

— EST 1995 —

NUCHAR

CALIDAD QUE INSPIRA

SELECCIÓN de los mejores productos del mar,
LISTOS para preparar las más exquisitas recetas.

The best seafood product **SELECTION**,
READY to prepare the most exquisite recipes.



+25 AÑOS DE INNOVACIÓN
**EL AUTÉNTICO
SABOR DEL MAR**
+25 AÑOS DE INNOVACIÓN



Brasmar
GROUP



**NUESTRO COMPROMISO CON EL SABOR
Y CON EL SABER HACER**

“En NUCHAR nunca nos hemos conformado con las cosas que ya estaban inventadas. Y es que hemos podido comprobar en nuestros años de experiencia, que todo es mejor cuando, a las cosas que ya tenemos, les añadimos creatividad. Fue así como aprovechamos todo nuestro conocimiento para llevarlo hasta el mar. El secreto del éxito está en utilizar como base de cualquier creación, productos de primera calidad para a partir de ellos innovar, probar y experimentar con la certeza de que el resultado será sorprendente.”

APASIONADOS POR LO QUE HACEMOS
PASSIONATE ABOUT WHAT WE DO

Foncasal, S.L. es una empresa española con vocación internacional con más de 20 años a la vanguardia en la transformación de CEFALOPODOS COCIDOS como pulpo, rejo, sepia, calamar...

FONCASAL is a spanish company with more than 20 years at the forefront as a manufacturer of refrigerated food and transformation of COOKED CEPHALOPODS (octopus, giant squid, cuttlefish, squid...).

El ÉXITO de los productos NUCHAR (ÚNICOS en el MERCADO) está fundamentado en los siguientes pilares: PRODUCTOS *SALUDABLES, *INNOVADORES, *LARGA CADUCIDAD, *CUIDADA PRESENTACION, *SABROSOS Y SORPRENENTES.

*The SUCCESS of the NUCHAR products is based on being: *UNIQUE IN THE MARKET, *HEALTHIER, *INNOVATIVE, *WITH LONG SHELF LIFE, *EXCELLENT PACKAGING, *TASTY AN NICE.*

Foncasal, S.L. está dotada con la más alta tecnología del sector y una fuerte inversión anual en I+D+i, lo que permite dar GARANTÍA y CONFIANZA a todos nuestros consumidores.

Foncasal, S.L. is equipped with the latest technology in its field and a strong annual investment in R+D+I, which allows the firm to provide with ASSURANCE and CONFIDENCE all its clients.



“Nuestra clave de éxito es apostar tanto por la investigación del producto como de los mercados analizando con humildad sus culturas y tendencias” CONSEJERO DELEGADO	“Orientar la empresa hacia el futuro supone reinvertir los beneficios en: EQUIPO HUMANO, TECNOLOGÍA Y BIENES DE PRODUCCIÓN” DIRETORA FINANCIERA	“Sólo poniendo PASIÓN en lo que hacemos, conseguiremos productos que apasionen a nuestros CLIENTES” GERENTE COMERCIAL	“La MEJORA CONTINUA en los procesos establecidos, es nuestro COMPROMISO para alcanzar la CALIDAD TOTAL” DIRETORA DE CALIDAD
---	---	---	---

¿POR QUÉ COMPRAR PRODUCTOS NUCHAR?

WHY BUY NUCHAR PRODUCTS?



LARGA CADUCIDAD LONG SHELF LIFE

Gracias a las más modernas técnicas de envasado y pasteurización, garantizamos larga caducidad 180 días.

Thanks to the most modern techniques of packaging and pasteurization, we guarantee and extremely long expiration 180 days.



PRODUCTO REFRIGERADO REFRIGERATED PRODUCT

No hay que esperar a que se descongele, se presenta en refrigerado. Es tan sencillo como abrir el envase, calentar el producto y añadir tu toque personal. Al ser un producto ya cocido se puede consumir en frío.

There is no needed to wait our product to get defrosted. It comes in refrigerated. It is as simple as open the packing, heat the product and add your personal touch. Being a cooked product can be consumed directly, straight away, from packaging.



