



## Autoservicio

Producto listo para cocinar en un envase ultra-transparente.



*Les Marinades*

Para dinamizar la sección de pescado del autoservicio, le proponemos un complemento de gama en skin pack.

Nuestras referencias marinadas se adaptan a cada estilo de vida. **Todos nuestros marinados son (clean label)**. Aportan un delicado perfume al pescado, realzando sutilmente su sabor.

Ofrecemos 3 recetas: a la andaluza, a la barbacoa y con ajo y finas hierbas, para el atún y el pez espada.

los ⊕ para el punto de venta

- ✓ PRESENTACIÓN VERTICAL
- ✓ ERGONÓMICO
- ✓ ADAPTADO al drive
- ✓ ALTERNATIVA a las secciones tradicionales
- ✓ RESISTENTE

los ⊕ para el consumidor

- ✓ TRANSPARENCIA
- ✓ FRESCURA
- ✓ ALMACENAMIENTO sin olores
- ✓ FECHA DE CADUCIDAD más larga
- ✓ FÁCIL de manipular
- ✓ RESISTENTE



## Nuestros productos

\*En todos los productos, adaptamos el gramaje fijo que corresponde a sus necesidades

|  | PRODUCTOS   | PESO<br>Fijo o variable* | CADUCIDAD<br>al salir de<br>la fábrica | ENVASADO* | GENCOD        |
|--|---|--------------------------|--|-----------|---------------|
|  | FILETE DE ATÚN<br>SASHIMI -60 °                             | *Fijo 200 g              | 6 días                                 | X4 / X6   | 3760169080776 |
|  | FILETE DE ATÚN<br>FRESCO                                    | *Fijo 200 g              | 3 días                                 | X4 / X6   | 3760169081421 |
|  | FILETE DE ATÚN<br>EN SALMUERA                               | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081599 |
|  | FILETE DE PEZ<br>ESPADA FRESCO                              | *Fijo 200 g              | 6 días                                 | X4 / X6   | 3760169081438 |
|  | FILETE DE PEZ<br>ESPADA EN<br>SALMUERA                      | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081841 |
|  | FILETE DE ATÚN<br>MARINADO<br>A LA ANDALUZA                 | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081681 |
|  | FILETE DE ATÚN<br>MARINADO<br>A LA BARBACOA                 | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081698 |
|  | FILETE DE PEZ ESPADA<br>MARINADO<br>con ajo y finas hierbas | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081629 |
|  | FILETE DE ATÚN<br>EN SALMUERA MSC                           | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081940 |
|  | FILETE DE ATÚN<br>MARINADO MSC                              | *Fijo 200 g              | 8 días                                 | X4 / X6   | 3760169081957 |



## Productos en salmuera

Enriquecida con ingredientes naturales, la salmuera realza el sabor del producto.

Los análisis histológicos lo demuestran, la textura de nuestros lomos es más jugosa y firme que la de un producto fresco.



**+**  
**3.000 T**  
**TONELADAS**  
**VENDIDAS**  
**AL AÑO**

### los **+** para la gestión de HQSE

- ✓ Control de histamina en el 100% de los lotes
- ✓ Control de: metales pesados, listeria

### los **+** para el comercio

- ✓ Precio y calidad estables
- ✓ 100% de carne, 0 pérdida
- ✓ El producto se puede congelar

### los **+** de nuestra materia prima

- ✓ 0 DCP
- ✓ Estado de producto transformado validado por las autoridades competentes



## Nuestros productos



**CENTRO DE ATÚN  
EN SALMUERA**

Variable

**CADUCIDAD**  
al salir de la fábrica

10 días



**LOMO DE ATÚN  
EN SALMUERA**

Variable

10 días






**LOMO DE PEZ ESPADA EN  
SALMUERA**

Variable

8 días

**ELABORÉ  
EN FRANCE**  
ELABORÉ EN FRANCE  
**POIDS NET**  
CUISSON FACILE  
**TRANSFORMÉ**  
DLC AVANTAGEUSE  
**JUTEUX**  
CONSOMMATION SANS RISQUE D'ANISAKIS

los **+** para la preparación del  
producto

-  **Cocinado fácil con un producto que queda jugoso**
-  **No se deshace al cocinarlo**
-  **Sin riesgo de anisakis**



