



# Benfumat

Los ahumados con imaginación. Ahora con más imaginación.



*Benfumat*

Innoval  
2018

TRAVELLING TO  
ASIA

Nuevo

LOMO DE SALMÓN AHUMADO  
CON SOJA Y 5 ESPECIAS

*¿Te atreves?*



**AHORA CON MUCHA MÁS IMAGINACIÓN**

Benfumat es todo un mundo de ahumados. De nuevos sabores, nuevas sensaciones, nuevos formatos, nuevas texturas, nuevos ingredientes, nuevos maridajes, nuevas ideas, nuevas experiencias... Como nuestras **NUEVAS GAMAS TRAVELLING TO** y **SUPERFOOD**. Gracias a nuestra filosofía de marca innovadora, desde 1982, en Benfumat hemos investigado, nos hemos inspirado en otras culturas y, sobre todo, hemos viajado por todo el mundo...

Cada día, reinventamos los ahumados. Además de estar presentes en España y exportar a Europa, Asia y EE.UU., hoy más que nunca, Benfumat es el punto de encuentro entre la elaboración artesanal del salmón ahumado de mayor calidad y las experiencias gastronómicas más sorprendentes. Los ahumados con imaginación. Y ahora con más imaginación.



*Benfumat*



*Nuevo*

### LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON SOJA Y 5 ESPECIAS **TRAVELLING TO ASIA**

La exquisita tradición del salmón ahumado aliada con la tradición del arte culinario de China y Vietnam y sus

5 especias: de clavos molidos, canela, semillas de hinojo, anís y pimienta de Szechuan. Los 5 sabores principales

(dulce, agrio, salado, amargo y picante), en perfecto equilibrio y maridaje con el salmón ahumado.

11312000 Lomo de salmón ahumado con soja y 5 especias 150g  
11322009 Lomo de salmón ahumado con soja y 5 especias 500g

### *Ideal para:*

Aperitivos, vermouths, cocktails, entrantes... O para picar entre horas.

### *Maridajes recomendados:*

Ensaladas de cualquier variedad de lechuga, pastas, cereales, legumbres, verduras, aguacate, cebolleta fresca, tacos o burritos.



*Benfumat*

Innoval  
2018



**TRAVELLING TO**

**RIVIERA MAYA**

Nuevo

LOMO DE SALMÓN AHUMADO  
CON JALAPEÑO Y SEMILLAS  
DE CILANTRO

**¡Diviértete!**

**TODO UN MUNDO DE AHUMADOS**

*Diferentes cortes (loncha, dados, lomos...), presentaciones innovadoras, que combinan el más puro y delicado sabor del salmón con nuevos y sorprendentes ingredientes que potencian su sabor, como las 5 especias chinas,*

*los Jalapeños, el Wasabi o la Trufa... Todo un mundo de variedades, formatos, preparaciones y maridajes para que nuestros consumidores finales y nuestros clientes profesionales puedan disfrutar de una experiencia inolvidable.*



*Benfumat*



*Nuevo*

**LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON JALAPEÑO Y SEMILLAS DE CILANTRO**  
**TRAVELLING TO RIVIERA MAYA**

La bella y la bestia, el delicado gusto del salmón en perfecto maridaje con uno de los condimentos más salvajes de la gastronomía mexicana.

Su delicada cobertura de Chile Jalapeño aporta una nueva personalidad al salmón. Su palatabilidad proporciona una

sutil experiencia picante en boca. Un bocado tan saludable como el salmón nunca había sido tan excitante como ahora.

11317005 Lomo salmón ahumado con jalapeño y semillas de cilantro 150g  
11327004 Lomo salmón ahumado con jalapeño y semillas de cilantro 500g



*Ideal para:*

Aperitivos, vermouths, cocktails, entrantes, sándwiches... O para picar entre horas.

*Maridajes recomendados:*

Ensaladas de cualquier variedad de lechuga, pastas, cereales, legumbres, verduras, aguacate, cebolleta fresca, tacos o burritos



