

27

percebeiros

Catálogo de productos

Catálogo de produtos

Product Catalog



## Calidade e mar, moito mar...

Percebe, ourizo e algas son os ingredientes\* principais das nosas *delicatessen*.

A carne do **percebe** é unha das máis apreciadas de todos os mariscos, polo seu intenso sabor a mar e tamén polo risco e dureza que entraña a súa captura.

O **ourizo** e as **algas**, recollidos, un a un das nosas costas por mergulladores cualificados, achegan diversidade de notas mariñas, sabores e texturas ao padal.

Os exemplares cos que **elaboramos** os manxares que presentamos, proceden de **pesqueiras artesanais e sostibles da costa galega** e están certificados coa marca da Xunta de Galicia: «PescadeRías de onde se non? », a cal garante a súa procedencia, frescura e calidade.

A nosa gama caracterízase polo seu exquisito e evocador sabor mariño, 100% natural, sen conservantes nin colorantes, e por ser unha importante «fonte de Omega 3».

\*en proporcións do 55% ou maiores, segundo a especialidade.

## Quality and sea...lots of sea!

Barnacles, sea urchin and seaweeds are the main ingredients\* of our *delicatessen*.

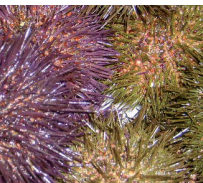
The meat of **barnacle** is one of the most appreciated of all seafood, because of its intense flavour of sea and also by the risk and hardness associated with their capture.

**Sea urchin** and **seaweeds** are collected one by one from our seashores by skilled divers, provide diversity of marine notes, flavours and textures to the palate.

The specimens with which we make the delicacies that we present come from **sustainable and artisanal fisheries from the Galician coast** and are certified with the mark of the Xunta de Galicia: "PescadeRías ¿de onde se non?", which guarantees its provenance, freshness and quality.

Our range is known for its exquisite and evocative marine flavour, 100% natural, without preservatives or food colouring and as a most important source of omega 3.

\*In proportions of 55% or more according as the speciality.



## Calidad y mar, mucho mar...

Percebe, erizo y algas son los ingredientes\* principales de nuestras *delicatessen*.

La carne del **percebe** es una de las más apreciadas de todos los mariscos, por su intenso sabor a mar y también por el riesgo y dureza que entraña su captura.

El **erizo** y las **algas**, recolectados uno a uno de nuestras costas por buceadores cualificados, aportan diversidad de notas marinas, sabores y texturas al paladar.

Los ejemplares con los que **elaboramos** los manjares que presentamos, proceden de de **pesquerías artesanales y sostenibles de la costa gallega** y están certificados con la marca de la Xunta de Galicia: «PescadeRías ¿de onde se non?», la cual garantiza su procedencia, frescura y calidad.

Nuestra gama se caracteriza por su exquisito y evocador sabor marino, 100% natural, sin conservantes ni colorantes, y por ser una importante «fuente de Omega 3».

\*En proporciones del 55% o mayores, según la especialidad.



### **Percebe en paté**

Tras cocer y extraer manualmente la vianda de cada percebe, se trituran y mezclan con el resto de ingredientes que componen el *paté*: merluza, patata, aceite de oliva extra virgen, cebolla, ajo, pimentón... la calidad de todos los ingredientes usados se dejan sentir en el resultado. Este paté es ideal extendido sobre una rebanada de pan artesano.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe* (55%), Pescado: *merluza* (20%), puré de patatas (12%), aceite de oliva virgen extra (8%), cebolla, ajo, pimentón, pimienta, sal marina.

### **Percebe en paté**

Tras cocer e extraer manualmente a vianda de cada percebe, tritúrase e mestúrase co resto de ingredientes que compoñen o paté: pescada, pataca, aceite de oliva extra virxe, cebola, allo, pementón... a calidade de todos os ingredientes usados deixase sentir no resultado. Este paté é ideal extendido sobre unha rebanada de pan artesán.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe* (55%), Peixe: *pescada* (20%), puré de patacas (12%), aceite de oliva virxe extra (8%), cebola, allo, pementón, pementa, sal mariña.

