

Catálogo de Productos



RICARDO FUENTES
COMERCIALIZADORA

FRESCO
REFRIGERADO
CONGELADO
ELABORADO



RICARDO FUENTES
COMERCIALIZADORA



RICARD

Índice

Empresa	2
Productos Refrigerados	
Ricardo Fuentes Comercializadora	7
Sashimi Fuentes	29
Naturalis Fuentes	37
Hamburguesas Sashimi Fuentes	47
Productos Congelados Skin Ricardo Fuentes Comercializadora	63
Productos Congelados Fajas	
Ricardo Fuentes Comercializadora	77
Sashimi Fuentes	81



Empresa

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.

Infraestructuras y tecnología

Nuestra apuesta tecnológica es firme. Así lo demuestran nuestras instalaciones que disponen de dos cámaras de -60°C 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°C , manteniendo esta temperatura y su calidad hasta 48h. Así mismo contamos con fabricación propia de hielo para el mantenimiento y procesado de nuestro pescado fresco.

El procesado 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 esta garantizada con nuestra flota renovada de camiones propios.



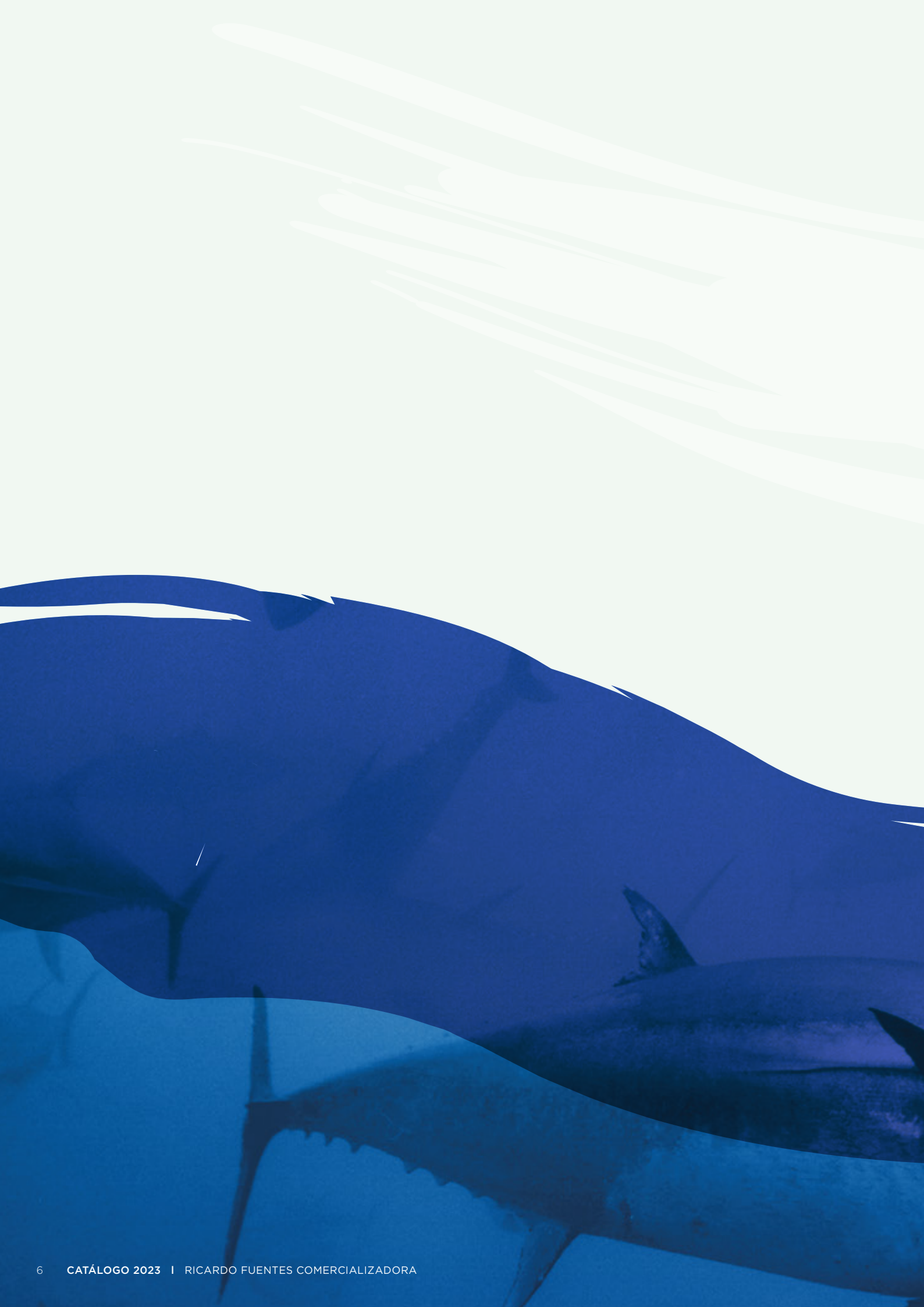
Seguridad alimentaria

Ricardo Fuentes e hijos Comercializadora, cuenta con varias Certificaciones de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad, (Iso 9001, IFS Food, Friend of the Sea), la empresa cuenta con las mas modernas técnicas de control de calidad, trazabilidad y procesamiento de producto, con una capacidad de procesamiento diario de hasta 25.000 kg de producto transformado.

Realizamos productos, Fresco, Refrigerados, Congelados y Elaborados.

Todo ello realizado por profesionales cualificados, con una amplia experiencia en el sector.





Productos Refrigerados



RICARDO FUENTES
COMERCIALIZADORA

Atún Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 2 filetes: 400-500 g aprox. Bandeja 4 filetes: 400-500 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Atún Ojo Grande

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47

**BANDEJA
1 FILETE**



**BANDEJA
2 FILETES
VENTRESCA**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 filete: 200-350 g aprox. Bandeja 2 filetes: 200-350 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Bonito

