5-1kg

1001SRG0002

Sargo Pequeño 0,3-0,5kg

1001SRG0003

Sepia

Sepia officinalis



La sepia es un molusco cefalópodo de cuerpo ovalado y aplanado, con diez tentáculos y la característica jibia interna calcárea. Alcanza entre 15 y 40 cm de longitud y hasta 4 kg de peso.

Muy baja en grasas (1,5 g/100 g) y rica en proteínas (16 g/100 g), yodo, fósforo, selenio y vitamina B12.

Sepia Grande 0,7-1,5kg

1001CTC0001

Pota Mediana 0,4-0,7kg

1001CTC0002

Verdel

Scomber scombrus



El verdel o caballa es un pescado azul de cuerpo fusiforme, reconocible por su dorso azul-verdoso con bandas oscuras y vientre plateado. Alcanza entre 30 y 50 cm y hasta 3 kg de peso.

Rico en omega-3, proteínas (19 g/100 g), vitaminas D, B12 y B6, fósforo y selenio.

Verdel GA 0,4-0,5kg Verdel GP 0,4-0,5kg

1001MAC0001

1001MAC0004

Verdel MA 0,2-0,3kg

1001MAC0002

Verdel MP 0,2-0,3kg

1001MAC0005

Verdel PA 0,1-0,2kg

1001MAC0003

Verdel PP 0,1-0,2kg

1001MAC0006

Verdel GC 0,4-0,5kg

1001MAC0007

Verdel MC 0,2-0,3kg

1001MAC0008

Verdel PC 0,1-0,2kg

1001MAC0009



CON

G E

LA

D

O

Frío a servicio de lo fresco.

La tecnología más avanzada al servicio de la tradición marinera. Nuestra gama de pescado congelado captura el momento exacto de máxima frescura, preservando intactas todas las propiedades nutricionales, la textura y el sabor excepcional de nuestras capturas. Gracias a la tecnología IQF (Individually Quick Frozen), cada pieza es congelada de forma individual y a una velocidad extrema, evitando la formación de cristales de hielo que dañen las fibras del producto. El resultado es un pescado que, una vez descongelado, mantiene con total fidelidad su textura firme, su jugosidad natural y todas sus propiedades organolépticas y nutricionales, como si acabara de salir del mar.

Este método garantiza además una mayor versatilidad en el uso: permite descongelar únicamente la cantidad necesaria, reduciendo el desperdicio alimentario y optimizando la gestión de los recursos en cocina. Una solución versátil, segura y rentable que mantiene viva la excelencia de Kofradia Basque Seafood, adaptándose a las necesidades de conservación y planificación de la hostelería y el comercio moderno.

Anchoa

Engraulis encrasicolus



La anchoa fresca es un pescado azul de alto valor nutritivo, rica en ácidos grasos omega-3 y proteínas de calidad. Su sabor es intenso y su carne, jugosa y tierna.

Se puede preparar frita, a la plancha o marinada en vinagre, entera o abierta en mariposa.

1010ANE0001

Bolsa 1kg
Bolsa 600grs.

Calamar

Loligo vulgaris



El calamar común es un molusco cefalópodo presente en el Mediterráneo y el Atlántico noreste. Alcanza hasta 50 cm de longitud y 2 kg de peso, con tallas habituales de entre 15 y 30 cm.

Bajo en grasas (1,4 g/100 g) y rico en proteínas (14 g/100 g), yodo, fósforo, selenio y omega-3.

1010SQC0001

Bolsa 1kg
Bolsa 600grs.

Verdel

Scomber scombrus



El verdel o caballa es un pescado azul de cuerpo fusiforme, reconocible por su dorso azul-verdoso con bandas oscuras y vientre plateado. Alcanza entre 30 y 50 cm y hasta 3 kg de peso.

Rico en omega-3, proteínas (19 g/100 g), vitaminas D, B12 y B6, fósforo y selenio.

1010MAC0001

Bolsa 1kg
Bolsa 600grs.

Bonito del Norte

Thunnus alalunga



El bonito del norte es un túnido de aletas pectorales largas y características, con tallas comerciales de 4 a 12 kg. Su temporada va de junio a octubre.

Carne blanca, suave y muy apreciada, rica en omega-3, proteínas y vitaminas del grupo B.

1010BON0001

Bolsa 1kg
Bolsa 600grs.

Merluza

Merluccius merluccius



La merluza es uno de los pescados blancos más apreciados, de cuerpo fusiforme, piel plateada y carne blanca y firme. Alcanza hasta 1,8 m y 11 kg, con tallas comerciales habituales de 20 cm a 1 kg.