UN MANJAR PARA ELABORAR INFINIDAD DE RECETAS A DELICACY TO ELABORATE INFINITY OF RECIPES

El pulpo es considerado un manjar, por su corte, textura y sabor a mar. Somos especialistas en cocer CEFALOPODOS y en especial el PULPO....

The octopus is considered a delicacy for it its cut, texture and taste of the sea. We specialize in cooking CEPHALOPODS and especially OCTOPUS.



ESCANDALLO Y COSTE EXACTO BREAKDOWN OF COSTS AND THE EXACT COST

La mayoría de nuestras presentaciones son productos con el PESO FIJO, por lo que podemos calcular con precisión el escandallo de nuestros platos.

Most our presentations are products of FIXED WEIGHT. We can calculate accurately the breakdown of cost of our dishes.



ENVASE PROTECCION EXTRA A PRUEBA DE ROTURAS EXTRA PROTECTION CONTAINER "0" BREAKS

El envase de los productos NUCHAR se adapta a estos como una segunda piel y la bandeja protectora hace que tengamos prácticamente el 0% en ROTURAS o PERDIDA DE VACIO, garantizado así una larga caducidad.

The packaging of NUCHAR products adapts itself as a second skin to the product, and together with the protective tray, gives us practically 0% in BREAKS OR VACUUM LOSSES, guaranteeing a LONGEST SHELF LIFE without losing its properties.



PRODUCTO SALUDABLE HEALTHY PRODUCT

Rico en Omega 3, fuentes de proteínas y minerales, bajo en grasas saturadas.

Rich in Omega 3, it is a source of proteins, vitamins and minerals, very low in saturated fats.



Nuestros Productos

SALUDABLES
INNOVADORES
SABROSOS
SORPRENDENTES

visita_visit: nuchar.es



EL PULPO COCIDO NUCHAR muestra, tanto en frío como en caliente, su textura firme y compacta, sabor profundo y excelente gelatinosidad.

Terminado a la plancha, al horno, al baño maría, preparado en vinagreta, en tempura, a la gallega, para coronar pastas, arroces... es un producto versátil, cuando se abre el paquete... el festival está montado.

¡Somos lo que comemos y amamos,
BOCADO y PASIÓN
CORAZÓN y SENSACIÓN!

Enjoy!



Chef ejecutivo: ALVARO SMIT



COMPROMISO DE CALIDAD QUALITY COMMITMENT



ORIGEN

Selección de la materia prima
en los mejores caladeros.
Sostenibilidad.

SOURCE

Selection of the raw material in the best
fishing grounds. Sustainability.



PRODUCCIÓN

Integración de procesos,
trazabilidad y seguridad
alimentaria.

PRODUCTION

Process integration, traceability
and food safety.



TRATO PERSONAL

Cercanía con nuestros
colaboradores y clientes.
Escucha activa.

PERSONAL CARE

Closeness with our collaborators
and clients. Active listening.



CLIENTE

Desarrollando estrategias
para crecer juntos.

CLIENT

Developing strategies
to grow together.



SERVICIO

Buscamos la máxima eficacia
y rapidez en las respuestas.

SERVICE

We seek maximum efficiency
and quick responses.



CONSUMIDOR

Sabor, Salud, Sostenibilidad
y Creatividad.

CONSUMER

Taste, Health, Sustainability
and Creativity.

