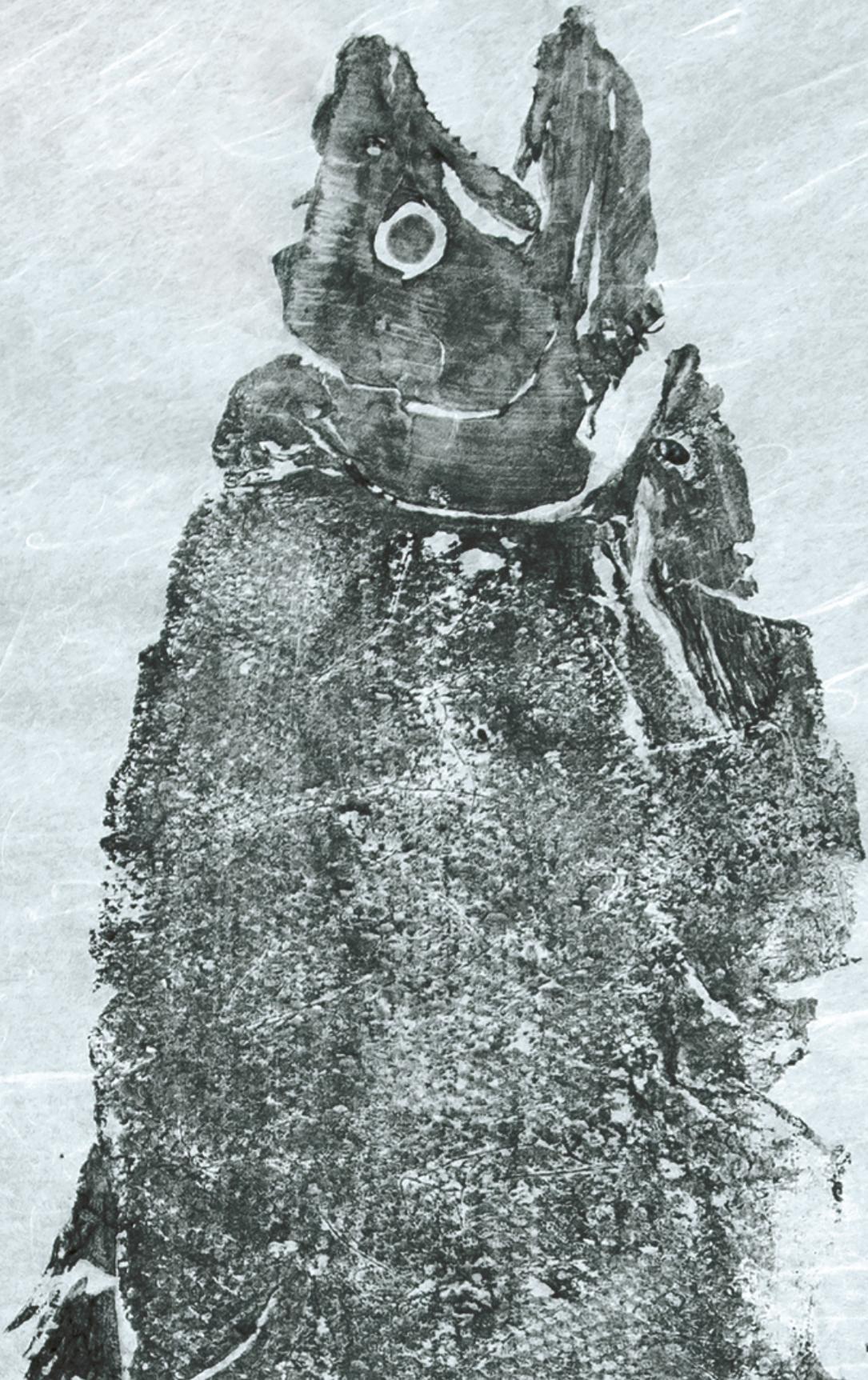


LOS AHUMADOS SON

Benfumat



NUESTROS ORÍGENES

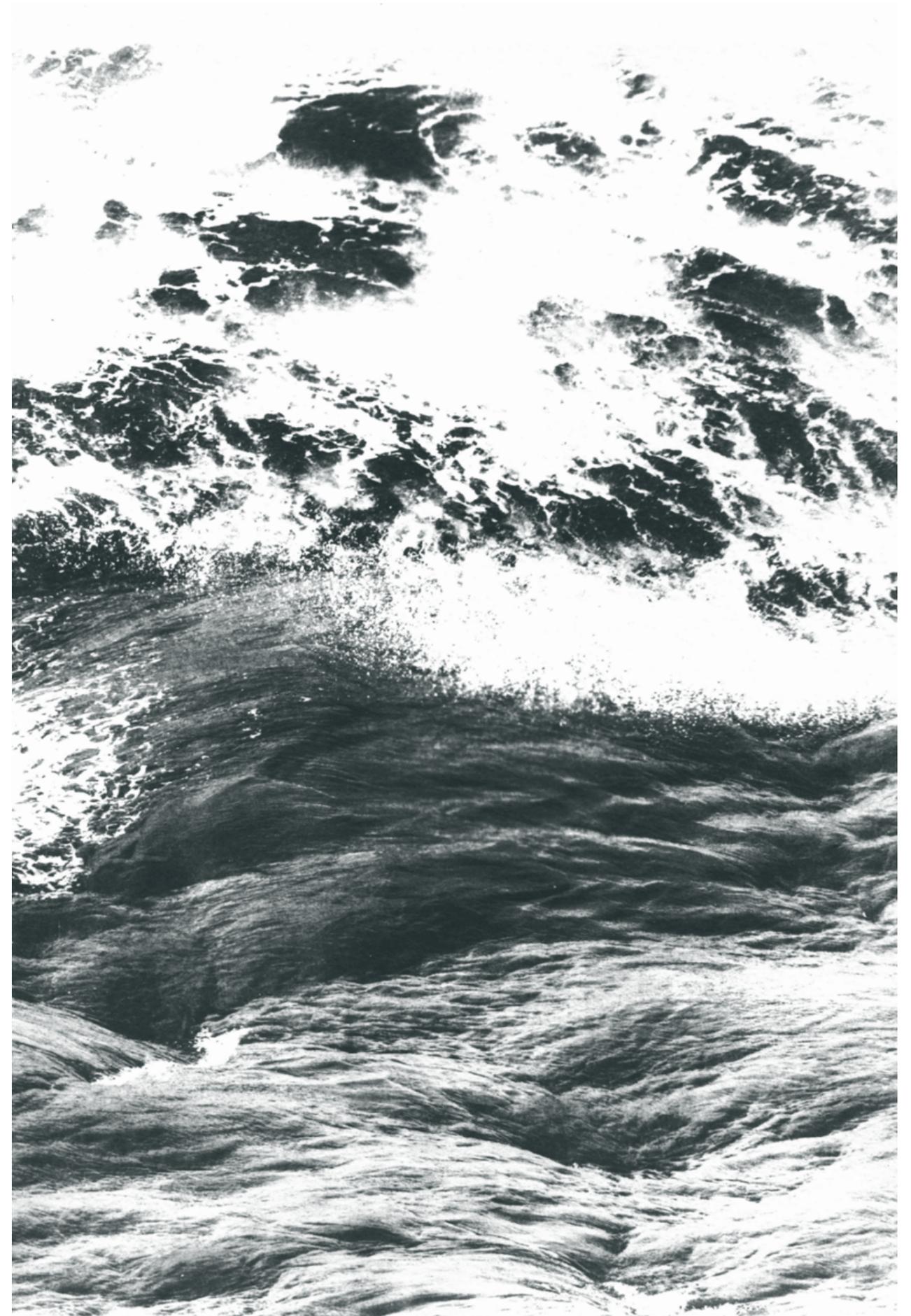
La Boquería
y la creación de ahumados

Así es nuestra historia. Se inicia en un lugar, en un tiempo, de forma apasionada y con entrega en aquello en lo que creemos.

Tres paradas en el Mercado de La Boquería con especialidad de productos del mar, ahumados de salmón.

Estilo propio, nuestro Estilo Mediterráneo, suave, singular, con menos humo y un poco de azúcar.

Un punto de partida atrevido y auténtico para regalarnos sabores que trascienden y experiencias que requieren de tiempo lento, tiempo de saborear y de no olvidar.



NUESTROS PROCESOS

Es imposible imaginar un mundo sin arte.