*Benfumat*

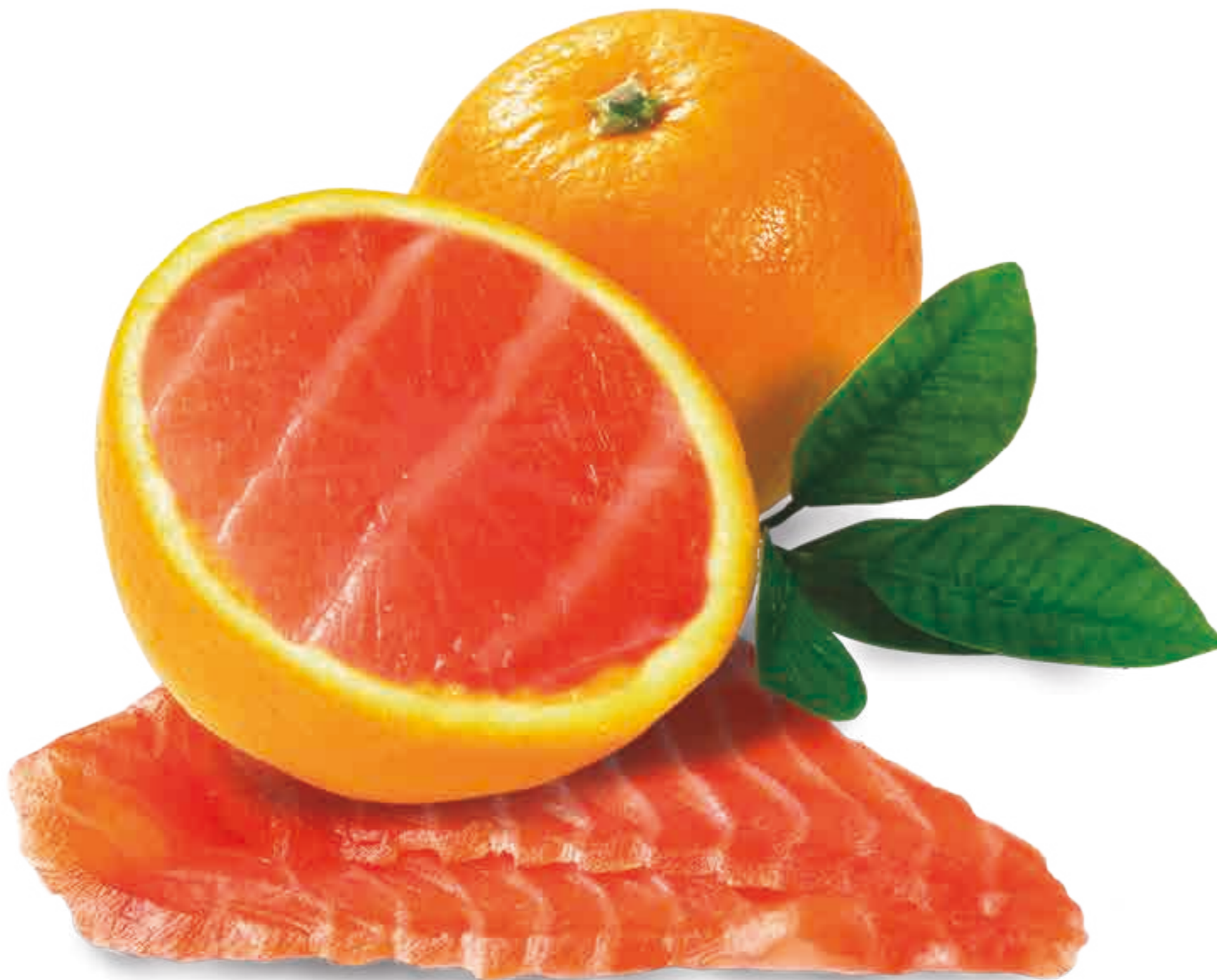
Innoval  
2018

**TRAVELLING TO**  
**MEDITERRÁNEO**

Nuevo

LOMO DE SALMÓN AHUMADO  
CON CÍTRICOS Y SEMILLAS  
DE GIRASOL

**Un bocado de sol**



**EN CUALQUIER MOMENTO Y PARA TODOS**

En Benfumat sabemos que los ahumados no sólo son perfectos para celebraciones, también para el día a día, en desayunos o aperitivos, para llevar, en cualquier momento, solos o en compañía. Para los niños, por ser fácil y atractivo para comer, gracias a sus divertidas formas y colores, y para su crecimiento, por sus numerosas propiedades nutritivas.

Y para la tercera edad, por su alto contenido en Omega 3 y vitamina D. Nuestros consumidores lo incluyen en sus menús y los chefs más exigentes encuentran en Benfumat un innovador ingrediente para sus platos que proporciona a sus cartas una amplia variedad de soluciones.



*Benfumat*



*Nuevo*

### LOMO DE SALMÓN AHUMADO CON CÍTRICOS Y SEMILLAS DE GIRASOL **TRAVELLING TO MEDITERRÁNEO**

Sorprendente sabor que combina la elegancia del salmón maridado con un refrescante aroma para una crujiente experiencia. Su refrescante sabor cítrico aporta a la tierna textura

del salmón un aroma propio de la gastronomía mediterránea. La capa de semillas de girasol proporciona una crujiente experiencia en boca con una personalidad única. Una combinación

de ingredientes propios de la dieta mediterránea que proporciona proteínas, minerales y vitaminas B12 y B6 de alto valor para el buen funcionamiento de nuestro organismo.

11315001 Lomo de salmón ahumado con cítricos y semillas de girasol 150g  
11325000 Lomo de salmón ahumado con cítricos y semillas de girasol 500g



### *Ideal para:*

Aperitivos, vermouths, cocktails, entrantes... O para picar entre horas.

### *Maridajes recomendados:*

Ensaladas de cualquier lechuga, pastas, cereales, legumbres, verduras o cebolleta fresca.



*Benfumat*



Nueva  
gama

Superfood

**Protege  
tu cuerpo y mente**

#### **LOS SUPERALIMENTOS**

*Té Matcha, Cacao, Chía, Sésamo, Jengibre...  
Los superalimentos son nutricionalmente los alimentos  
más poderosos que, desde siempre, han utilizado los  
pueblos indígenas para proteger la mente y el cuerpo. En  
el mundo agresivo, estresante y tóxico de hoy en día, es*

*muy recomendable incluirlos en nuestra dieta para mejorar  
nuestro rendimiento y vitalidad, sentirnos rejuvenecidos  
y disfrutar de un estilo de vida mucho más saludable.  
Ahora, con Benfumat, lo podrás hacer de una forma  
exquisita y divertida.*





Benfumat

Nueva  
gama

Superfood

El estilo de vida actual, el estrés, la contaminación, la comida rápida... exigen que nuestra alimentación, además de nutrirnos, también proteja y prepare nuestro organismo para que funcione al 100%, cada día. Benfumat te propone tres nuevas soluciones, **DETOX**, **ENERGY** y **ANTIOX**, que suman las numerosas propiedades de los superalimentos a un placer tan saludable como el salmón ahumado. ¡Descúbrelas!



LOMO DE SALMÓN AHUMADO  
CON TÉ MATCHA

LOMO DE SALMÓN AHUMADO  
CON CACAO Y CHÍA

LOMO DE SALMÓN AHUMADO  
CON SÉSAMO Y JENGIBRE

11314004 Lomo de salmón ahumado con té matcha 150g  
11313007 Lomo de salmón ahumado con cacao y chía 150g  
11311003 Lomo de salmón ahumado con sésamo y jengibre 150g

11324003 Lomo de salmón ahumado con té matcha 500g  
11323006 Lomo de salmón ahumado con cacao y chía 500g  
11321002 Lomo de salmón ahumado con sésamo y jengibre 500g

TÉ MATCHA



CACAO Y CHÍA



SÉSAMO Y JENGIBRE



Detox

Regenera y limpia el cuerpo. Ayuda a eliminar las toxinas que acumulamos y que no se eliminan fácilmente.

**CONSEJO**

Al poner en práctica una dieta detox, es necesario incluir, sobre todo, alimentos con alto contenido en fibra y es importante ingerir una gran cantidad de agua y líquidos. Así, podemos incluir verduras y frutas frescas, como el brócoli, espinacas, manzanas y piña, frutos secos y semillas, como las semillas de lino, cereales integrales, legumbres, té de hierbas o pescado azul, como el salmón o el atún.

**Ideal para:**

Aperitivos, vermouths, ensaladas frías y tibias, frutos secos...

**Su mejor aliado:**  
Coco.

Energy

Aporta vitalidad y energía.

**Propiedades energizantes del Chía:**  
Sensación de saciedad prolongada. Fuerza y resistencia para practicar deporte. Aporta proteína vegetal de alta calidad y muchos micronutrientes importantes.

**Propiedades energizantes del Cacao:**

Rico en grasas, carbohidratos y proteínas. Aporta bienestar psicológico. Activa la diuresis. Estimula la circulación sanguínea.

