



**RICARDO FUENTES
E HIJOS**

COMERCIALIZADORA



RICARDO FUENTES E HIJOS

COMERCIALIZADORA

RICARDO FU

Indice:

Empresa	2
Instalaciones	3
Productos Frescos	5
Atún Bluefin Fresco	7
Atún Big Eye Fresco	9
Pez Espada Fresco	11
Otros productos frescos	13
Productos Congelados	15
Atún Bluefin Congelado	17
Atún Big Eye Congelado	19
Atún Yellowfin Congelado	21
Marrajo Congelado	23
Otros productos congelados	25



La visión de futuro y persistencia de una empresa entregada a los productos del mar es lo que hoy llamamos Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora.

Una empresa de arraigada tradición que ha sabido crecer desde sus inicios.

A finales del 2005 amplía su actividad a la manipulación y procesado de Atún tanto en fresco como en congelados en los principales mercados de Europa, Japón y Estados Unidos.

Además en este periodo, se introduce en la comercialización de otros productos como Pez Espada de palangre del Mediterráneo o Bonito.

Una corporación de presencia internacional, que alza la bandera de la calidad. Gracias a la avanzada tecnología con la que cuentan sus instalaciones y su gran equipo humano.



**RICARDO FUENTES
E HIJOS**

COMERCIALIZADORA

FUENTES E HIJOS S.A.



Infraestructuras y tecnología

Nuestra apuesta tecnológica es firme.

Así lo demuestran nuestras instalaciones que disponen de 2 cámaras de -60° con capacidad de almacenaje de 500.000 kg de mercancía. Además disponemos de instalaciones propias de hielo carbónico que posibilita una gran autonomía a la hora de transportar la mercancía congelada a -60° , manteniendo esta temperatura y su calidad hasta 48h. Así mismo contamos con fabricación propia de hielo para el mantenimiento y procesamiento de nuestro pescado fresco.

El procesamiento de nuestros productos se realiza a través de máquinas de corte de máxima precisión que nos permiten ofrecer el pescado en diferentes tamaños y formatos atendiendo las variadas demandas de nuestros clientes. También contamos con una moderna flota de barcos que garantizan las capturas, control y recogida del pescado en aguas de todo el mundo.

Nuestra amplia red de distribución por carretera está garantizada con nuestra flota de camiones propios renovada en 2008.

Higiene

Para garantizar la pureza y calidad de nuestros productos contamos con diferentes sistemas de limpieza e higienización que superan los más estrictos controles de calidad, además de instalaciones de laboratorio propias.

De este modo, nuestros expertos operarios acceden a las instalaciones por túneles de desinfección situados en los accesos a las plantas de procesamiento.

Disponemos de armarios de rayos UV para limpieza y desinfección de cuchillos, detector de metales y un moderno sistema de higiene y desinfección de superficies que cubre la totalidad de nuestras instalaciones.



Productos Frescos

La pureza del mar, directa a la mesa



Productos

Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora S.A.U. ofrece diferentes tipos de pescado fresco como son el **Atún Bluefine** y **Big Eye**, **Pez Espada**, **Bonito**...

Procesado

Estos productos se procesan en salas especiales de corte, dotadas de temperatura controlada para mantener la pureza y frescura del pescado mientras se corta, limpia y empaqueta.

Tras un riguroso control de calidad se procede al envasado del pescado a través de métodos que conservan al máximo su riqueza natural.





Atún Bluefin

Fresco



Producto

El Atún Bluefin (Thunnus Thinnus), es un producto fresco de Mediterráneo (FAO: 37.1)

Disponemos de atún capturado de forma extractiva, al palangre de superficie (Long Liner)

También ofrecemos atún de piscifactoría que es capturado y transportado vivo por remolcadores hasta sus jaulas de destino donde se engorda.

Ambos productos son recogidos en puerto por camiones isoterma, donde se transporta el pescado enterrado en hielo, para mantener la cadena de frío hasta nuestras plantas.