Mimo, atrevimiento, pasión por descubrir, y luego; respeto por lo esencial.

Entonces, descubres que cuando mezclas lo viejo y lo nuevo el resultado es emocionante.

Con maderas nobles obtenemos un delicado perfume y un sabor envejecido.

Un método único que respeta la materia prima de origen.

Nos volcamos en el producto de manera artesanal para dotarlo de personalidad.

Puro arte y artesanía.



B E N F U M A T

En Benfumat la esencia es la capacidad de romper con lo convencional.

Personalidad artesana, experimental y rebelde.

Conocimiento, tradición y pensar más allá del producto para ofrecer una gama diferenciada de salmón, así como, creaciones únicas inspiradas en otras gastronomías y culturas: los lomos de sabores.

Salmón y otras especialidades ahumadas que no dejan indiferente a nadie.





S A L M Ó N

Los productos Benfumat proceden de las mejores zonas del mundo: Islandia, Noruega y Alaska. Mares bravos y fríos polares, cuanto más fría es el agua, más jugosidad, color y aroma aportan.

Nuestro surtido: Salmón real salvaje ahumado, Salmón Nature con whisky de Malta, Eco y Classic. Productos únicos y verdaderamente extraordinarios.

TODO UN MUNDO DE SALMÓN AHUMADO NATURAL.

SALMÓN REAL SALVAJE AHUMADO



Salmón ahumado salvaje con la garantía Alaska Seafood. Cuidadosamente escogido, y proveniente de pesca sostenible, nuestro Salmón real es la especie de mayor tamaño de Alaska. Terso y sabroso, se considera por muchos el mejor salmón del mundo.



SALMÓN SALVAJE

- 17010009 Salvaje de Alaska. Pieza **1,6 kg.***
- 17020008 Salvaje de Alaska. Pieza precortada **1,6 kg.***
- 17051002 Salvaje de Alaska. Sobre **100 g.**



SALMÓN NATURE CON WHISKY DE MALTA

Procedente de los inhóspitos fiordos noruegos. Nuestra selección Nature sorprende por su jugosidad y su equilibrado maridaje con whisky de malta.



SALMÓN NATURE

- 12720002 Superior Nature. Pieza **2,1 kg.***
- 12701000 Pieza **1,5 kg.***
- 12722006 Superior Nature. Pieza precortada **2,1 kg.***
- 12711000 Pieza precortada **1,5 kg.***
- 11307006 Lomos centrales **550 g.***
- 11500001 Dados **250 g.**



SALMÓN AHUMADO ECO



De origen ecológico y proceso productivo certificado, nuestra gama ECO se compromete a acercarte alimentación de origen natural con todo el compromiso de bienestar animal y medio ambiente.



SALMÓN ECO

- 10120002 Salmón ahumado entero ECO
- 10502006 Salmón ahumado ECO. Sobre **100 g.**



* Peso aprox.

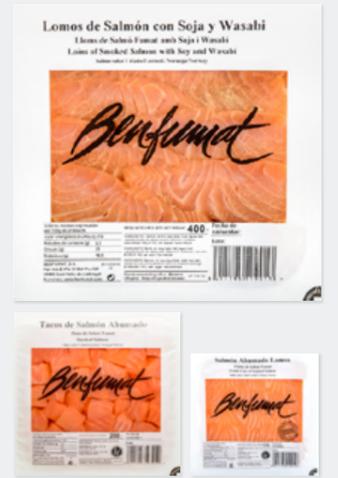
SALMÓN EN ACEITE

Cortes y especialidades gastronómicas conservadas en aceite. Exquisita versatilidad lista para consumo.



SALMÓN EN ACEITE

- 11406006 Lomo en aceite. Tarro **670 g.**
- 11401001 Lomo en aceite **400 g.**
- 10701003 Tacos **200 g.**
- 11405009 Lomo en aceite **120 g.**
- 11905004 Lomo en aceite con soja y wasabi **120 g.**



SALMÓN MARINADO AL ENELDO CON ARMAGNAC

Perfecta armonía entre la tradicional preparación noruega al eneldo con nuestro sutil aroma de armagnac.