**Ideal para:**

Cocktails con whisky, ensaladas o con verduras neutras.

**Sus mejores aliados:**

Coliflor cocinada, fresas, arándanos, frutos secos, cebolla caramelizada o caviar.

Antiox

Aporta salud y belleza. Previene el envejecimiento prematuro (combate los radicales libres).

**Propiedades altamente antioxidantes del Sésamo:**

Contiene omega-6 y 9, fibra, calcio, vitaminas... Y una proteína de alta calidad.

**Propiedades antioxidantes del Jengibre:**

Comparable a la Vitamina E. También alivia el dolor de cabeza y las náuseas, reduce la inflamación, estimula la circulación sanguínea... etc.

**Ideal para:**

Aperitivos, vermouths, cocktails, ensaladas frías y tibias de mezclum, pastas, cereales y legumbres, con hummus, sándwiches, tacos, burritos...

**Sus mejores aliados:**

Pepino, aguacate y brócoli.

*Benfumat*

**TODO UN MUNDO  
DE SALMÓN AHUMADO  
AL NATURAL**

NATURE  
SALVAJE  
TRADICIONAL  
MARINADO  
ECO  
IRLANDÉS  
SALVAJE



**UN PROCESO DE AHUMADO ÚNICO**

*Nuestro salmón procede de granjas situadas al norte de Noruega. Mediante la combustión muy lenta de maderas nobles, y respetando la técnica más artesanal y tradicional de los países nórdicos, conseguimos ese delicado perfume del humo, pero adaptándolo a lo que llamamos "estilo mediterráneo", mucho más sutil, tanto en la intensidad de*

*humo como de sal, para respetar el sabor del pescado. Un proceso de ahumado único que hace que nuestros ahumados también lo sean. ¿A qué esperas? Añádeles un poco de imaginación y prepárate para una vivir experiencia única en los 5 sentidos.*



*Benfumat*



**SALMÓN NATURE**



Es el salmón seleccionado por Benfumat en origen y cortado a mano. Criado en granjas de las aguas situadas en la parte más septentrional de Noruega, donde la pureza de sus aguas garantizan las condiciones idóneas para su desarrollo. Gracias a ello, su carne posee una especial consistencia y un bajo contenido en grasa que lo identifican como un producto único.

Pero su tratamiento también es especial, ya que se sala con una combinación de sal y azúcar moreno que aporta un sabor especial a la gama.

Pero no sólo eso, su ahumado también es diferente. Lento y artesanal, con maderas nobles a las que se les añade una fórmula magistral de mezcla de especias.

Una fórmula magistral en una pieza seleccionada que le confiere una textura y gusto en boca únicos.



11500001 Dados de Salmón Nature 250g  
12711000 Pieza Precortada 1,5kg aprox.  
12701000 Pieza 1,5kg aprox.

11300007 Lomos Centrales 550g aprox.  
12722006 Superior Nature. Pieza Precortada 2,1kg aprox.  
12720002 Superior Nature. Pieza 2,1kg aprox.

**SALMÓN SALVAJE**



Los salmones salvajes que Benfumat escoge son los de denominación "Salmón Real", el mejor salmón salvaje que en estos momentos existe en el mundo. Pescado en Alaska, es un producto 100% natural y sostenible, cuya vida transcurre en las aguas del océano Pacífico Norte. Al nacer, crecer y vivir en libertad, su contenido graso es muy bajo, debido al gran esfuerzo físico que realiza, lo que le confiere, además, una textura firme y consistente y un sabor muy intenso.

17010009 Salvaje Real. Pieza 1,6kg aprox.  
17051002 Salvaje Real. Sobre de 100g  
17020008 Salvaje Real. Pieza Precortada 1,6kg aprox.



**SALMÓN TRADICIONAL**



Salmón de piscifactoría criado en las frías aguas de Noruega. Crece y vive en condiciones idóneas, con rigurosos controles de calidad. Al saber la edad y el peso aproximado de este salmón, en Benfumat podemos programar su pesca en el momento en que se den las mejores condiciones para su consumo. En piezas enteras, precortadas y sobres al vacío, de diferentes gramajes y dados.

10500002 Sobre de 100g  
11200000 Sobre de 150g  
10600009 Sobre de 200g  
10900001 Sobre de 500g  
12000005 Surtido de Ahumados Sobre de 150g  
10100004 Pieza entera de 1,5kg  
10200001 Pieza Precortada 1,5kg aprox.  
10300008 Pieza Superior 2,1kg aprox.  
10400005 Pieza Superior Precortada 2,1kg aprox.  
11102007 Pieza Precortada 1kg  
11000006 Pieza Precortada 700g  
11810002 Dados de Salmón 1kg

**SALMÓN MARINADO**



Preparación tradicional del salmón en Noruega. Por su contenido en agua, su aspecto y textura se asemejan mucho a los del salmón crudo. Cubierto con una fina capa de eneldo que potencia su frescura.

20100001 Con Eneldo. Pieza 1,6kg aprox.  
20800000 Con Salsa de Eneldo. Sobre de 80g  
20200008 Con Eneldo. Pieza Precortada 1,6kg aprox.

**GAMA ECO**



Fruto de nuestra preocupación por la pesca sostenible y la salud, Benfumat te ofrece su línea de ahumados ecológicos: salmón, atún, pez espada y bacalao. A todas estas especies, aparte de proceder de pesca sostenible y de alimentación completamente natural, le añadimos ingredientes cultivados ecológicamente, nuestro sutil y perfumado ahumado y las manos sabias de nuestros maestros ahumadores.

**ORIGEN IRLANDÉS:** las aguas claras, limpias y muy controladas de Irlanda, donde los salmones son criados a base de una alimentación natural y ecológica.

**ORIGEN ALASKA (SALVAJE).** Variedad: Salmón Real. Alimentado a base de productos naturales. De delicado sabor y textura. Un lujo para el paladar.

17052009 Salmón Salvaje Ahumado ECO Sobre 100g  
10502006 Salmón Ahumado ECO Sobre 100g

*Benfumat*

**TODOS UN MUNDO  
DE SALMÓN AHUMADO  
ELABORACIONES  
GASTRONÓMICAS**

**EN LOMOS  
CON ACEITE  
TARTARE  
AHUMADO EN CALIENTE  
CHEF**

**INNOVACIÓN, CALIDAD Y VARIEDAD**

**Innovación**, gracias a nuestra flexibilidad productiva.  
**Calidad**, por nuestro proceso de producción, artesanal y respetuoso con la materia prima, por nuestro equipo humano altamente especializado y por nuestra constancia, previsibilidad y estabilidad. Y **variedad**, porque disponemos de la oferta más amplia del mercado y más profunda en el

caso del salmón. Gracias a esta variedad en formatos nos adaptamos a las necesidades de todos nuestros clientes, domésticos y profesionales. Además, desde Benfumat, **importamos de forma exclusiva productos delicatessen** -foie gras, magret...-, líderes en el sector por su calidad.