— EST 1995 —
NUCHAR
CALIDAD QUE INSPIRA

PULPO COCIDO

COOKED
OCTOPUS

Ready to eat



PULPO COCIDO EN SU JUGO

COOKED OCTOPUS
IN ITS JUICE

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



PULPO COCIDO EN SU JUGO 4 PATAS 500-700g
COOKED OCTOPUS IN ITS JUICE 4 LEGS 500-700g

REF/CODE: 301117



1 PATA 150-200g
1 LEG 150-200g

REF/CODE: 301010



2 PATAS 160-200g
2 LEGS 160-200g

REF/CODE: 301176



2 PATAS 200-300g
2 LEGS 200-300g

REF/CODE: 301012



1 PATA +240g
1 LEG +240g

REF/CODE: 301170



3 PATAS 500-700g
3 LEGS 500-700g

REF/CODE: 301118



2 PATAS 400-600g
2 LEGS 400-600g

REF/CODE: 301120



4 PATAS 380-500g
4 LEGS 380-500g

REF/CODE: 301174

PULPO COCIDO
EN SU JUGO

PULPO SELECCIÓN COCIDO FORMATO GRANDE

COOKED SELECTED OCTOPUS LEGS
LARGE FORMAT

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



PULPO SELECCIÓN COCIDO 3 Ó 4 PATAS 500g
COOKED SELECTED OCTOPUS 3 OR 4 LEGS 500g

REF/CODE: 301104



PULPO SELECCIÓN COCIDO 1 PATA +240g APROX
COOKED SELECTED OCTOPUS 1 LEG +240g APROX

REF/CODE: 301110



PULPO SELECCIÓN COCIDO 2 PATAS 500g
COOKED SELECTED OCTOPUS 2 LEGS 500g

REF/CODE: 301101



MEDIO PULPO SELECCIÓN COCIDO 400g
MEDIUM COOKED SELECTED OCTOPUS 400g

REF/CODE: 301121



PULPO SELECCIÓN COCIDO ENTERO 500-800g / 800-1100g APROX.
WHOLE COOKED SELECTED OCTOPUS 500-800g / 800-1100g APROX.

REF/CODE: 301161 / 301116

¿Cómo calentar el
PULPO?_ES



How to heat up the
OCTOPUS?_ES

PULPO SELECCIÓN COCIDO

PULPO SELECCIÓN COCIDO FORMATO PEQUEÑO

COOKED SELECTED OCTOPUS LEGS
SMALL FORMAT

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



PULPO SELECCIÓN COCIDO 3 PATAS 200g
COOKED SELECTED OCTOPUS 3 LEGS 200g

REF/CODE: 301169



PULPO SELECCIÓN COCIDO 2 PATAS 200g
COOKED SELECTED OCTOPUS 2 LEGS 200g

REF/CODE: 301160



PULPO COCIDO ENTERO <400g APROX.
WHOLE COOKED OCTOPUS <400g APROX.