## Cefalópodos en salmuera



**+**  
**5.000 T**  
**TONELADAS**  
**VENDIDAS**  
**AL AÑO**

### los **+** para la gestión de HQSE

- ✓ Ausencia de parásitos
- ✓ Sin OMG, sin estimulador del crecimiento
- ✓ En salmuera para una mejora organoléptica

### los **+** para el comercio

- ✓ Peso neto escurrido garantizado
- ✓ El producto se puede congelar
- ✓ Una planta de producción dedicada en España, con personal cualificado












### los **+** de nuestra materia prima

- ✓ Productos suaves y tiernos
- ✓ Calamar: pescado 100% con sedal y anzuelo
- ✓ Nuestra salmuera cumple las normas francesas y europeas



## Nuestros productos



|   |   | PRODUCTOS              | ENVASO   | CADUCIDAD<br>al salir de la fábrica |
|---|---|------------------------|----------|-------------------------------------|
|  |    | ANILLAS DE CALAMAR     | 3 o 5 kg | 10 días                             |
|  |    | LÁMINAS DE CALAMAR     | 3 o 5 kg | 10 días                             |
|  |    | TENTACULOS DE CALAMAR  | 3 o 5 kg | 10 días                             |
|   |    | PULPITOS               | 3 o 5 kg | 10 días                             |
|   |   | CHOPITOS DESCONGELADOS | 3 o 5 kg | 8 días                              |
|   |   | SEPIA LIMPIA<br>2/4    | 3 o 5 kg | 10 días                             |
|   |  | SEPIA LIMPIA<br>1/2    | 3 o 5 kg | 10 días                             |
|   |  | CALAMARES ENTERO       | 3 o 5 kg | 10 días                             |



# MYASASHI

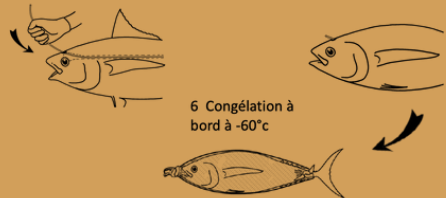
## Sashimi pescado con anzuelo

1 étourdir le poisson    2 localiser le point sensible    3 Atteindre le cerveau avec une pic



4 Introduire un monofilament en nylon ou en acier inoxydable dans le canal neural

5 laisser le monofilament dans le canal neural



6 Congélation à bord à -60°C



# ATÚN



Lomo, Centro, Filete, Tataki, Saku, Tacos



# PEZ ESPADA

Lomo, Centro, Filete, Saku, Tacos



## los ⊕ de nuestra materia prima

- ✓ Producto premium
- ✓ 100% carne, sin piel, desangrado
- ✓ 100% natural
- ✓ Disponible todo el año: poca variación de la relación calidad/precio

## los ⊕ para la gestión de HQSE

- ✓ Carne firme y estructurada
- ✓ Sin riesgo de anisakis
- ✓ Sin OMG, no ionizado, sin aditivos, sin colorantes
- ✓ Consumo cocinado o en crudo, según la gran tradición japonesa del sushi

-60°C/-40°C

Riguroso respeto de la cadena de frío desde la pesca hasta la fábrica.

+  
600 T  
TONELADAS  
VENDIDAS  
AL AÑO



# MYASASHI

## Nuestros productos

\*En todos nuestros productos: **filetes, tacos y Saku**, adaptamos el gramaje fijo que corresponde a sus necesidades


















### Envasado

#### Descongelado

- Lomo/centro/tataki: al vacío, bandeja, papel
- Filete: skinpack, bandeja
- Saku/Tacos: skinpack, al vacío