Thunnus Alalunga. Zona FAO: 27-34-37



**BANDEJA
4 FILETES**

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 4 filetes: 250-450 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 34-37-71

**BANDEJA
1 FILETE**



**BANDEJA
2 FILETES**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 filete: 250-450 g aprox. Bandeja 2 filetes: 400-500 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Tintorera

Prionace Glauca. Zona FAO: 37.1



**BANDEJA
1 RODAJA**

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 rodaja: 200-350 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Marrajo

Isurus Oxyrinchus. Zona FAO: 27-77-34



**BANDEJA
1 FILETE**

Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 filete: 250-450 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Atún Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA
10 FILETES**



**BANDEJA
1 LOMO**

Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 10 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Atún Ojo Grande

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47

**BANDEJA
10 FILETES**



**BANDEJA
1 LOMO**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 10 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Atún Rojo

Thunnus Thynnus. Zona FAO: 27.8



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 3 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Bonito

Thunnus Alalunga. Zona FAO: 27-34-37

**BANDEJA
10 FILETES**



**BANDEJA
2 LOMOS**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 10 filetes: 1,3-1,5 kg aprox. Bandeja 2 lomos: 2-3,5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 34-37-71

**BANDEJA
1 LOMO**



**BANDEJA
6 FILETES**



**BANDEJA
15 FILETES**



**BANDEJA
10 FILETES**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox. Bandeja 6 filetes: 1-1,2 kg aprox. Bandeja 10 filetes: 1,5-1,8 kg aprox. Bandeja 15 filetes: 2,4-3 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Tintorera

Prionace Glauca. Zona FAO: 37.1

**BANDEJA
8 RODAJAS**



**BANDEJA
1 LOMO**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 8 rodajas: 1,2-1,4 kg aprox. Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Marrajo