Calidad y acabados

Gracias a nuestro sistema de procesado de productos frescos, podemos ofrecer un Atún Bluefin de calidad Sashimi garantizada. Presentamos este producto en diversos formatos según las necesidades de nuestros clientes:

- **RD:** Pieza entera con cabeza y tripa.
- **GG:** eviscerado sin agalla ni tripa.
- **HG:** pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Tronco:** sin cabeza, sin tripas, sin ventrescas y con cola.
- **Lomos enteros:** dorsales, con ventresca o sin ventresca
- **Bloque:** lomo en trozos de dorsal, con ventresca o sin ventresca
- **Ventrescas**
- Otros despieces: **Colas, Kama, Morrillos**

Ofrecemos estos productos envasados en caja de polixan de diferentes calibres según la presentación solicitada por nuestros clientes.





Atún Big Eye

Fresco



Producto

El Atún Big Eye fresco es un producto pescado por barcos palangreros en altamar. (Océano Atlántico centro oeste y sur), (FAO: 34-47).

La captura se realiza de formas extractiva, al palangre de superficie. Nuestra flota de barcos captura y selecciona las piezas, limpiándolas y preparándolas para su transporte en el propio barco.



Calidad y acabados

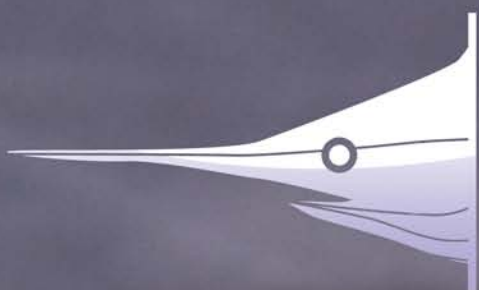
Todas nuestras instalaciones, están preparadas para no romper la cadena del frío y mantener el pescado fresco hasta ser entregado al cliente.

Presentamos este producto en diferentes formatos según las necesidades de nuestros clientes:

- **RD:** Pieza entera con cabeza y tripa.
- **GG:** eviscerado sin agalla ni tripa.
- **HG:** pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Lomos enteros.**
- **Bloque:** lomo en trozos.

El modo de envasado y presentación de este producto es según su calibre y las necesidades de nuestros clientes.





Pez Espada

Fresco



Producto

El Pez espada Fresco de Ricardo Fuentes e hijos Comercializadora S.A.U., es un producto de pesca extractiva con palangre tradicional. (Mar Mediterráneo), (FAO: 37.1)

Este pescado es trabajado por barcos y personal español.

El Pez espada nada mas capturado con el palangre se sube al barco, y se mete en la bodega enterrado en hielo para garantizar su frescura y color.



Selección y presentación

Gracias a nuestro sistema de selección, podemos ofrecer un Pez Espada de anzuelo de calidad garantizada.

Presentamos este producto en diversos formatos:

- **RD:** Pieza entera con cabeza y tripa.
- **Eviscerado:** Pieza entera con cabeza y sin tripa.
- **HG:** pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Despiezado:** El pescado despiezado en trozos.

El envasado y presentación de estos productos es elegida por nuestros clientes. (Jaulas de Madera, cajas de poliexpan, etc....)



Otros productos

Frescos



Bonito Thunnus Alalunga

Este tunido es pescado por barcos españoles con palangre tradicional. (Mar Mediterráneo), (FAO: 37.1)

Una vez capturado se sube al barco y se acondiciona y coloca en la bodega con hielo. Llegado a puerto se mete en cajas de polixpan o en cubas de agua de mar y hielo para su mejor transporte y mantenimiento hasta nuestros clientes.

Presentamos este producto en diferentes formatos según las necesidades de nuestros clientes:

- **RD:** pieza entera con cabeza y tripa.
- **GG:** eviscerado sin agalla ni tripa.
- **HG:** pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Tronco:** Pieza entera sin cabeza, sin tripa, sin cola y sin ventrescas.

El modo de envasado y presentación de este producto es según su calibre y las necesidades de nuestros clientes.

Bonito Sarda Sarda

Es un producto capturado por barcos españoles con palangre tradicional.

Una vez capturado se sube al barco y se coloca en la bodega con hielo. Llegado a puerto se mete en cajas de polixpan para su mejor transporte y mantenimiento hasta nuestros clientes.

Tintoreras

La Caella (Thunis) congelado de Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora S.A.U.unga) es un producto texto simulado.

Ofrecemos el producto en caja de poliexpán de difecas) ofrecemos la posibilidad del envase al vacío.