REF/CODE: 301172



PULPO COCIDO TROCEADO 150g
COOKED SELECTED OCTOPUS SLICED 150g

REF/CODE: 301212



CARPACCIO PULPO SELECCION COCIDO 80g
COOKED SELECTED OCTOPUS CARPACCIO 80g

REF/CODE: 301279



PULPITOS COCIDOS 150g
COOKED BABY OCTOPUS 150g

REF/CODE: 301612

receta_PULPO a la
plancha con 3
guarniciones_ES



PULPO SELECCIÓN COCIDO

PULPO COCIDO PATA INDIVIDUAL

COOKED SELECTED OCTOPUS
INDIVIDUAL FORMAT

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



PULPO COCIDO 1 PATA 160-180g
COOKED OCTOPUS 1 LEG 160-180g

REF/CODE: 301159



Envase más sostenible
-25% plástico
More sustainable packaging
-25% plastic

- RETAIL FORMAT -



PULPO COCIDO 1 PATA 200-240g
COOKED OCTOPUS 1 LEG 200-240g

REF/CODE: 301126



PULPO COCIDO 1 PATA 180-200g
COOKED OCTOPUS 1 LEG 180-200g

REF/CODE: 301125



PULPO COCIDO 1 PATA 140-160g
COOKED OCTOPUS 1 LEG 140-160g

REF/CODE: 301122



CAJA EXPOSITORA 12 UND
DISPLAY BOX 12 UN

- FOOD SERVICE FORMAT -



CAJA MASTER 24 UND
MASTER BOX 24 UN

NEW

PULPO SELECCIÓN COCIDO

— EST 1995 —
NUCHAR
CALIDAD QUE INSPIRA

SEPIA Y CALAMAR

CUTTLEFISH & GIANT SQUID

Ready to eat



SEPIA Y CALAMAR COCIDO

CUTTLEFISH & GIANT SQUID
COOKED

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



SEPIA COCIDA ENTERA 250g
COOKED WHOLE CUTTLEFISH 250g

REF/CODE: 301619



SEPIA COCIDA TROCEADA 200g
COOKED SLICED CUTTLEFISH 200g

REF/CODE: 301508



CALAMAR COCIDO TROCEADO 300g
COOKED SLICED GIANT SQUID 300g

REF/CODE: 301620



SEMITAS COCIDAS 150g
COOKED BABY CUTTLEFISH 150g

REF/CODE: 301611



CALAMAR COCIDO TROCEADO 500g
COOKED SLICED GIANT SQUID 500g

REF/CODE: 301518

receta_Sepia a la
plancha al alioli_ES



recipe_SEPIA grilled
with alioli_EN

SEPIA Y CALAMAR

— EST 1995 —
NUCHAR
CALIDAD QUE INSPIRA

LANGOSTINOS Y SALPICONES

PRAWNS
& SEA SALADS

Ready to eat



LANGOSTINOS, ENSALADAS Y MEJILLONES COCIDOS

PRAWNS, OCTOPUS SALAD & MUSSELS
COOKED

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



SALPICÓN DE PULPO 200g
SEAFOOD COCKTAIL 200g

REF/CODE: 301627



ENSALADA DE MAR 150g
SEAFOOD SALAD 150g

REF/CODE: 301601



LANGOSTINOS COCIDOS 150g
COOKED PRAWNS 150g

REF/CODE: 302101



MEJILLONES BIO COCIDOS 200g
COOKED BIO MUSSELS 200g

REF/CODE: 301645



LANGOSTINOS COCIDOS 500g
COOKED PRAWNS 500g

REF/CODE: 302102

receta_ SALPICÓN
de Marisco_ES



receta_
LANGOSTINOS
estilo oriental_ES

LANGOSTINOS, ENSALADAS
Y MEJILLONES

— EST 1995 —
NUCHAR
CALIDAD QUE INSPIRA

REJOS DE CALAMAR

COOKED GIANT SQUID

Ready to eat



REJOS DE CALAMAR COCIDOS

GIANT SQUID
COOKED

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



REJO COCIDO 265g
COOKED GIANT SQUID 265g
REF/CODE: 301609



RODAJAS DE REJO COCIDO 200g
SLICED COOKED GIANT SQUID 200g
REF/CODE: 301599



RODAJAS DE REJO COCIDO 500g
SLICED COOKED GIANT SQUID 500g
REF/CODE: 301206

receta_Pintxo de
REJO en tempura
con tres salsas ES



REJOS DE CALAMAR

— EST 1995 —
NUCHAR
CALIDAD QUE INSPIRA

READY TO EAT

25 AÑOS DE INNOVACIÓN
EL AUTÉNTICO
SABOR DEL MAR
25 AÑOS DE INNOVACIÓN

READY TO EAT

Listo & Delicioso

Pronto & Delicioso

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.

La gama Listo & Delicioso son platos de pescado elaborado con filetes de pescado cocido en su propio jugo, sin aditivos ni conservantes y acompañados de una exquisita y saludable guarnición de verduras y/o legumbres 100% naturales! Elaborados con un mínimo tiempo de cocción, para mantener las propiedades y el sabor del pescado. Son envasados al vacío para mantener toda su naturalidad y fresca durante 4 meses y se disfruta en caliente (microondas, plancha o sartén).

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN



DORADA & MIX DE LEGUMES 250g
SEA BREAM FILLET & LEGUME MIX 250g

CODE/CODE: 301655



SALMÓN & MIX DE VERDURAS 250g
SALMON & VEGETABLE MIX 250g

CODE/CODE: 301654



LUBINA & MIX DE VERDURAS Y LEGUMBRES 250g
SEA BASS FILLET & VEGETABLE AND LEGUME MIX 250g

CODE/CODE: 301656



TRUCO DEL CHEF
CHEF'S TRICK

**DORADA CON MIX DE LEGUMBRES
CON ACEITE AL PIMENTÓN**

*SEA BREAM FILLET & LEGUME MIX,
WITH PAPRIKA OIL*

Pelar un diente de ajo y laminarlo. Calentar 50ml de aceite y dorar las láminas de ajo. Retirar del fuego y cuando esté templado el aceite añadir media cucharadita de pimentón. Remover. Una vez caliente el pescado y las legumbres (ver modo de empleo), vierte el aceite de pimentón encima. Servir seguidamente.