Isurus Oxyrinchus. Zona FAO: 27-77-34



**BANDEJA
1 LOMO**

Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Salmón

Salmo Salar. Zona FAO: 27



**BANDEJA
1 LOMO**



**BANDEJA
10 RODAJAS
SUPREMA**



**BANDEJA
6 RODAJAS**



**BANDEJA
10 RODAJAS**



**BANDEJA
15 RODAJAS**

Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 lomo: 3-5 kg. aprox. Bandeja 6 rodajas: 1-1,2 kg. aprox. Bandeja 10 rodajas: 1,5-1,8 kg. aprox. Bandeja 10 rodajas Suprema: 1,5-1,8 kg. aprox. Bandeja 15 rodajas: 2,4-3 kg. aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Dorada

Sparus Aurata. Zona FAO: 37



Características técnicas

ENVASE	Caja de poliespan con lámina de plástico.
CALIBRE	Peso fijo: 6 kg. 300/400 - 400/600 - 600-800
CADUCIDAD	12 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Lubina

Dicentrarchus Labrax. Zona FAO: 34



CAJA
VARIAS
UNIDS.

Características técnicas

ENVASE	Caja de poliespan con lámina de plástico.
CALIBRE	Peso fijo: 6 kg. 300/400 - 400/600 - 600-800
CADUCIDAD	12 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Atún Aleta Amarilla Adobado

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



BANDEJA 10 MEDALLONES



BANDEJA 1 LOMO

Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 10 medallones: +100 g / unidad Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Atún Ojo Grande Adobado

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47

**BANDEJA 10
MEDALLONES**



**BANDEJA
1 LOMO**



Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 10 medallones: +100 g / unidad Bandeja 1 lomo: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

Merluza

Merluccius



**BANDEJA
10 RODAJAS**

Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 10 rodajas: 3-5 kg aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



Productos Congelados Skin



RICARDO FUENTES
COMERCIALIZADORA



Atún Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



ENVASE
1 UNID.

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 120-180 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Atún Ojo Grande

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47



**ENVASE
1 UNID.**

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 120-180 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.

Bonito

Thunnus Alalunga. Zona FAO: 27-34-37



ENVASE
1 UNID.

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 80-120 g aprox.
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Bonito sarda

Sarda Sarda. Zona FAO: 34




**ENVASE
1 UNID.**

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 180 g aprox.
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.

Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 34-37-71



ENVASE
1-2 UNIDS.
Y TACOS

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 180 g aprox. Skin 2 unidades: 225 g aprox. Skin tacos: 225 g aprox.
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Tintorera

Prionace Glauca. Zona FAO: 37.1



**ENVASE
1-2 UNIDS.**

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1-2 unidades: 180 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.

Marrajo

Isurus Oxyrinchus. Zona FAO: 27-77-34



ENVASE
1 UNID.

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 180 g aprox.
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Salmón

Salmo Salar. Zona FAO: 27

ENVASE
1-2 UNIDS.



Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1-2 unidades: 180 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.

Atún Rojo Ventresca

Thunnus Thynnus. Zona FAO: 27.8

ENVASE
1-2 UNIDS.



Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1-2 unidades: 225 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Atún Rojo

Thunnus Thynnus. Zona FAO: 27.8



**ENVASE
1-2 UNIDS.**

Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1-2 unidades: 200 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.

Saku Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



Características técnicas

ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 180 g aprox.
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Bacoreta