*Benfumat*



**SALMÓN CON ACEITE**



Listo para abrir y consumir. Diferentes cortes con soja y wasabi o aceite, para realzar su sabor.

**TARTARE DE SALMÓN**



Equilibrada mezcla de las zonas más nobles del salmón, finamente picadas con especias y hierbas aromáticas. Ideal para canapés y en ensaladas o como plato principal.

- 11405009 Lomo en Aceite 120g
- 11401001 Lomo en Aceite 400g
- 10701003 Tacos de Salmón Ahumado 200g
- 11905004 Lomo en Aceite con Soja y Wasabi 120g
- 10712009 S. Ahumado en Aceite 400g
- 11901006 Lomo en Aceite con Soja y Wasabi 400g

- 13000000 Tartare de Salmón Ahumado 100g
- 13010003 Tartare de Salmón Ahumado con Salsa de Eneldo 200g
- 13000001 Tartare de Salmón Ahumado 500g

**SALMÓN EN LOMOS**



Extraídos a cuchillo de las mejores piezas de salmón. El corte "en lomos" nos permite apreciar mejor todo su sabor y textura y el maridaje con otros ingredientes. Cinco variedades: **natural, oro y trufa, alga nori y wasabi, sésamo y eneldo.**



- 11331001 Lomo de salmón ahumado con tres Sésamos 150g
- 11333005 Lingote de salmón ahumado 150g
- 11334002 Lomo de salmón ahumado con Algas y Wasabi 150g
- 11332008 Lomo de salmón ahumado con Eneldo 150g
- 11330004 Lomo de salmón ahumado 150g

- 11304005 Lomo de salmón ahumado con tres Sésamos 500g aprox.
- 11408000 Lingote de salmón ahumado 500g aprox.
- 12101000 Lomo de salmón ahumado con Algas y Wasabi 500g aprox.
- 11306009 Lomo de salmón ahumado con Eneldo 500g aprox.
- 11400004 Lomo de salmón ahumado de 700g a 900g

**SALMÓN AHUMADO EN CALIENTE**



A partir de la técnica tradicional finlandesa de ahumado, se consigue una textura muy diferente y un sabor muy intenso que permite disfrutarlo a temperatura ambiente o ligeramente entibado.

- 19120003 Salmón Ahumado en caliente al estilo finlandés 120g

**SALMÓN CHEF**



Nuestros maestros ahumadores adaptan la curación del salmón para que el chef pueda trabajarlo a la plancha o al vacío consiguiendo textura de plato principal con el sutil aroma del humo. Una solución fácil y original, ideal para catering. Soasándolo con soplete ofrece una textura única y desconocida.

- 19010000 Salmón Benfumat Chef Pieza
- 19020006 Salmón Benfumat Chef Dados 1kg aprox.
- 19030005 Salmón Benfumat Chef Migas 500g aprox.

*Benfumat*



**TODO UN MUNDO  
DE ESPECIALIDADES**

BACALAO  
SUS COMPLEMENTOS  
BACALAO DE ALASKA  
BACALAO **ECO**

PEZ ESPADA  
PEZ ESPADA **ECO**

ATÚN  
ATÚN **ECO**

SARDINA  
TRUCHA  
ANGUILA  
PULPO  
MERLUZA  
LUBINA  
ANCHOA  
BOQUERÓN

**LOS OTROS AHUMADOS**

**Salmón, bacalao, trucha, atún, pez espada, anguila, lubina, merluza, pulpo...** Desde hace más de 30 años, ofrecemos los ahumados más innovadores y de la máxima calidad. Productos que te asegurarán una experiencia festiva, gastronómica y, sobre todo, única e inolvidable.

La mejor materia prima, una elaboración totalmente artesanal, la tecnología más avanzada, constantes y rigurosos controles de calidad, el equipo humano más especializado y, sobre todo, tu imaginación. No pueden existir mejores ingredientes para elaborar y disfrutar de los mejores ahumados.



## BACALAO



Origen: Islandia. De carne firme y gelatinosa, ahumado resulta especialmente indicado para consumir con aderezos ligeros (salsas, especias, etc.) que no distorsionen su poderoso sabor y perfume ahumados. De escaso contenido en grasa (menos del 2%), es una excelente fuente de calcio (64 mgrs./100 grs.). Se congela a bordo, en túnel a -40 °C, un mínimo de 48 horas, para garantizar la prevención del Anisakis.

96050002 Bacalao Ahumado. Pieza 1,2kg aprox.  
96060001 Bacalao Ahumado. Pieza Precortada 1,2kg aprox.  
96010006 Bacalao Semi Conserva. Pieza 1,2kg aprox.  
96020005 Bacalao Semi Conserva. Pieza Precortada 1,2kg aprox.

96075005 Carpaccio de bacalao ahumado en Aceite de Oliva 120g  
96077009 Carpaccio de bacalao ahumado en Aceite de Oliva 400g  
96081105 Lomos Bacalao en Aceite de Oliva 120g  
96081402 Lomos Bacalao en Aceite de Oliva 400g

## BACALAO ECO



96072004 Bacalao Ahumado ECO Sobre 100g

De pesca sostenible y de alimentación completamente natural, le añadimos ingredientes cultivados ecológicamente, nuestro sutil y perfumado ahumado y las manos sabias de nuestros maestros ahumadores.

96012000 Bacalao Semi Conserva en Aceite 400g  
96030004 Bacalao Semi Conserva. Sobre de 100g  
96070000 Bacalao Sobre de 100g  
96090008 Bacalao Sobre de 150g

## PEZ ESPADA



Carne de color beige, en ocasiones veteada, y con ligeros tonos rosados. Bajo contenido en grasa y sabor suave para una buena sensación residual en el paladar. Se congela a bordo, en túnel a -40 °C, un mínimo de 48 horas, para garantizar la prevención del Anisakis.

40100005 Pez espada Ahumado Pieza 1kg aprox.  
40300009 Pez espada Ahumado Precortado 1kg  
40400006 Pez espada Ahumado Sobre de 150g

## PEZ ESPADA ECO



De pesca sostenible y de alimentación completamente natural, le añadimos ingredientes cultivados ecológicamente, nuestro sutil y perfumado ahumado y las manos sabias de nuestros maestros ahumadores.