#### Congelado

Al vacío o a granel

|   | PRODUCTOS  | PESO<br>Fijo o variable* | ESTADO                     | CADUCIDAD<br>CONSUMO<br>PREFERENTE |   |
|---|--|--------------------------|----------------------------|------------------------------------|---|
|    | LOMO DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO   | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |  |
|    | CENTRO DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |  |
|    | FILETE DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 7 días / 2 años                    |  |
|    | TATAKI DE BONITE   | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 11 días / 2 años                   |  |
|    | SAKU DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO   | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 7 días / 2 años                    |  |
|    | TACOS DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO  | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 7 días / 2 años                    |  |
|   | LOMO DE PEZ<br>ESPADA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO      | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |   |
|  | CENTRO DE PEZ<br>ESPADA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO    | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |   |
|  | FILETE DE PEZ<br>ESPADA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO    | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |   |
|  | SAKU DE PEZ<br>ESPADA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO      | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |   |
|  | TACOS DE PEZ<br>ESPADA SASHIMI<br>PESCADO<br>CON ANZUELO     | Variable                 | Descongelado/<br>Congelado | 9 días / 2 años                    |   |





# SASHITÔ

Sashimi de buque  
cerquero



## ATÚN

Lomo, Centro, Filete, Saku, Tataki, Tacos



los ⊕ de nuestra materia prima

- ✓ 100% natural
- ✓ 100% carne, sin piel, desangrado
- ✓ Un sashimi de gama media, disponible todo el año

los ⊕ HQSE

- ✓ Carne firme y estructurada
- ✓ Sin riesgo de anisakis
- ✓ Sin OMG, no ionizado, sin aditivos, sin colorantes
- ✓ Consumo cocinado o en crudo, según la gran tradición japonesa del sushi



# SASHITÔ

## Nuestros productos

\*En todos nuestros productos: **filetes, tacos y Saku**, adaptamos el gramaje fijo que corresponde a sus necesidades






### Envasado

#### Descongelado

- Lomo/centro/tataki: al vacío, bandeja, papel
- Filete: skinpack, bandeja
- Saku/Tacos: skinpack, al vacío

#### Congelado

Al vacío o a granel






|   | PRODUCTOS   | PESO<br>Fijo o variable* | ESTADO                 | CADUCIDAD<br>CONSUMO<br>PREFERENTE |
|---|---|--------------------------|------------------------|------------------------------------|
|    | LOMO DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI DE<br>CERQUERO   | Variable                 | Descongelado/Congelado | 9 días / 2 años                    |
|    | CENTRO DE ATÚN<br>ALBACORA<br>SASHIMI DE CERQUERO | Variable                 | Descongelado/Congelado | 8 días / 2 años                    |
|    | FILETE DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI DE<br>CERQUERO | Variable                 | Descongelado/Congelado | 7 días / 2 años                    |
|  | SAKU DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI DE<br>CERQUERO   | Variable                 | Descongelado/Congelado | 7 días / 2 años                    |
|  | TACOS DE ATÚN<br>ALBACORA SASHIMI DE<br>CERQUERO  | Variable                 | Descongelado/Congelado | 7 días / 2 años                    |



## Bandejas de cefalópodos en salmuera

### Nuestros productos

\*En todos los productos, adaptamos el gramaje fijo que corresponde a sus necesidades

|  | PRODUCTOS                | PESO<br>Fijo o variable* | CADUCIDAD<br>al salir<br>de la fábrica | CONDI | GENCOD        |
|--|--------------------------|--------------------------|--|-------|---------------|
|   | ANILLAS<br>DE CALAMAR    | Fijo 300g                | 7 días                                 | X4/X6 | 3760169080011 |
|   | LÁMINAS<br>DE CALAMAR    | Fijo 500g                | 7 días                                 | X4/X6 | 3760169080028 |
|   | TENTÁCULOS<br>DE CALAMAR | Fijo 300g                | 7jours                                 | X4/X6 | 3760169081810 |
|   | PULPITOS                 | Fijo 300g                | 6jours                                 | X4/X6 | 3760169080233 |
|  | CHOPITOS                 | Fijo 300g                | 7jours                                 | X4/X6 | 3760169081605 |