Peel and slice a clove of garlic. Heat 50 ml of olive oil and brown the garlic slices. Remove from the heat and when the oil has cooled, add half a teaspoon of paprika. Stir. Once the fish and legume are hot (see instructions for use) pour the paprika oil and the garlic slices on top. Serve immediately.



TRUCO DEL CHEF
CHEF'S TRICK

**SALMÓN CON SALSA DE SOJA
Y SÉSAMO**

*SALMON & VEGETABLE MIX WITH
SOY SAUCE AND SESAME*

Macerar el salmón en un bol durante 10 minutos con 2 cucharadas de soja, 1 de miel y 1 de semillas de sésamo. Sacar el salmón y cocinarlo con las verduras en una sartén con una cucharada de aceite. Añadir la salsa restante. Servir seguidamente.

Marinate the salmon in a bowl for 10 minutes with 2 tablespoons of soy, 1 tablespoon of honey and 1 tablespoon of sesame seeds. Remove the salmon and cook it with the vegetables in a frying pan with a tablespoon of oil. Add the remaining soy sauce. Serve immediately.



TRUCO DEL CHEF
CHEF'S TRICK

**LUBINA, MIX DE VERDURAS Y
LEGUMBRES CON REFrito DE AJ0**

*SEA BASS & VEGETABLE MIX WITH
FRIED GARLIC*

Pelar dos dientes de ajo y laminarlos. Calentar 50ml de aceite y dorar las láminas de ajo. Añadir una cayena (opcional). Retirar la sartén del fuego y cuando el aceite esté templado, añadir un chorrito de vinagre y perejil picado. Remueve y mezcla. Prepara el pescado (ver modo de empleo) y vierte el refrito encima. Servir seguidamente.

Peel two cloves of garlic and slice them. Heat 50 ml of oil and brown the garlic slices. Add a hot pepper (optional). Remove the pan from the heat and when the oil is warm, add a little vinegar and chopped parsley. Stir and mix. Heat up the fish and vegetables (see instructions for use) and pour the fried mixture on top. Serve immediately.

READY TO EAT

READY TO EAT

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.



PULPO SELECCION COCIDO PATAS Y PATATA COCIDA DUO 400g
(200g PULPO + 200g PATATA)
SELECTED COOKED OCTOPUS AND COOKED POTATO DUO 400g
(200g OCTOPUS + 200g POTATO)

REF/CODE: 301283



PULPITOS, SEPITAS Y RODAJAS DE REJO COCIDO 225g
COOKED BABY OCTOPUS, CUTTLEFISH & SLICED GIANTS SQUID 225g

REF/CODE: 301549

Se trata de un producto **LISTO PARA CONSUMIR** debido a que son Vieiras cocidas en su propio jugo. La salsa que acompaña a las vieiras esta compuesta por el jugo de cocción, un toque de aceite de oliva y pimenta negra. Esta salsa es perfecta para acompañar el plato. Solo tenemos que calentarlas, bien **a la sartén o bien al horno** o calentarlas en el propio envase en el microondas a baja temperatura.

SUGERENCIA DE PREPARACIÓN: Reducir el caldo contenido en el envase, reservar. En una sartén/plancha calentar las vieiras durante 1 minuto por cada lado y añadimos el caldo y unas escamas de sal a cada una de las vieiras.

It is a **READY TO CONSUME** product because they are Scallops cooked in its juice. The sauce that accompanies the scallops is composed of the cooking juice, a touch of olive oil and black pepper. This sauce is perfect to accompany the dish. We just have to heat them, either **in the pan or in the oven** or heat them in the container itself in the microwave at a low temperature.

PREPARATION SUGGESTION: Reduce the broth contained in the container, reserve. In a frying pan/griddle, heat the scallops for 1 minute on each side and add the broth and a few flakes of salt to each of the scallops.



SEPITAS, LANGOSTINOS Y PULPO PATAS COCIDAS 225g
COOKED OCTOPUS LEG, CUTTLEFISH & PRAWNS 225g

REF/CODE: 301554

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN



VIEIRAS DEL PACÍFICO COCIDAS EN SU JUGO 600g (12 VIEIRAS)
COOKED SCALLOPS IN OWN JUICE 600g

REF/CODE: 301628

READY TO EAT

TAPAS

BANDEJA SKIN. SKIN TRAY.