### **Barnacle in Pâté**

Barnacles are cooked and the food is manually extract from each barnacle. Then, the food is crushed and mixed with the other ingredients: hake, potatoes, extra virgin olive oil, onion, garlic, paprika... the quality of all ingredients used are are reflected the final result. This pâté is great spread on a slice of homemade bread... Type of wine...

**Ingredients:** Krusty: *Barnacle* (55%), Fish: *Hake* (20%), Mashed Potatoes (12%), Extra Virgin Olive Oil (8%), Onion, Garlic, Paprika, Pepper, Sea Salt

Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



*Percebe en paté* | *Percebe en paté* | *Barnacle in Pâté*

**Peso neto** | **Peso neto** | **Net Weight:**

**125 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**148 ml**



**EAN: 8437012460003**

**Ref.: MDS2701**

Alimento «Fuente de Omega-3» según el Reglamento 1924/2006. Alimento libre de gluten  
Food "Source of Omega-3" under Regulation 1924/2006. Gluten Free Food

### **Percebe con algas en paté**

Al paté de percebe se le añaden algas nori y dulce durante el proceso de mezcla. El sabor del paté se enriquece con las nuevas notas de mar que le proporcionan. Con el certificado del Consello Galego de Agricultura Ecolóxica.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe* (35%), Pescado: *merluza* (20%), alga Nori (10%)\*, alga dulce (10%)\*, puré de patatas (12%)\*, aceite de oliva virgen extra (8%)\*, cebolla\*, ajo\*, pimentón\*, pimienta\*, sal marina.

\*proveniente de la producción ecológica

### **Percebe con algas en paté**

O paté de percebe engádenselle algas nori e dulce no proceso de mestura. O seu sabor enríquécese coas novas notas de mar que lle proporcionan. Conta co certificado do Consello Galego de Agricultura Ecolóxica.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe* (35%), Peixe: *pescada* (20%), Alga Nori (10%)\*, Alga Dulce (10%)\*, Puré de patatas (12%)\*, Aceite de oliva virxe extra (8%)\*, Cebola\*, Allo\*, Pementón\*, Pementa\*, Sal mariña.

\*provinte de produción ecolóxica

### **Barnacle with Seaweeds in Pâté**

Nori and Dulce seaweeds are added to the barnacle pâté during the mixing process. The unique flavour of the barnacle pâté gains in complexity by adding these seaweeds. This pâté is certified by the Galician Organic Farming Council.

**Ingredients:** Krusty: *Barnacle* (35%), Fish: *Hake* (20%), Nori Seaweed (10%)\*, Dulce Seaweed (10%)\* Mashed Potatoes (12%)\*, Extra Virgin Olive Oil (8%)\*, Onion\*, Garlic\*, Paprika\*, Pepper\*, Sea Salt.

\*From Organic Farming

Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



Percebe con algas *en paté* | Percebe con algas *en paté* | Barnacle with seaweeds *in pâté*

**Peso neto** | **Peso neto** | **Net Weight:**

**125 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**148 ml**



**EAN: 8437012460010**

**Ref.: MDS2702**

Alimento «Fuente de Omega-3» según el Reglamento 1924/2006. Alimento libre de gluten  
Food "Source of Omega-3" under Regulation 1924/2006. Gluten Free Food

### **Percebes al natural sin uña**

Percebe cocido al natural, con agua y sal marina. Cada ejemplar es pelado manualmente, retirándole la piel y la uña. Se envasan de forma artesanal en el mismo agua de cocción. La vianda del pedúnculo, totalmente limpia es ideal para añadir a los más originales cócteles, ensaladas, salpicones y salsas, pero también para servir directamente en cucharillas individuales.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe*, agua, sal marina

### **Percebes ó natural sen uña**

Percebe cocido ó natural, con auga, loureiro e sal. Cada exemplar é pelado manualmente, retirándolle a pel e a uña. Envásanse de forma artesanal na mesma auga de cocción. A vianda do pedúnculo, totalmente limpa é ideal para engadir ós máis orixinais cócteles, ensaladas, salpicóns e salsas, pero tamén para servir directamente en culleriñas individuais.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe*, auga, sal mariña

### **Barnacles Without the Carapace**

Barnacle cooked only with water and sea salt. Each piece is hand peeled (removing skin and hard plates). They are packed in its own juice. The food from the stalk is ideal for adding to the more original cocktails, salads and sauces, but also to serve in individual spoons on its own.