Muy baja en grasas (2,8 g/100 g) y rica en proteínas (16 g/100 g), omega-3, selenio, fósforo y vitaminas B12 y D.

1010HKE0001

Bolsa 1kg
Bolsa 600grs.

Sardina

Sardina pilchardus



La sardina es un pescado azul de cuerpo alargado y plateado, con una hilera de manchas oscuras en el dorso. Alcanza entre 15 y 25 cm. Su mejor temporada va de mayo a octubre.

Rica en omega-3, proteínas (20 g/100 g), vitamina D, B12, calcio, fósforo y selenio.

1010PIL0001

Bolsa 1kg
Bolsa 600grs.

4ª

G

A

M

A

Excelencia Lista para Cocinar.

El conocimiento experto de nuestros profesionales, preparado para optimizar tu tiempo. La 4ª gama de Kofradia Basque Seafood ofrece nuestro mejor pescado limpio, eviscerado, fileteado o porcionado, y envasado en condiciones óptimas para garantizar su máxima vida útil. En nuestras instalaciones, combinamos la destreza manual de nuestros especialistas con tecnología de vanguardia para entregar un producto impecable, con cero mermas y listo para ser el protagonista de tus recetas. Máxima comodidad y rentabilidad sin renunciar a un ápice de la calidad y el origen que nos define.

Anchoa

Engraulis encrasicolus



La anchoa fresca es un pescado azul de alto valor nutritivo, rica en ácidos grasos omega-3 y proteínas de calidad. Su sabor es intenso y su carne, jugosa y tierna.

Se puede preparar frita, a la plancha o marinada en vinagre, entera o abierta en mariposa.

Filete de Anchoa 180-240gr B5 Baja
 1003ANE0002

Anchoa Mariposa 180-240gr B5 Baja
 1065ANE0001

Anchoa Tronco 180-240gr B5 Baja
 1065ANE0002

Jurel

Trachurus trachurus



El jurel negro es un pescado azul de cuerpo fusiforme y plateado, con una línea lateral muy marcada y escutelos característicos en la parte posterior. Alcanza entre 25 y 50 cm de longitud y pesos de 300 g a 1 kg. Talla mínima comercial de 15 cm.

Rico en ácidos grasos omega-3, proteínas de alto valor biológico, vitaminas B6, B12 y D, selenio, fósforo y potasio.

Filete de Jurel 180-240gr B5 Baja
 1065HOM0001

Verdel

Scomber scombrus



El verdel o caballa es un pescado azul de cuerpo fusiforme, reconocible por su dorso azul-verdoso con bandas oscuras y vientre plateado. Alcanza entre 30 y 50 cm y hasta 3 kg de peso.

Rico en omega-3, proteínas (19 g/100 g), vitaminas D, B12 y B6, fósforo y selenio.

Filete de Verdel 180-240gr B5 Baja
 1065MAC0001

Filete de Verdel 180-240gr B5 Baja ¿?
 1003MAC0001

Bonito del Norte

Thunnus alalunga



El bonito del norte es un túnido de aletas pectorales largas y características, con tallas comerciales de 4 a 12 kg. Su temporada va de junio a octubre.

Carne blanca, suave y muy apreciada, rica en omega-3, proteínas y vitaminas del grupo B.

Lomo de Bonito
 1065BON0001

Ventresca de Bonito
 1065BON0002

Rodaja de Bonito B6 400gr
 1003BON0001

Lomo de Bonito B6 400gr
 1003BON0002

Merluza

Merluccius merluccius



La merluza es uno de los pescados blancos más apreciados, de cuerpo fusiforme, piel plateada y carne blanca y firme. Alcanza hasta 1,8 m y 11 kg, con tallas comerciales habituales de 20 cm a 1 kg.

Muy baja en grasas (2,8 g/100 g) y rica en proteínas (16 g/100 g), omega-3, selenio, fósforo y vitaminas B12 y D.

Filete de Merluza 180-240gr B5 baja
 1003HKE0001

Sardina

Sardina pilchardus



La sardina es un pescado azul de cuerpo alargado y plateado, con una hilera de manchas oscuras en el dorso. Alcanza entre 15 y 25 cm. Su mejor temporada va de mayo a octubre.

Rica en omega-3, proteínas (20 g/100 g), vitamina D, B12, calcio, fósforo y selenio.

Filete de Sardina 180-240gr B5 baja
 1003PIL0001

Sardina Mariposa 180-240gr B5 baja
 1065PIL0001

Sardina Tronco 180-240gr B5 baja
 1065PIL0002



5ª

G

A

M

Directo al paladar.