SALMÓN MARINADO AL ENELDO

- 20100001 Al eneldo. Pieza **1,6 kg.***
- 20200008 Al eneldo. Pieza precortada **1,6 kg.***
- 20800000 Con salsa de eneldo. Sobre **80 g.**



LOMO DE SALMÓN CLASSIC

Lomos de salmón de origen noruego extraídos de nuestras mejores piezas seleccionadas. Su corte grueso permite apreciar mejor su aroma y textura.



LOMO DE SALMÓN CLASSIC

- 11400004 Lomo **700 g. a 900 g.**
- 11330004 Lomo **150 g.**
- 10900001 Sobre **500 g.**
- 11200000 Sobre **150 g.**
- 10500002 Sobre **100 g.**



* Peso aprox.

Lomos extraídos a cuchillo de la mejores piezas de salmón. Nos inspiramos en otras gastronomías y culturas para reinventar cada día los ahumados sin perder la esencia. Versiones de máxima exquisitez que nos sumergen en una experiencia realmente apasionante para el paladar.



LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON ALGA NORI Y WASABI

Lomo de salmón ahumado con alga nori y wasabi. Sabor especiado y ligeramente picante.

12101000 Lomo con algas y wasabi 500 g.*

11334002 Lomo con algas y wasabi 150 g.



LINGOTE DE SALMÓN AHUMADO CON AROMA DE TRUFA BLANCA

Lomo de salmón bañado con aroma de trufa blanca. Un producto con el equilibrio perfecto entre el sabor, la delicadeza y el aroma.

11408000 Lingote 500 g.*

11333005 Lingote 150 g.



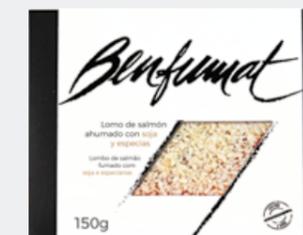
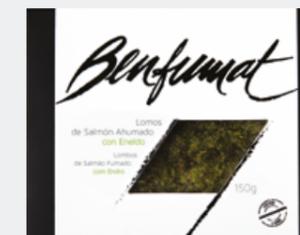
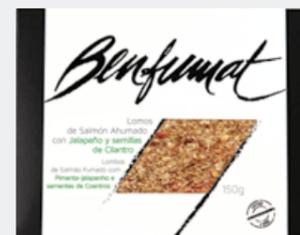
LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON CÍTRICOS Y SEMILLAS DE GIRASOL

Aroma cítrico que aporta a la tierna textura del salmón, muy mediterráneo. Las semillas de girasol es el toque crujiente que en boca se convierte en excelencia.

11325000 Lomo con cítricos y semillas de girasol 500 g.

11315001 Lomo con cítricos y semillas de girasol 150 g.

Lomos extraídos a cuchillo de la mejores piezas de salmón. Ahumados innovadores y de calidad. Nuestros expertos ahumadores combinan el más puro y delicado sabor del salmón con ingredientes que potencian su degustación.

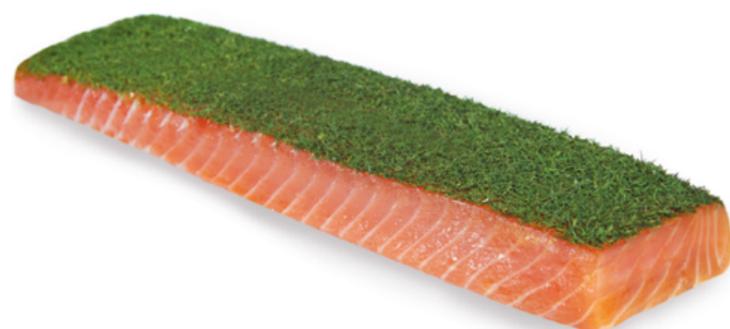


LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON **JALAPEÑO Y SEMILLAS DE CILANTRO**

Un perfecto maridaje con uno de los condimentos más salvajes de la gastronomía mexicana. Su delicada cobertura de Chile Jalapeño aporta además una nueva personalidad al salmón.

11327004 Lomo con jalapeño y semillas de cilantro **500 g.**

11317005 Lomo con jalapeño y semillas de cilantro **150 g.**



LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON **ENELDO**

El eneldo es una hierba aromática, de sabor dulzón, fresco y anisado que incorporado a los lomos de salmón lo enriquece. Textura firme y sedosa cuyo resultado es pura delicia.