**Ingredients:** Krusty: *Barnacle*, Water, Sea Salt



Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



Percebes al natural sin uña | Percebes ó natural sen uña | Barnacles without the carapace

**Peso neto** | **Peso neto:** | **Net Weight:**

**110 g**

**Peso escurrido** | **Peso escurrido:** | **Drained weight:**

**80 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**148 ml**

**EAN: 8437012460027**

**Ref.: MDS2703**



Alimento «Fuente de Omega-3» según el Reglamento 1924/2006. Alimento libre de gluten  
Food "Source of Omega-3" under Regulation 1924/2006. Gluten Free Food

### **Percebes al natural con uña**

Con la misma preparación que el percebe sin uña, en esta modalidad se preservan las placas calcáreas, lo que permite una presentación que recuerda al percebe fresco.

Ideal para su consumo directo.

Recomendamos abrir el envase y dejar oxigenar unos minutos antes de la degustación.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe*, agua, sal marina

### **Percebes ó natural con uña**

Coa mesma preparación que o percebe sen uña, nesta modalidade, presérvanse as placas calcáreas, o que permite unha presentación que lembra ó percebe fresco. Ideal para o seu consumo directo.

Recomendamos abrir o envase e deixar osixenar uns minutos antes da degustación.

**Ingredientes:** Crustáceo: *percebe*, auga, sal mariña

### **Barnacles With the Carapace**

Same preparation as above, but in this mode the calcareous plates are preserved, allowing a presentation reminiscent of fresh barnacle. Ideal for direct consumption.

We recommend opening the package and let oxygenate few minutes before tasting.

**Ingredients:** Krusty: *Barnacle*, Water, Sea Salt

Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



Percebes al natural con uña | Percebes ó natural con uña | Barnacles with the carapace

**Peso neto** | **Peso neto:** | **Net Weight:**

**170 g**

**Peso escurrido** | **Peso escurrido:** | **Drained weight:**

**150 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**250 ml**

**EAN: 8437012460034**

**Ref.: MDS2704**



Alimento «Fuente de Omega-3»según el Reglamento 1924/2006. Alimento libre de gluten  
Food "Source of Omega-3" under Regulation 1924/2006. Gluten Free Food

### **Percebe y erizo en paté**

La meticulosa elaboración artesanal se deja nuevamente sentir en esta variedad donde a la vianda de percebe añadimos huevas de erizo. Ambas exquisiteces son extraídas cuidadosamente, ejemplar a ejemplar, se trituran y se mezclan con el resto de ingredientes, todos ellos de la más alta calidad. Percebe y erizo en paté ofrecen una mezcla de sabores inigualable: profunda y colorida, como el océano de donde provienen. Un extracto de lo mejor del mar para su disfrute, simplemente sobre una tostada de pan artesano.

**Ingredientes:** huevas de erizo (30%), Crustáceo: *carne percebe* (30%), Pescado: *merluza* (15%), puré de patatas (12%), aceite de oliva (4%), cebolla, ajo, pimentón, sal marina.

### **Percebes e ourizo en paté**

A meticulosa elaboración artesanal déixase novamente sentir nesta variedade onde á vianda de percebe engadimos ovas de ourizo. Ambas as dúas exquisiteces son extraídas coidadosamente, exemplar a exemplar, tritúranse e mestúranse co resto de ingredientes, todos eles da máis alta calidade. Percebe e ourizo en paté ofrecen unha mestura de sabores inigualable: profunda e colorida, como o océano de onde proveñen. Un extracto do mellor do mar para o seu disfrute, simplemente sobre unha torrada de pan artesan.

**Ingredientes:** ovas de ourizo (30%), Crustáceo: *carne de percebe* (30%), Peixe: *pescada* (15%), puré de patacas (12%), aceite de oliva (4%), cebola, allo, pementón, sal mariña.

### **Barnacle and sea urchin pâté**

The meticulous elaboration is felt again in this variety where the meat of barnacle is added of sea urchin roes. Both delicacies are carefully removed one by one, crushed and mixed with other ingredients, all of the highest quality. Goose barnacle and sea urchin pâté offer a unique mix of flavours: deep and colourful, like the ocean where come from. An excerpt from the best of the sea for their enjoyment, simply on a slice homemade bread.