40702001 Pez Espada Ahumado ECO Sobre 100g

## BACALAO DE ALASKA



Procedente de las frías y limpias aguas de Alaska, vive en estado salvaje a más de 500 metros de profundidad. Por su textura y sabor, es exquisito y delicado, en cortes de lomo o en dados.

96712009 Lomo de Bacalao Salvaje de Alaska 200g  
96710005 Dados de Bacalao Salvaje de Alaska 250g

## COMPLEMENTOS DEL BACALAO



Nuestra gama de productos más exquisitos, elaborados en base al bacalao. Complementos que no pueden faltar en una mesa.

3401000 Brandada de Bacalao en Cazuelita de Barro 160g  
3401010 Brandada de Bacalao 1Kg  
4207000 Hígado Bacalao 120g

## ATÚN



De sabor suave, no persiste en el paladar de forma muy intensa. De color marrón rojizo y de carne muy magra (sólo contiene un 1% de grasa). Carne musculosa y de elevado contenido proteico en su composición (23,4 grs./100 grs.). Se congela a bordo, en túnel a -40 °C, un mínimo de 48 horas, para garantizar la prevención del Anisakis

61050006 Atún Ahumado. Pieza 1kg aprox.  
61060005 Atún Ahumado. Precortado 1kg  
61071001 Carpaccio de Atún Ahumado en Aceite de Oliva 120g  
61090002 Atún Ahumado. Sobre de 150g

## ATÚN ECO



De pesca sostenible y de alimentación completamente natural, le añadimos ingredientes cultivados ecológicamente, nuestro sutil y perfumado ahumado y las manos sabias de nuestros maestros ahumadores.

61072008 Atún Ahumado ECO Sobre 100g

### SARDINA



Uno de los pescados de moda. Por su magnífico tamaño y jugosidad es uno de los pescados favoritos de los chefs para sus tapas y platos. Rica en Omega3, es deliciosa y sana.

4500100 Lomo Sardina Ahumada 100g  
4500110 Lomo Sardina Ahumada 500g

### TRUCHA



Trucha de los Fiordos, especie que no vive en agua dulce, sino salada. Este ecosistema, junto con la experiencia de los criadores de Noruega, le confiere un color rojo intenso, un sabor ligero y una carne más magra que la del salmón.

30100008 Trucha Ahumada Pieza 1kg aprox.  
30200005 Trucha Ahumada Pieza Precortada 1kg aprox.  
30700000 Trucha Ahumada. Sobre de 150g  
30300002 Trucha estuchada blister

### MERLUZA



Un clásico de nuestras mesas, Benfumat la ofrece ahumada, conservando toda su textura y delicado sabor. Ideal para ensaladas y montados.

85000001 Merluza Ahumada. Pieza 800g aprox.  
85010000 Merluza Ahumada. Pieza Precortada 800g aprox.  
85100008 Merluza Ahumada en Aceite 120g

### LUBINA



Una de las carnes más sabrosas del Mediterráneo, ahumada por Benfumat. Un producto excepcional. Cortado en finas lonchas o a lomos, es ideal para los paladares más exigentes.

80100003 Lubina Ahumada. Pieza 200g aprox.  
80110002 Lubina Ahumada. Pieza precortada 200g aprox.  
81100002 Lubina Ahumada en Aceite 120g

### ANGUILA



Uno de los ahumados más suaves. El ahumado en caliente hace que la gelatina que posee se haga más evidente. Textura muy agradable y sabor delicado.

95020006 Anguila Ahumada. Pieza 800g aprox.  
95030005 Anguila Ahumada en Aceite 100g

### PULPO



Uno de los reyes de la gastronomía de nuestro país. El punto de humo y su justa cocción ofrecen amplias posibilidades de preparación tanto en plato principal como en tapas.

71010007 Pulpo Ahumado Pata 250g aprox.  
71200002 Pulpo Ahumado en Aceite 120g

### ANCHOA



De elaboración artesanal, el aroma y el sabor de nuestras anchoas son inconfundibles. El equilibrio perfecto entre el pescado y la sal.

98400000 Anchoa Cantábrico Bandeja de 75g  
98160000 Anchoa Cantábrico 00 en Tarro 25 Filletes  
98170000 Anchoa Cantábrico Extra en Tarro de 500g

### BOQUERÓN



Un complemento indispensable. Y marinado en vinagre, también inolvidable.

98200000 Boquerón Marinado en Vinagre de 100g  
98010000 Boquerón Marinado en Vinagre en Tarro de 500g  
98040000 Boquerón Marinado en Vinagre en Tarro de 2,5kg



*Benfumat*

**TODO UN MUNDO  
DE COMPLEMENTOS  
Y PRODUCTOS  
GOURMET**

COMPLEMENTOS  
PRODUCTOS GOURMET



*Benfumat*



**COMPLEMENTOS**

El último toque para convertir tu mesa en una fiesta para tus sentidos.

**MOSTAZAS**

**VINAGRES**

**ACEITES**



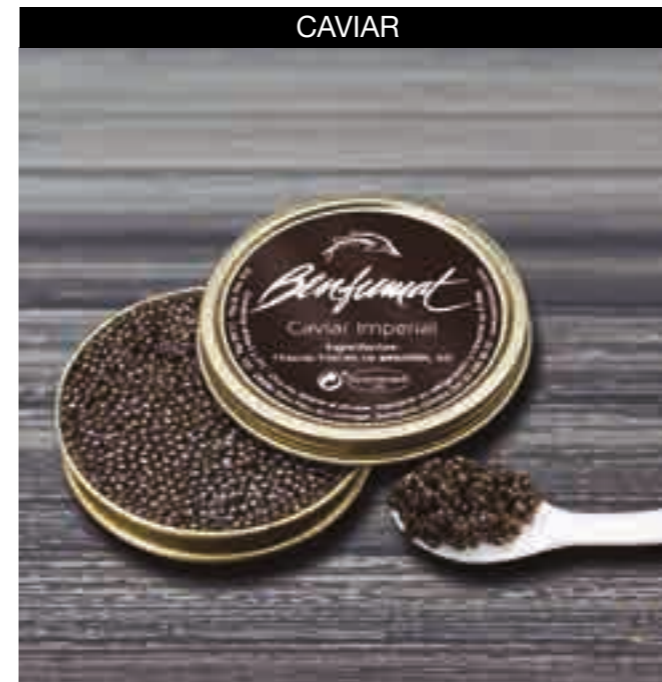
Los aderezos que harán nuestras elaboraciones diferentes.