Este producto está elaborado con el mejor pulpo cocido seleccionado procedente de los mejores caladeros de la ZONA FAO 34. Una vez cocido lo envasamos en una mezcla de aceite de oliva y girasol con un aroma sutil de humo. Este equilibrio de sabores, junto con la textura del pulpo hace que el bocado sea diferente, delicioso y sabroso. Frio o con un toque a la plancha, será un plato sencillo pero sorprendente.

This product is made with the best cooked octopus selected from the most excellent fishing grounds in the FAO 34 ZONE. Once cooked, we pack it in a mixture of olive and sunflower oils with a subtle smoky aroma. This balance of flavours, together with the texture of the octopus, makes the bite different, delicious and tasty. Cold or just cooked on the grill, it will be a simple but surprising dish.



PULPO COCIDO SABOR AHUMADO EN ACEITE 285g
COOKED OCTOPUS SMOKED FLAVOUR IN OLIVE OIL 285g
REF/CODE: 301023

Este producto está elaborado con pulpo cocido seleccionado, procedente de los mejores caladeros de la ZONA FAO 34 y mejillones cocidos de las Rías Gallegas. Una vez cocido el marisco, le añadimos verduras seleccionadas: tomate cherry, aceitunas verdes y negras, pimiento de tres colores y un toque de cebollino picado. Este equilibrio de sabores, junto con la textura del pulpo hace que el bocado sea diferente, delicioso y sabroso.

Simplemente abrir el envase y DISFRUTAR!!

This product is made with selected cooked octopus from the best fishing grounds in the FAO 34 ZONE and cooked mussels from the Galician Rias. Once the seafood is cooked, we add selected vegetables: cherry tomato, green and black olives, three-coloured bell pepper and a touch of chopped chives. This balance of flavours, together with the texture of the octopus, makes the bite different, delicious and tasty. Simply open the package and ENJOY!!



SALPICON DE PULPO COCIDO 200g
SEAFOOD COCKTAIL 200g
REF/CODE: 301627

Este producto está elaborado con ingredientes muy sencillos: - Pulпитos baby cocidos seleccionados (*con una textura y sabor excelente*); - Aceite de oliva y girasol (*mezcla idónea para conseguir un sabor suave pero sabroso*); - Ajo laminado y una pizca de cayena. El resultado es un aperitivo/entrante delicioso, vistoso y muy delicado. Está listo para consumir frío o caliente. Para acompañar ensaladas o como ingrediente en infinidad de recetas.

This product is made with very simple ingredients: - Selected cooked baby octopuses (*with excellent texture and flavour*); - Olive and sunflower oils (*ideal mixture to achieve a smooth but tasty flavour*); - Laminated garlic and a pinch of cayenne pepper. The result is a delicious, colourful and very delicate appetizer/starter. It is ready to consume hot or cold. To add in salads or as an ingredient in countless recipes.



PULPITOS AL AJILLO 190g
COOKED BABY OCTOPUS IN GARLIC 190g
REF/CODE: 301657



con aceite de oliva
with olive oil

TAPAS

EST 1995

NUCHAR

CALIDAD QUE INSPIRA

NACIDOS EN 1988 CON LA MISIÓN DE ELABORAR SALMÓN Y BACALAO AHUMADO DE LA MÁS ALTA CALIDAD. VIAJAMOS AL ORIGEN, APRENDIMOS DE LOS MEJORES EXPERTOS Y ENTENDIMOS QUE, UN PRODUCTO COMO EL NUESTRO, SOLO SE CONSIGUE CON CONOCIMIENTO Y DEDICACIÓN. ASÍ EMPEZAMOS, Y A LO LARGO DE TODOS ESTOS AÑOS, NOS HEMOS MANTENIDO FIELES A NUESTROS PRINCIPIOS, PORQUE LA FIRMEZA, TEXTURA Y SABOR DE NUESTROS AHUMADOS, NO SON CASUALIDAD.