Voraces

Son productos pescados por barcos españoles palangreros. (Mar Mediterráneo), (FAO: 37.1).

Nada mas capturados se envasan en cajas de polixpan y se almacenan en bodega con hielo. Y ya en puerto se paletiza y se pesa para su mejor transporte hasta nuestros clientes.



Productos Congelados

Donde quiera y cuando quiera con la máxima calidad



Productos

Ofrecemos a nuestros clientes diversos productos congelados de máxima calidad:

Atún Big Eye, Bluefine, Yellowfin, Pez Espada, Marrajo y Bonito...



Congelados en Alta Mar

Estos pescados, una vez capturados con el palangre, son procesados y depositados en túneles congeladores del propio barco que los congelan a -60° . Una vez congelados son almacenados en bodegas congeladoras de esa misma temperatura para mantener su máxima calidad (sashimi).

Cuando el barco llega a destino el producto se carga en contenedores súper congeladores de -60° para no romper la cadena del frío durante su transporte.

Y por último, ya en las instalaciones, se mantienen en nuestras cámaras a -60° en espera de ser procesados con los cortes adecuados para cada pescado.





Atún Bluefin

Congelado



Producto

El Atún Bluefin congelado es un producto que tiene su origen en el Mar Mediterráneo (FAO: 37.1-37.2-37.3).



Calidad y acabados

Ofrecemos un atún Bluefin de calidad Shashimi. Presentamos este producto en diversos formatos:

- **Entero.**
- **GG:** eviscerado sin agalla ni tripa.
- **HG:** pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Lomos:** enteros de dorsal, con ventresca o sin ventresca.
- **Bloque:** lomo en trozos de dorsal, con ventresca o sin ventresca.
- **Banana:** Ventresca fileteada con un grosor por filete de 1 a 2cm.
- **Saku:** corte japonés del lomo de atún.
- Otros despieces: **Ventrescas, Rodaja de lomo, Rodaja de ventresca, Kama.**

Descongelado: empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo, etiquetado y sobre palet. **Congelado:** empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo carbónico, etiquetado y puesto sobre palet.





Atún Big Eye

Congelado



Producto

El atún Big Eye congelado es un producto pescado por barcos japoneses en altamar. (Océano Atlántico y Pacífico); (FAO: 34-47-71)

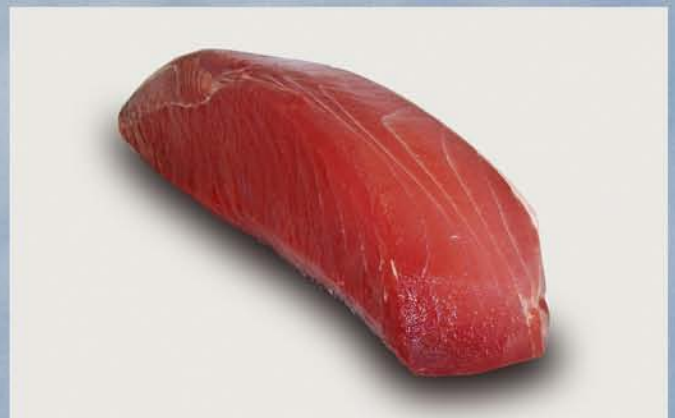
Calidad y acabados

Este producto se presenta al cliente, según sus necesidades, en diversos formatos:

- **Lomos:** enteros de dorsal, con ventresca o sin ventresca.
- **Bloque:** lomo en trozos de dorsal, con ventresca o sin ventresca.
- **Ventrescas.**
- **Rodaja de lomo.**
- **Rodaja de ventresca.**

Descongelado; este producto va, empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo, etiquetado y puesto sobre palet.

Congelado; este producto va, empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo carbónico, etiquetado y puesto sobre palet.





Atún Yellowfin Congelado



Producto

El Atún Yellowfin congelado es un producto pescado por barcos japoneses en altamar. (Océano Atlántico y Pacífico); (FAO: 34-47-71)



Calidad y acabados

Gracias a nuestro sistema de procesado de productos congelados, podemos ofrecer un Atún Yellowfin de calidad Sashimi garantizada.