1110000 Meaux Pommery 500g  
1109000 Meaux Pommery Cubo 5kg

1123000 Frambuesas Pommery 0'50l

2080100 Trufa Negra Truffarome 0,1l  
2080105 Trufa Blanca Truffarome 0,1l

**CAVIAR**

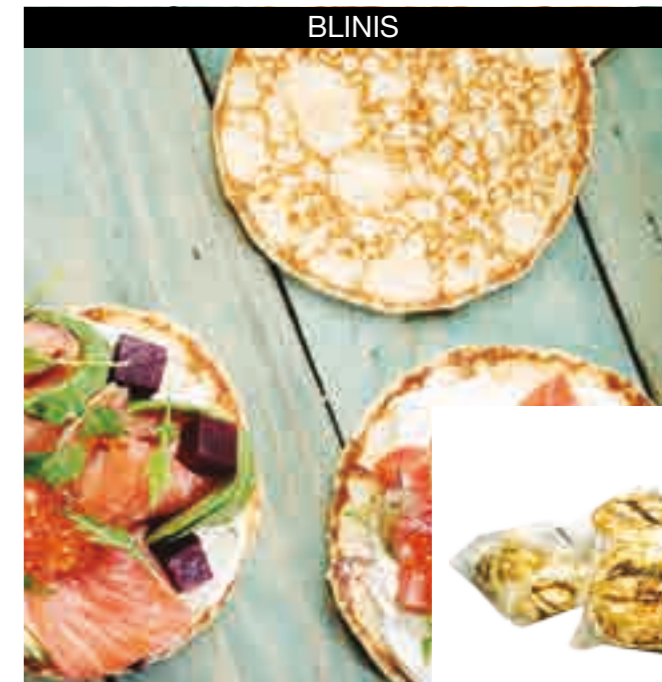


De los mejores esturiones se extrae el caviar seleccionado por Benfumat.

2010000 Imperial 10g  
2011000 Imperial 30g  
2012000 Imperial 50g  
2020000 Beluga 10g  
2021000 Beluga 30g

2022000 Beluga 50g  
2031000 Beluga 000 30g  
2032000 Beluga 000 50g  
2041000 Beluga Irán 30g  
2042000 Beluga Irán 50g

**BLINIS**



Esponjosidad y versatilidad: dulces (tostados con mermelada o chocolate fundido) o salados (ligeramente calentados) para acompañar a nuestro delicioso salmón.

3012000 Mini Blinis de 30 u.  
3014000 Blinis de 4 u.  
3016000 Blinis de 6 u.

**SALSA DE ENELDO**



Una salsa de delicado sabor y acompañante perfecta de nuestros ahumados o de cualquier tipo de pescado.

3022000 Salsa de Eneldo 250g

**HUEVAS**



Huevas de color, sabor y textura únicos, para darle un toque especial a nuestros ahumados y elaboraciones.

4110000 Huevas Salmón Benfumat 50g  
4201000 Huevas Lumpo Benfumat 50g  
4203000 Huevas Lumpo Benfumat 100g  
4205000 Huevas Lumpo Benfumat 340g

## PRODUCTOS GOURMET

Una selección de productos, procedentes de todo el mundo, tan exquisitos como nuestros ahumados. Ocas y patos criados en Les Landes, con alimentación natural y con un crecimiento lento y cebados con grano de maíz criado en las mismas granjas. Castaing, desde el sudoeste de Francia, ofrece una amplia gama de productos, donde el sabor auténtico del pato y de la oca son los protagonistas.

### FOIE GRAS DE OCA Y DE PATO



- 7010133 Bloc de Foie gras de oca 130g
- 7020125 Foie gras oca semi conserva estuche 2x40g (Cad. 9 meses)
- 7010222 Bloc de Foie gras de pato 130g
- 7020243 Bloc de Foie gras de pato con 30% trozos (de Foie gras entero) Lata 1000g (Cad. 1 año)
- 7030289 Lobe de Foie gras de pato simplemente sazonado y cocido al vacío 250/300g (Cad. 3 meses)
- 7020227 Foie gras oca semi conserva estuche 2x40g
- 7020252 Foie gras de pato braseado con sarmientos de viña Barqueta 200g
- 7020272 Foie gras de pato braseado con sarmientos de viña Estuche 2x40g
- 7020285 Bloc de Foie gras de pato Flauta al vacío 250g (Cad. 3 meses)

### MAGRET DE PATO



- 7070141 Magret de pato curado Estuche bandeja 70g (Cad. 2 meses)
- 7070182 Magret de pato asado relleno con bloc de Foie gras de Oca 400g (3 meses)

### PURÉ DE FOIE DE OCA



- 7050302 Puré de foie de oca (20% Foie gras) 400g (Cad. 3 meses)

### RILLETES DE PATO



- 7040166 Rillettes de Pato 1000g

## TRAVELLING TO

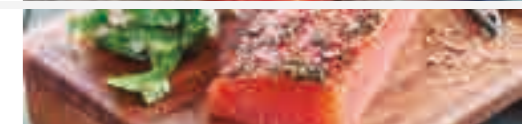
### SALMÓN AHUMADO CON SOJA Y 5 ESPECIAS

- 11312000 Lomo de salmón ahumado con soja y 5 especias 150g
- 11322009 Lomo de salmón ahumado con soja y 5 especias 500g



### SALMÓN AHUMADO CON JALAPEÑO Y SEMILLAS DE CILANTRO

- 11317005 Lomo salmón ahumado con jalapeño y semillas de cilantro 150g
- 11327004 Lomo salmón ahumado con jalapeño y semillas de cilantro 500g



### SALMÓN AHUMADO CON CÍTRICOS Y SEMILLAS DE GIRASOL

- 11315001 Lomo de salmón ahumado con cítricos y semillas de girasol 150g
- 11325000 Lomo de salmón ahumado con cítricos y semillas de girasol 500g



## Superfood

### SALMÓN AHUMADO CON TÉ MATCHA

- 11314004 Lomo de salmón ahumado con té matcha 150g
- 11324003 Lomo de salmón ahumado con té matcha 500g



### SALMÓN AHUMADO CON CACAO Y CHÍA

- 11313007 Lomo de salmón ahumado con cacao y chía 150g
- 11323006 Lomo de salmón ahumado con cacao y chía 500g



### SALMÓN AHUMADO CON SÉSAMO Y JENGIBRE

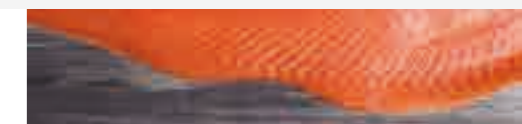
- 11311003 Lomo de salmón ahumado con sésamo y jengibre 150g
- 11321002 Lomo de salmón ahumado con sésamo y jengibre 500g



### SALMÓN NATURE

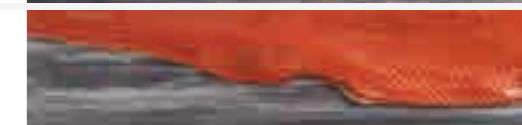
- 11500001 Dados de Salmón Nature 250g
- 12711000 Pieza Precortada 1,5kg aprox.
- 12701000 Pieza 1,5kg aprox.