11306009 Lomo con eneldo **500 g.**

11332008 Lomo con eneldo **150 g.**



LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON **SOJA Y ESPECIAS**

Nuestra exquisita tradición aliada con el arte culinario de China y Vietnam y sus especias: clavos molidos, canela, semillas de hinojo, anís y pimienta de Szechuan.

11322009 Lomo con soja y especias **500 g.***

* Peso aprox.



ESPECIALIDADES AHUMADAS

En Benfumat no todo es salmón, disponemos de una atractiva y diferenciada gama de especialidades ahumadas: bacalao de Islandia, pez espada, atún, trucha, anguila, pulpo, merluza y lubina.

Ahumados innovadores y de una excelentísima calidad, productos que te asegurarán una experiencia gastronómica única e inolvidable.

Selección de las mejores piezas de pesca sostenible en las extremas aguas islandesas. El exclusivo origen de nuestro bacalao nos garantiza tanto su gran tamaño como su apreciada carne blanca y jugosa.



BACALAO

- 96050002 Pieza. **1,2 kg.***
- 96060001 Pieza precortada **1,2 kg.***
- 96110003 Lomo en aceite. Tarro **670 g.**
- 96074008 Sobre **500 g.***
- 96090008 Sobre **150 g.**
- 96081105 Lomos en aceite de oliva **120 g.**
- 96075005 Carpaccio en aceite oliva **120 g.**

COMPLEMENTOS BACALAO

- 3401000 Brandada en cazuelita de barro **160 g.**
- 4207000 Hígado de bacalao **120 g.**



PEZ ESPADA

Su bajo contenido en grasa y su sabor suave nos produce una experiencia de frescura muy versátil.



PEZ ESPADA

- 40400006 Sobre **150 g.**



ATÚN

Proteico, terso y suavemente ahumado, nuestro Thunnus Albacares con estilo propio.



ATÚN

- 61090002 Sobre **150 g.**
- 61071001 Carpaccio en aceite de oliva **120 g.**



* Peso aprox.

TRUCHA

Trucha asalmonada seleccionada y suavemente ahumada. Piezas de gran tallaje con personalidad propia.



TRUCHA

30300002 En aceite. Sobre 100 g.



ANGUILA

Con un proceso de ahumado especialmente desarrollado. Jugosidad y textura única.



ANGUILA

95037004 Lomo 80 g.*

95030005 En aceite. Sobre 100 g.



PULPO

Cuando uno de los reyes de nuestra gastronomía se pone en las manos de nuestros expertos ahumadores, ¿te imaginas cual puede ser el resultado? Déjate sorprender por su punto de humo y su justa cocción.



PULPO

71010007 Pata 250 g.*



MERLUZA

Un clásico de nuestras mesas ahumado para conservar toda su textura y delicado sabor. Fresco y versátil.



MERLUZA

85100008 Carpaccio en aceite. Sobre 120 g.



LUBINA

Personalidad mediterránea ahumada.