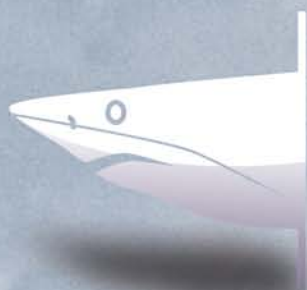
Este producto será presentado al cliente, según sus necesidades, en diversos formatos:

- **Lomos:** enteros de dorsal, con ventresca o sin ventresca.
- **Bloque:** lomo en trozos de dorsal, con ventresca o sin ventresca.
- **Ventresca.**
- **Saku.**
- **Rodaja de lomo.**
- **Rodaja de ventresca.**

Descongelado; este producto va, empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo, etiquetado y puesto sobre palet.

Congelado; este producto va, empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo carbónico, etiquetado y puesto sobre palet.





Marrajo

Congelado



Producto

El Marrajo congelado es un producto que tiene su origen en el Océano Atlántico y Pacífico (FAO: 34-47-71)



Calidad y acabados

Ofrecemos un Marrajo de máxima calidad (Sashimi). Presentamos este producto en diversos formatos:

- **HG:** Pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Palas:** Pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola. (Partida en dos mitades)
- **Lunas:** Las palas cortadas en trozos
- **Cuartos:** Las lunas cortadas en Trozos.
- **Rodaja:** Los Cuartos Fileteados.

Descongelado; este producto va, empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo, etiquetado y puesto sobre palet.

Congelado; este producto va, empaquetado en cajas de poliexpan con lámina de plástico, hielo carbónico, etiquetado y puesto sobre palet.



Otros productos

Congelados



Nuestros productos congelados

El **Pez Espada**, **Bonito** y **Caella** congelada son productos que tienen su origen en el Océano Atlántico, Pacífico y Mediterráneo (FAO: 34-37-47-71).

Ofrecemos unos Producto de máxima calidad (Sashimi).

Presentación del Pez espada

- **HG**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Palas**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola. (Partida en dos mitades)
- **Lunas**: Las palas cortadas en trozos
- **Cuartos**: Las lunas cortadas en Trozos.
- **Rodaja**: Los Cuartos Fileteados.
- **Saku**: Corte Japonés del lomo



Presentación del Bonito

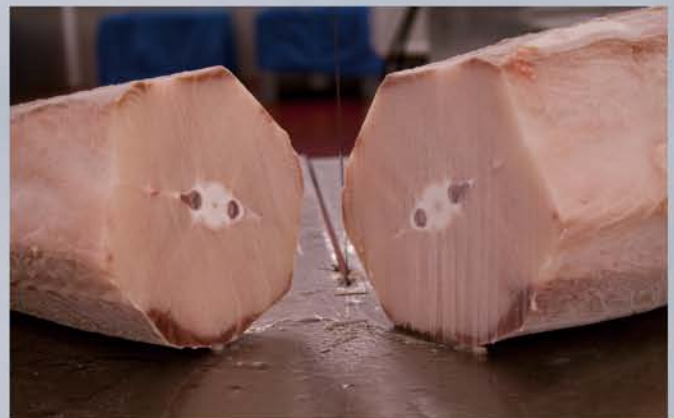
- **RD**: Pieza entera
- **GG**: Pieza Entera sin tripa.
- **HG**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Tronco**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa, sin cola y sin ventrescas.

Presentación de la Caella

- **HG**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa y sin cola.
- **Tronco**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa, sin cola y sin ventrescas.
- **Sin piel**: Pieza entera sin cabeza, sin tripa, sin cola y sin piel.
- **Bloques**: Caella cortada en trozos con y sin piel.

Presentaciones finales

Descongelado; empaquetados en cajas de poliexpan con lámina o bolsa de plástico, hielo, etiquetado y puesto sobre palet. **Congelado**; empaquetados en cajas de poliexpan con lámina o bolsa de plástico, hielo carbónico, etiquetado y puesto sobre palet.





RICARDO FUENTES
E HIJOS
COMERCIALIZADORA

Ctra. La Palma, Km.7, Paraje "La Estrella"

30593 - Cartagena (Spain)

Telf: +34 968 554 734

Fax: +34 968 554 759

www.ricardofuentes.com