**Ingredientes:** Urchin Roe (30%), Krusty: *Barnacle Meat* (30%), Fish: *Hake* (15%), Mashed Potatoes (12%), Olive Oil (4%), Onion, Garlic, Paprika, Sea Salt.

Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



Percebe y erizo *en paté* | Percebes e ourizo *en paté* | Barnacle and sea urchin *pâté*

**Peso neto** | **Peso neto:** | **Net Weight:**

**125 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**148 g**

**EAN: 8437012460041**

**Ref.: MDS2705**



Alimento «Fuente de Omega-3» según el Reglamento 1924/2006. Alimento libre de gluten  
Food "Source of Omega-3" under Regulation 1924/2006. Gluten Free Food

### **Erizo en paté**

El erizo en paté, evoca lo más dulce y puro del mar. Tras su delicada extracción a mano, las huevas se incorporan al resto de ingredientes en un proceso artesanal y meticuloso que ensalza su sabor aromático y su suave textura. En el inicio del proceso de elaboración, son los propios percebeiros y ouriceiros quienes extraen hábil y cuidadosamente la hueva del caparazón del erizo. El sabor de esta delicia sorprende a los más exquisitos paladares. Puede acompañar variados platos o untarse en una tostada de buen pan.

**Ingredientes:** huevas de erizo (60%), Pescado: *merluza* (15%), puré de patatas (12%), aceite de oliva (4%), cebolla, ajo, pimentón, sal marina.

### **Ourizo en paté**

O ourizo en paté evoca o máis doce e puro do mar. Tras a súa delicada extracción a man, as ovas incorpóranse ao resto de ingredientes nun proceso artesanal e meticuloso que enzalza o seu sabor, aromático e a súa suave textura.

No inicio do proceso de elaboración, son os propios percebeiros e ouriceiros que extraen hábil e cuidadosamente a ova da cuncha do ourizo.

O sabor desta delicia sorprende aos máis exquisitos padais. Pode acompañar variados pratos ou untarse nunha torrada de bo pan.

**Ingredientes:** ovas de ourizo (60%), Peixe: *pescada* (15%), puré de patacas (12%), aceite de oliva (4%), cebola, allo, pementón, sal mariña.

### **Sea Urchin pâté**

The sea urchin pâté evokes the sweetest and purest of the sea. After its delicate handmade extraction, the roes are added to other ingredients in an artisanal and meticulous process that enhances its aromatic taste and soft texture. In the beginning of the process of elaboration are the goose barnacle collectors themselves who skilful and carefully extract roe from the shell of urchin. The taste of this delight surprises the most discerning palates. It can accompany various dishes or spread on good toasted bread.

**Ingredients:** Sea Urchin Eggs (60%), Fish: *Hake* (15%), Mashed Potatoes (12%), Olive Oil (4%), Onion, Garlic, Paprika, Sea Salt.

Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



*Erizo en paté* | *Ourizo en paté* | *Sea Urchin pâté*

**Peso neto** | **Peso neto:** | **Net Weight:**

**125 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**148 ml**



8 437012 460058

**EAN: 8437012460058**

**Ref.: MDS2706**

Alimento «Fuente de Omega-3» según el Reglamento 1924/2006. Alimento libre de gluten  
Food "Source of Omega-3" under Regulation 1924/2006. Gluten Free Food

### **Erizo de mar *al natural***

La hueva de erizo, es la mayor de las exquisiteces que nos puede aportar el mar. Degustarlo en su estado puro permite captar las dulces notas de su sabor y de su textura aterciopelada

La elaboración de este producto se hace mediante un meticuloso proceso artesanal, envasando la hueva en su propio jugo tras ser extraída del caparazón del erizo por los mismos percebeir@s y ouriceir@s, con habilidad y delicadeza.

Este manjar es perfecto para presentar en revueltos, con pasta, o sobre pescados.