- 11300007 Lomos Centrales 550g aprox.
- 12722006 Superior Nature. Pieza Precortada 2,1kg aprox.
- 12720002 Superior Nature. Pieza 2,1kg aprox.



### SALMÓN SALVAJE

- 17010009 Salvaje Real. Pieza 1,6kg aprox.
- 17051002 Salvaje Real. Sobre de 100g
- 17020008 Salvaje Real. Pieza Precortada 1,6kg aprox.



### SALMÓN TRADICIONAL

- 10500002 Sobre de 100g
- 11200000 Sobre de 150g
- 10600009 Sobre de 200g
- 10900001 Sobre de 500g
- 12000005 Surtido de Ahumados Sobre de 150g
- 10100004 Pieza 1,5kg
- 10200001 Pieza Precortada 1,5kg aprox.
- 10300008 Pieza Superior 2,1kg aprox.

- 10400005 Pieza Superior Precortada 2,1kg aprox.
- 11102007 Pieza Precortada 1kg
- 11000006 Pieza Precortada 700g
- 11810002 Dados de Salmón 1kg
- 12110005 Surtido de Recortes ahumados 400g
- 15061003 Migas de Salmón Ahumado 500g
- 15030001 Recortes de Salmón 500g



## SALMÓN MARINADO

**20100001** Con Eneldo. Pieza 1,6kg aprox.  
**20800000** Con Salsa de Eneldo. Sobre de 80g  
**20200008** Con Eneldo. Pieza Precortada 1,6kg aprox.



## GAMA ECO

**17052009** Salmón Salvaje Ahumado ECO Sobre 100g  
**10502006** Salmón Ahumado ECO Sobre 100g  
**96072004** Bacalao Ahumado ECO Sobre 100g  
**40702001** Pez Espada Ahumado ECO Sobre 100g  
**61072008** Atún Ahumado ECO Sobre 100g



## SALMÓN EN LOMOS

**11331001** Lomo de s. a. con tres Sésamos 150g  
**11333005** Lingote de salmón ahumado 150g  
**11334002** Lomo de s. a. con Algas y Wasabi 150g  
**11332008** Lomo de salmón ahumado con Eneldo 150g  
**11330004** Lomo de salmón ahumado 150g

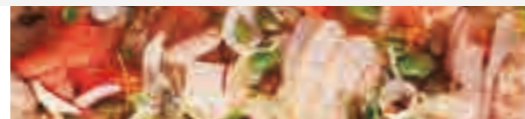
**11304005** Lomo de s. a. con tres Sésamos 500g aprox.  
**11408000** Lingote de salmón ahumado 500g aprox.  
**12101000** Lomo de s. a. con Algas y Wasabi 500g aprox.  
**11306009** Lomo de salmón ahumado con Eneldo 500g aprox.  
**11400004** Lomo de salmón ahumado de 700g a 900g



## SALMÓN CON ACEITE

**11405009** Lomo en Aceite 120g  
**11401001** Lomo en Aceite 400g  
**10712009** Salmón Ahumado en Aceite 400g

**10701003** Tacos de Salmón Ahumado 200g  
**11905004** Lomo en Aceite con Soja y Wasabi 120g  
**11901006** Lomo en Aceite con Soja y Wasabi 400g



## TARTARE DE SALMÓN

**13000000** Tartare de Salmón Ahumado 100g  
**13010003** Tartare de Salmón Ahumado con Salsa de Eneldo 200g  
**13000001** Tartare de Salmón Ahumado 500g



## SALMÓN AHUMADO EN CALIENTE

**19120003** Salmón Ahumado en caliente al estilo finlandés 120g



## SALMÓN CHEF

**19010000** Salmón Benfummat Chef Pieza  
**19020006** Salmón Benfummat Chef Dados 1kg aprox.  
**19030005** Salmón Benfummat Chef Migas 500g aprox.



## BACALAO

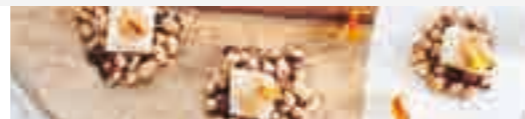
**96050002** Bacalao Ahumado. Pieza 1,2kg aprox.  
**96060001** Bacalao Ahumado. Pieza Precortada 1,2kg aprox.  
**96010006** Bacalao Semi Conserva. Pieza 1,2kg aprox.  
**96020005** Bacalao Semi Conserva. Pieza Precortada 1,2kg aprox.  
**96075005** Carpaccio de bacalao ahumado en Aceite de Oliva 120g  
**96077009** Carpaccio de bacalao ahumado en Aceite de Oliva 400g  
**15020001** Recortes de Bacalao Ahumado 1kg

**96081105** Lomos Bacalao en Aceite de Oliva 120g  
**96081402** Lomos Bacalao en Aceite de Oliva 400g  
**96012000** Bacalao Semi Conserva en Aceite 400g  
**96030004** Bacalao Semi Conserva. Sobre de 100g  
**96070000** Bacalao Sobre de 100g  
**96090008** Bacalao Sobre de 150g



## COMPLEMENTOS DEL BACALAO

**3401000** Brandada de Bacalao en Cazuelita de Barro 160g  
**3401010** Brandada de Bacalao 1Kg  
**4207000** Hígado Bacalao 120g



## BACALAO DE ALASKA

**96712009** Lomo de Bacalao Salvaje de Alaska 200g  
**96710005** Dados de Bacalao Salvaje de Alaska 250g



## PEZ ESPADA

**40100005** Pez espada Ahumado Pieza 1kg aprox.  
**40300009** Pez espada Ahumado Precortado 1kg  
**40400006** Pez espada Ahumado Sobre de 150g