Euthynnus Alletteratus. Zona FAO: 37.1



**ENVASE
1 UNID.**

Características técnicas

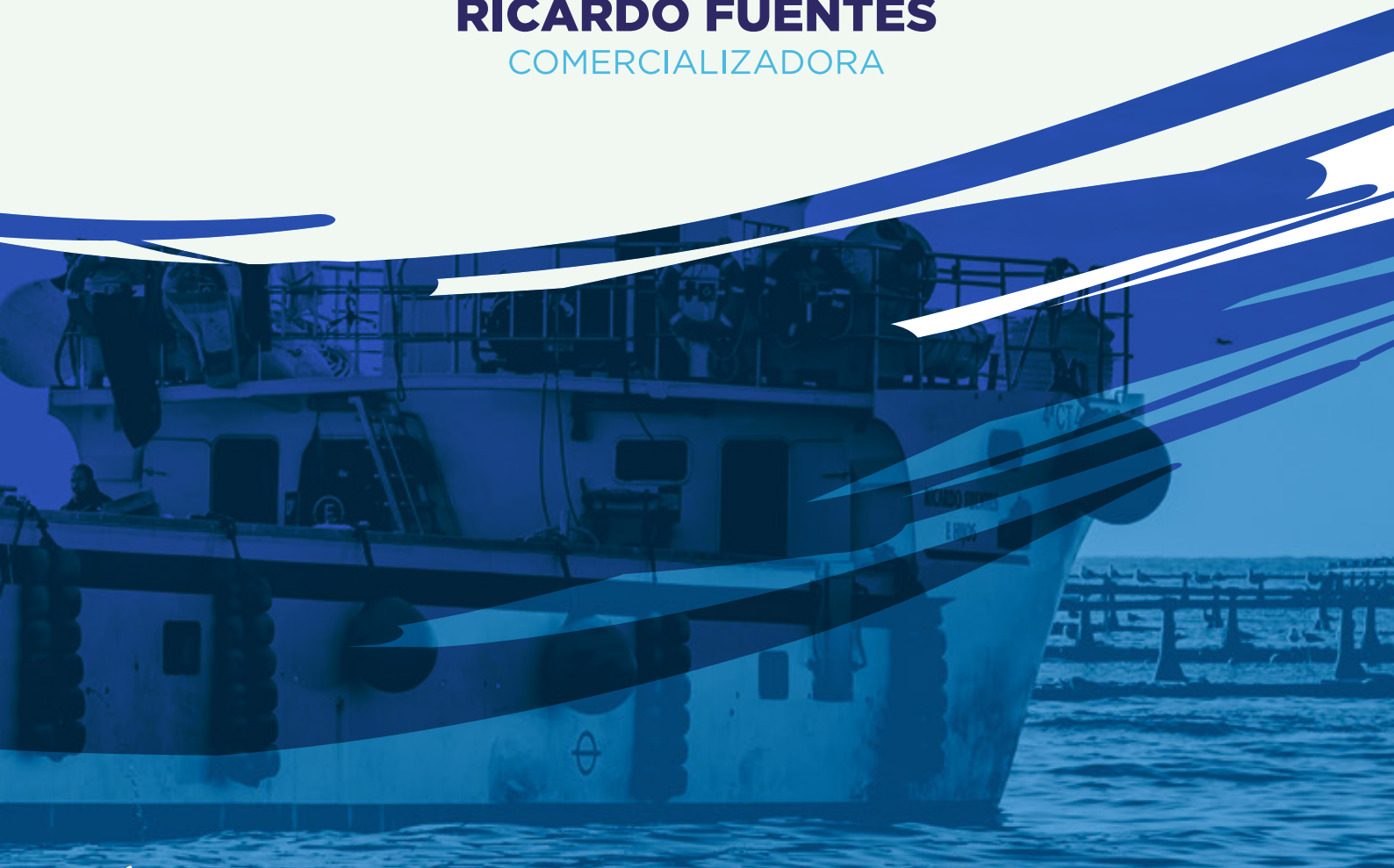
ENVASE	Skin pack (al vacío)
CALIBRE	Skin 1 unidad: 180 g aprox.
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Productos Congelados Fajas



RICARDO FUENTES
COMERCIALIZADORA



Letón de Caballa

Scomber Scombrus. Zona FAO: 27.1. VIII



Características técnicas

ENVASE	Tarrina de plástico con fajín de cartón
CALIBRE	Peso fijo: 500 g
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.



Huevas de Caballa

Scomber Scombrus. Zona FAO: 271. VIII



Características técnicas

ENVASE	Tarrina de plástico con fajín de cartón
CALIBRE	Peso fijo: 500 g
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura ≤ -18 °C.