El recetario tradicional vasco y la innovación gastronómica, unidos en elaboraciones de la más alta calidad. Nuestra 5ª gama transforma el mejor producto de nuestras costas en platos y preparaciones listas para calentar y disfrutar. Desarrollados con el máximo respeto por la materia prima y utilizando ingredientes naturales, estos productos ofrecen soluciones culinarias de alto valor añadido. Desde recetas clásicas que evocan la cocina de nuestros puertos hasta propuestas contemporáneas, garantizamos una experiencia gastronómica excepcional, estandarizada y eficiente, llevando el alma de Kofradia directamente al paladar.

A

Anchoa Encebollada



La anchoa fresca en una preparación que realza todo su sabor. Cocinadas a fuego lento con cebolla dulce caramelizada, aceite de oliva y un toque de vino blanco, estas anchoas encebolladas son un plato de cocina casera vasca de sabor suave y profundo.

1055ANE0001



Bonito Encebollado



La receta más sencilla y más sabrosa del bonito del norte. Trozos generosos de bonito cocinados a fuego lento con abundante cebolla caramelizada, aceite de oliva y vino blanco. Un plato meloso, tierno y lleno de sabor que representa la cocina vasca en su máxima expresión.

1055ALB0001



Sardinas en Escabeche



La sardina del Cantábrico preservada en su mejor versión. Marinadas en escabeche tradicional con aceite de oliva, vinagre, laurel, zanahoria y pimienta, nuestras sardinas en escabeche son un clásico de la despensa vasca: sabrosas, versátiles y listas para disfrutar.

1055PIL0001



Verdel en Escabeche



Una técnica de conservación centenaria al servicio del mejor verdel cantábrico. Filetes de verdel marinados en escabeche de aceite de oliva, vinagre, zanahoria, cebolla, laurel y pimienta. Un plato frío de sabor complejo, elegante y profundamente vasco.

1055MAC0001



Lasaña de Bonito



La lasaña reinventada con el mejor bonito del norte del Cantábrico. Capas de pasta, tomate casero, bechamel y lomo de bonito gratinados al horno. Una fusión entre la tradición italiana y el producto vasco que conquista desde el primer bocado.

1055ALB0002



Marmitako



El plato más emblemático de los pescadores vascos. Bonito del norte, patatas, pimientos choriceros, cebolla y aceite de oliva cocinados juntos en una cazuela que huele a mar y a hogar. Nuestra receta respeta la tradición marinera de generaciones, elaborada con el mejor bonito de temporada.

1055ALB0003



Piperrada de Anchoas



La piperrada, uno de los pilares de la cocina vasca, encuentra en la anchoa del Cantábrico su compañero ideal. Pimientos rojos y verdes pochados a fuego lento con aceite de oliva, cebolla y ajo, coronados con anchoas de máxima calidad. Un plato de sabor profundo, honesto y lleno de tradición.

1055ANE0002



Piperrada de Sardinias



La combinación perfecta entre el huerto y el mar. Pimientos rojos y verdes cocinados con mimo, con el sabor intenso y característico de la sardina fresca del Cantábrico. Un plato de cocina casera vasca que evoca los mejores recuerdos de la mesa familiar.

1055PIL0002



Piperrada de Verdel



El verdel, con su sabor potente y su piel característica, transforma la piperrada tradicional en un plato de carácter. Pimientos pochados con aceite de oliva, ajo y cebolla, con filetes de verdel que aportan toda la personalidad de la pesca cantábrica.

1055MAC0002



Sopa de Pescado



El alma del mar en cada cucharada. Elaborada con fumet de pescados frescos del Cantábrico, verduras de temporada y aceite de oliva virgen extra, nuestra sopa de pescado es un caldo con cuerpo, de color ámbar dorado y sabor intenso y reconfortante.







Respeto al mar, compromiso con el origen.

Trabajamos el pescado desde el respeto profundo al mar y a sus ciclos. Seleccionamos cada pieza con criterios de sostenibilidad, priorizando el pescado de bajura de origen propio en el País Vasco y complementándolo con capturas de altura procedentes de otros orígenes responsables.

Calidad, trazabilidad y conocimiento del producto guían cada decisión, para ofrecer siempre pescado excelente sin comprometer el futuro del mar.





Kofradia Basque Seafood SA

Poligono Industrial Gardotza, 19
Berriatúa (48710)
Vizcaya ES

www.kofradia.eus