## ATÚN

**61050006** Atún Ahumado. Pieza 1kg aprox.  
**61060005** Atún Ahumado. Precortado 1kg  
**61071001** Carpaccio de Atún Ahumado en Aceite de Oliva 120g  
**61090002** Atún Ahumado. Sobre de 150g



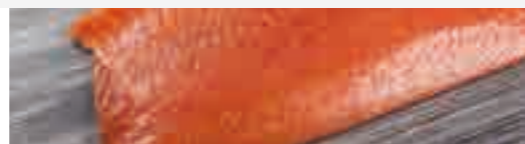
## SARDINA

**4500100** Lomo Sardina Ahumada 100g  
**4500110** Lomo Sardina Ahumada 500g



## TRUCHA

**30100008** Trucha Ahumada Pieza 1kg aprox.  
**30200005** Trucha Ahumada Pieza Precortada 1kg aprox.  
**30700000** Trucha Ahumada. Sobre de 150g  
**30300002** Trucha estuchada blister



## ANGUILA

**95020006** Anguila Ahumada. Pieza 800g aprox.  
**95030005** Anguila Ahumada en Aceite 100g



## PULPO

**71010007** Pulpo Ahumado Pata 250g aprox.  
**71200002** Pulpo Ahumado en Aceite 120g



## MERLUZA

**85000001** Merluza Ahumada. Pieza 800g aprox.  
**85010000** Merluza Ahumada. Pieza Precortada 800g aprox.  
**85100008** Merluza Ahumada en Aceite 120g



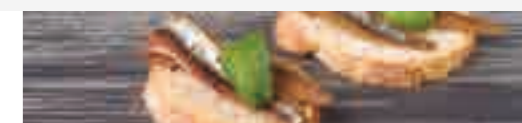
## LUBINA

**80100003** Lubina Ahumada. Pieza 200g aprox.  
**80110002** Lubina Ahumada. Pieza precortada 200g aprox.  
**81100002** Lubina Ahumada en Aceite 120g



## ANCHOA

**98400000** Anchoa Cantábrico Bandeja de 75g  
**98160000** Anchoa Cantábrico 00 en Tarro 25 Filletes  
**98170000** Anchoa Cantábrico Extra en Tarro de 500g



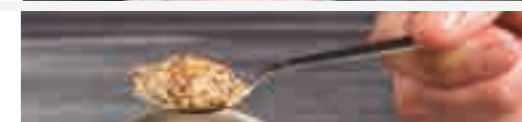
## BOQUERON

**98200000** Boquerón Marinado en Vinagre de 100g  
**98010000** Boquerón Marinado en Vinagre en Tarro de 500g  
**98040000** Boquerón Marinado en Vinagre en Tarro de 2,5kg



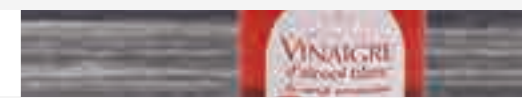
## MOSTAZAS

**11100000** Meaux Pommery 500g  
**11090000** Meaux Pommery Cubo 5kg



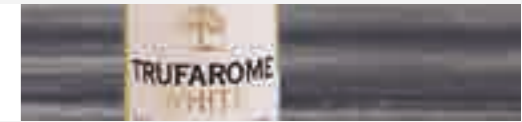
## VINAGRES

**11230000** Frambuesas Pommery 0'50l



## ACEITES

**20801000** Trufa Negra Truffarome 0,1l  
**2080105** Trufa Blanca Truffarome 0,1l



## CAVIAR

**2010000** Imperial 10g  
**2011000** Imperial 30g  
**2012000** Imperial 50g  
**2020000** Beluga 10g  
**2021000** Beluga 30g

**2022000** Beluga 50g  
**2031000** Beluga 000 30g  
**2032000** Beluga 000 50g  
**2041000** Beluga Irán 30g  
**2042000** Beluga Irán 50g



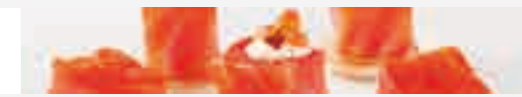
## BLINIS

**3012000** Mini Blinis de 30 u.  
**3014000** Blinis de 4 u.  
**3016000** Blinis de 6 u.



## SALSA DE ENELDO

**3022000** Salsa de Eneldo 250g



## HUEVAS

**4110000** Huevas Salmón Benfummat 50g  
**4201000** Huevas Lumpo Benfummat 50g  
**4203000** Huevas Lumpo Benfummat 100g  
**4205000** Huevas Lumpo Benfummat 340g



## FOIE GRAS DE OCA Y PATO

**7010133** Bloc de Foie gras de oca 130g  
**7020125** Foie gras oca semi conserva estuche 2x40g (Cad. 9 meses)  
**7010222** Bloc de Foie gras de pato 130g  
**7020243** Bloc de Foie gras de pato con 30% trozos (de Foie gras entero) Lata 1000g (Cad. 1 año)  
**7030289** Lobe de Foie gras de pato simplemente sazonado y cocido al vacío 250/300g (Cad. 3 meses)

**7020227** Foie gras oca semi conserva estuche 2x40g  
**7020252** Foie gras de pato braseado con sarmientos de viña Barqueta 200g  
**7020272** Foie gras de pato braseado con sarmientos de viña Estuche 2x40g  
**7020285** Bloc de Foie gras de pato Flauta al vacío 250g (Cad. 3 meses)



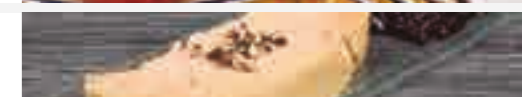
## MAGRET DE PATO

**7070141** Magret de pato curado Estuche bandeja 70g (Cad. 2 meses)  
**7070182** Magret de pato asado relleno con bloc de Foie gras de Oca 400g (3 meses)



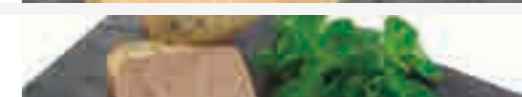
## PURÉ DE FOIE DE OCA

**7050302** Puré de foie de oca (20% Foie gras) 400g (Cad. 3 meses)



## RILLETES DE PATO

**7040166** Rillettes de Pato 1000g





*Benfumat*

Benfumat S.A.  
Pol. Ind. El Pla · C/ del Pla, 122  
08980 Sant Feliu de Llobregat (Barcelona)  
**(+34) 93 685 99 30** · [www.benfumat.com](http://www.benfumat.com)