BORN IN 1988 WITH THE MISSION OF PRODUCING THE HIGHEST QUALITY SMOKED SALMON AND COD. WE TRAVELED TO THE ORIGIN, WE LEARNED FROM THE BEST EXPERTS AND WE UNDERSTOOD THAT A PRODUCT LIKE OURS IS ONLY ACHIEVED WITH KNOWLEDGE AND DEDICATION. THIS IS HOW WE STARTED, AND THROUGHOUT ALL THESE YEARS, WE HAVE REMAINED FAITHFUL TO OUR PRINCIPLES, BECAUSE THE FIRMNESS, TEXTURE AND FLAVOR OF OUR PRODUCTS ARE NOT BY CHANCE.

AHUMADOS SALMÓN & BACALAO SMOKED SALMON & COD

Ready to eat

AHUMADOS SALMÓN Y BACALAO

SMOKED SALMON & COD

BOLSA DE VACÍO CON PLACA DE CARTÓN (SOBRES)
BOLSA DE VACÍO CON ESTUCHE DE CARTÓN (SOLOMILLO, DADOS Y ENSALADA DE AHUMADOS)
VACUUM BAG WITH CARDBOARD PLATE (PACKS)
VACUUM BAG WITH CARDBOARD CASE (LOIN, CUBES AND SMOKED SALAD)



SALMÓN AHUMADO NORUEGO
EN LONCHAS 100g (UD)
NORWEGIAN SMOKED SLICED
SALMON 100g

REF/CODE: E02111104 /E02112110



BACALAO AHUMADO
EN LONCHAS 80g (UD)
SMOKED COD 80g

REF/CODE: E12111169



SALMÓN AHUMADO NORUEGO
EN LONCHAS 200g (UD)
NORWEGIAN SMOKED SLICED
SALMON 200g

REF/CODE: E02112111



SALMÓN AHUMADO NORUEGO 600g
NORWEGIAN SMOKED SALMON 600g

REF/CODE: E03123126

AHUMADOS/SMOKED
SALMÓN Y BACALAO/SALMON & COD

CARPACCIOS CON AROMAS

CARPACCIOS
FLAVORED CARPACCIO

TARRINA/TUB



CARPACCIO BACALAO AHUMADO EN ACEITE 150g
COD CARPACCIO IN OLIVE OIL 150g

REF/CODE: E12112373

Ver receta:



CARPACCIO BACALAO
EN ACEITE Y AJO ARRIERO 150g
COD CARPACCIO
IN OLIVE OIL AND ARRIERO GARLIC 150g

REF/CODE: E12112372

Ver receta:



CARPACCIO BACALAO
EN ACEITE, TOMATE Y ALBAHACA 150g
COD CARPACCIO
IN OLIVE OIL, TOMATO AND BASIL 150g

REF/CODE: E12112374

Ver receta:



CARPACCIO BACALAO
EN ACEITE Y TRUFA BLANCA 150g
COD CARPACCIO
IN OLIVE OIL AND WHITE TRUFFLE 150g

REF/CODE: E12112375

Ver receta:



CARPACCIO DE SALMÓN
AROMA TRUFA BLANCA 150g
SALMON CARPACCIO
FLAVOR WHITE TRUFFLE 150g

REF/CODE: E02111303

Ver receta:



CARPACCIO DE SALMÓN
AROMA LIMÓN Y PIMIENTA 150g
SALMON CARPACCIO
FLAVOR LEMON AND PEPPER 150g

REF/CODE: E02111305

NEW

CARPACCIOS
CON AROMAS/FLAVORED CARPACCIO

— EST 1995 —
NUCHAR
CALIDAD QUE INSPIRA

+25 AÑOS DE INNOVACIÓN
**EL AUTÉNTICO
SABOR DEL MAR**
+25 AÑOS DE INNOVACIÓN

UBICACIÓN / LOCATION

FONCASAL

Pol ind. Cantabria II, c/Las Cañas 76
26009 - Logroño (La Rioja) España

TELÉFONO / PHONE

(+34) 941 26 23 12

MAIL

nuchar@brasmar.com

REDES SOCIALES / SOCIAL NETWORKS



Youtube



LinkedIn



Twitter



Facebook



Instagram



Brasmar
GROUP