LUBINA

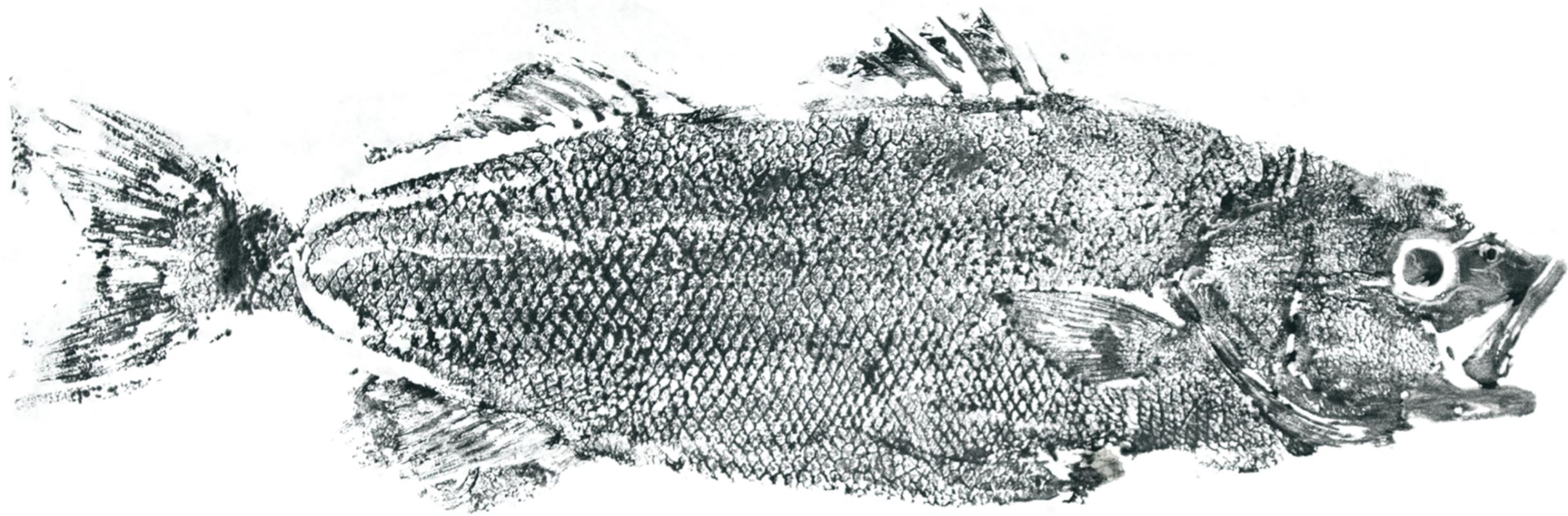
80100003 Pieza 200 g.*

80110002 Pieza precortada 200 g.*

81100002 En aceite. Sobre 120 g.



* Peso aprox.



**C O M P L E M E N T O S
Y P R O D U C T O S
G O U R M E T**

Son una selección de productos procedentes de todo el mundo.

La mejor compañía para nuestros ahumados. Puede ser desde un aderezo elegante de mostaza, vinagre o aceite, como la exclusividad del caviar de los mejores esturiones o las sugerentes huevas de salmón.

SARDINA

Nuestro pescado azul de menor tamaño y sabor inconfundible.



SARDINA
AHUMADA

4500110 Lomo **500 g.**
4500100 Lomo **100 g.**



ANCHOA

Tersas, jugosas y con un olor característico a mar. Equilibrio perfecto entre el pescado y la sal.



ANCHOA

98170000 Anchoa Cantábrico. Tarro **500 g.**
98400000 Anchoa Cantábrico. Bandeja **75 g.**
98160000 Anchoa Cantábrico 00. Tarro **25 Filetes**



BOQUERÓN

Un complemento indispensable marinado en vinagre.



BOQUERÓN

98010000 Marinado en vinagre. Tarro **500 g.**
98200000 Marinado en vinagre **100 g.**



CAVIAR Y HUEVAS

CAVIAR

2012000 Selección Baeri **100 g.**
2011000 Selección Baeri **50 g.**
2010000 Selección Baeri **30 g.**
2022000 Selección Dauricus **100 g.**
2021000 Selección Dauricus **50 g.**
2020000 Selección Dauricus **30 g.**

HUEVAS

4110000 De salmón **50 g.**
4203000 De lumpo **100 g.**
4201000 De lumpo **50 g.**



SALSA, MOSTAZA, VINAGRE Y ACEITE

SALSA

3022000 De eneldo **250 g.**

VINAGRE

1123000 De frambuesas Pommery **500 ml.**

MOSTAZA

1109000 Meaux Pommery. Cubo **5 kg.**
1110000 Meaux Pommery **500 g.**

ACEITE

2080100 De trufa negra Truffarome **100 ml.**
2080105 De trufa blanca Truffarome **100 ml.**



BLINIS

BLINIS

3012000 Mini Blinis de **30 u.**
3016000 Blinis de **6 u.**
3014000 Blinis de **4 u.**
3017000 Mini blinis 5,5 cm. diámetro. Sabor trufa **16 u.**



Capturar el alma de los peces con la evocadora
técnica de grabado japonesa Gyotaku.

Arte e imaginación que nos sumerge en la artesanía y
en la tradición como lo hace AHUMADOS BENFUMAT.

Benfumat

HABLA CON NOSOTROS

Te atenderemos las 24 horas,
adaptándonos a tus necesidades.

mail@benfumat.com · 936 85 99 30

   @benfumat

Benfumat es una marca de

—∞— AHUMADOS MEDITERRÁNEOS