**Ingredientes:** huevas de erizo de mar

### **Ourizo de mar *o natural***

A ova de ourizo, é a maior das exquisiteces que nos pode achegar o mar. Degustalo no seu estado puro permite captar as doce notas do seu sabor e da súa textura aveluda

A elaboración deste produto faise mediante un meticuloso proceso artesanal, envasando a ova no seu propio xugo tras ser extraída da cuncha do ourizo polos mesmos percebeir@s e ouriceir@s, con habilidade e delicadeza.

Este manxar é perfecto para presentar en revoltos, con pasta, ou sobre peixes.

**Ingredientes:** ovas de ourizo de mar

### **Sea Urchin *in Brien***

The sea urchin roe is the greatest of the delicacies that we can bring the sea. In its pure taste can capture the sweet notes of flavour and velvety texture.

The elaboration of this product is made through a meticulous handmade process, packaging the roe in his own juice after being removed from the shell of the sea urchin by the goose barnacle and sea urchin collectors, with skill and finesse.

This delicacy is perfect for presentation in scrambled, with pasta or over fish.

**Ingredients:** Sea Urchin Roes



Producto transformado de  
especie certificada  
**pescadeRías**  
¿de onde se non?



Erizo de mar *al natural* | Ourizo de mar *natural* | Sea Urchin *in brine*

**Peso neto** | **Peso neto:** | **Net Weight:**

**90 g**

**Peso escurrido** | **Peso escurrido:** | **Drained weight:**

**85 g**

**Volumen** | **Volume** | **Volume:**

**90 ml**

**EAN: 8437012460249**

**Ref.: MDS2708**



8 437012 460249

Alimento libre de gluten  
Gluten Free Food

## Lotes regalo

Sorprenda agradablemente a sus clientes, amistades o familiares con uno de nuestros lotes regalo. Su presentación, en un elegante estuche de diseño, está al nivel de los productos que contiene. Es ideal para conmemoraciones, agradecimientos, ocasiones especiales, fiestas navideñas...

Estas son nuestras sugerencias...

## Lotes regalo

Sorprenda agradablemente os seus clientes, amizades ou familiares cun dos nosos lotes regalo. A súa presentación, nun elegante estoxo de deseño, está ao nivel dos produtos que contén. É ideal para conmemoracións, agradecementos, ocasións especiais, festas do Nadal...

Estas son as nosas suxestións...

## Gift pack

Pleasantly surprise your customers, friends or family with one of our gift packs. Its presentation, in an elegant design case, is ideal for celebrations, acknowledgments, special occasions, Christmas presents...

These are our suggestions...



### Lote Mar de Silleiro

1 Percebe al natural con uña, 1 Percebe al natural sin uña, 1 Percebe *en paté*,  
1 Percebe con algas ecológicas *en paté*, 1 Percebe y erizo *en paté*, 1 Erizo *en paté*

Código de producto

PMDS001

Código barras EAN

8437012460201



8 437012 460201



### Lote 27 perceber@s

1 Percebe al natural con uña, 1 Percebe *en paté*, 1 Percebe con algas ecológicas *en paté*,  
1 Percebe y erizo *en paté*, 1 Huevas de erizo

Código de producto:

PMDS002

Código barras EAN

8437012460218



8 437012 460218

O pruebe a crear su propio lote combinando de cuatro a seis de nuestros productos



Ou probe a crear o seu propio lote combinando de catro a seis dos nosos produtos  
 Try creating your own pack combining four to six of our products.

### Lote Patés Gourmet

1 Percebe en paté, 1 Percebe con algas ecológicas en paté, 1 Percebe y erizo en paté,  
 1 Erizo en paté

Código de producto

PMDS003

Código barras EAN

8437012460225



8 437012 460225

### Lote Delicatessen

1 Percebe en paté  
 1 Erizo en paté

Código de producto

PMDS004

Código barras EAN

8437012460232



8 437012 460232



GOBIERNO  
DE ESPAÑA



MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y MARINO



XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA DO MAR



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo  
de Pesca

Europa inviste na pesca sustentable

[www.accioncosteira.es](http://www.accioncosteira.es)



Baredo-Bº Portelos, 27  
36309 Baiona (Pontevedra)  
Tel.: 986 19 19 62

[www.mardesilleiro.com](http://www.mardesilleiro.com) • [info@mardesilleiro.com](mailto:info@mardesilleiro.com)