✓ Nuestras bandejas en atmósfera protegida son 100% reciclables

✓ Es posible la producción para MDD y marca blanca





## Pescados del Mediterráneo y Pescados exóticos

- Todos los túnidos, todas las especies de pescado desembarcadas en lonja
- Compramos en todas las lonjas del arco mediterráneo

- ✓ Siempre comprometidos con nuestra actividad de pescaderos, ofrecemos, durante todo el año, una gama de pescados del Mediterráneo
- ✓ Preparamos sus pedidos en una planta dedicada, con personal cualificado
- ✓ Las capturas de especies respetan las temporadas de pesca en el mar Mediterráneo

✓ En 2021: 400 contenedores procedentes del océano Índico vendidos



- ✓ Especialistas en el atún y el pez espada, el grupo Barba cuenta con importantes socios internacionales desde sus orígenes
- ✓ Cada semana, le ofrecemos una gran selección de productos frescos y exóticos, que varían en función de las capturas



## Coproducidos

- En nuestra fábrica, transformamos principalmente atún y pez espada
- Nuestra gama de coproducidos incluye piezas y cortes, carne, cola y ventresca
- Es posible la producción de coproducidos MSC



## ATÚN

Ventresca, Piezas y Cortes, Carne

## PEZ ESPADA

Ventresca, Piezas y Cortes, Carne



**Le damos la misma importancia a nuestros coproducidos que al resto de gamas que elaboramos**

- ✓ **Mantenimiento de la trazabilidad**
- ✓ **Control de cada materia prima**
- ✓ **Análisis de la histamina en cada lote**



El grupo Barba, con certificación MSC Multi-centro, se compromete aún más en esta iniciativa y le propone, desde hoy, nuevos productos:

- ✓ Atún albacora en salmuera MSC en lomos o en filetes
- ✓ Atún albacora MSC congelado en lomos o en filetes
- ✓ Atún rojo MSC

## ¿Qué es un producto MSC?

### SALVAJE, TRAZABLE, SOSTENIBLE

El sello MSC únicamente se otorga a los pescados salvajes que proceden de pesqueras que han sido certificadas como sostenibles según los estándares de MSC.

### UN PESCADO SOSTENIBLE CERTIFICADO

Cada pesquera con el sello MSC se ha evaluado de manera independiente en cuanto a su impacto sobre las poblaciones de peces y los ecosistemas marinos.

### TRAZABILIDAD GARANTIZADA

A lo largo de toda la cadena de suministro, desde el mar a la mesa, los pescados con el sello MSC están separados de los que no lo tienen. Se identifican claramente para mantener su trazabilidad hasta la pesquera sostenible certificada.

### UN SELLO DE CONFIANZA

Desde hace más de 20 años, MSC trabaja con científicos, pesqueras y marcas, para desarrollar sus estándares y promover una pesca sostenible. El MSC es el único programa de certificación y etiquetado para la pesca salvaje. Responde a las prácticas más idóneas exigidas por la FAO y la ISEAL, Alianza Internacional para la Acreditación y el Etiquetado Social y Medioambiental.



# PROJECT RESCUE OCEAN

Desde 2019, el grupo Barba está comprometido con la fundación Project Rescue Océan. El grupo participa en la descontaminación con sus empleados, dando visibilidad a la asociación en los diferentes eventos, y apoyando a ésta para que pueda llevar a cabo el máximo de acciones a lo largo del año.

**Porque el respeto al medio ambiente y sobre todo, el de los océanos, es esencial para nosotros**

## 3 misiones del Project Rescue Ocean

Sensibilisation dans les écoles



Actions de dépollution



Mise en valeur des déchets



## Cifras clave

en 2023 en Francia y en el mundo

# 402 000

*kilos de déchets sortis de la nature*



**16 000 enfants**  
sensibilisés à travers  
le monde



**402 000 kilos**  
de déchets collectés  
via nos actions



**43 antennes**  
Project Rescue Ocean  
dans le monde



**1500 adhérents**  
actifs et engagés  
dans le monde