



GRUPO CONFREMAR

Sabemos del Mar. Somos el Mar.
We know the Sea. We are the Sea.



Antonio
y Ricardo

Alimentación de Calidad
Quality Food

SELECCIÓN 
GOURMAR

La mejor Selección.
Los mejores Cortes.

The Best Selection.
The Best Cuts.



GRUPO CONFREMAR

Confremar cuenta con **más de 40 años** de experiencia en el mercado.

Perseguimos una **total satisfacción** de nuestros clientes al proporcionarles las mejores materias primas previamente seleccionadas y siguiendo el **más estricto control de calidad** del producto final.

Estamos dedicados a la **producción, elaboración, distribución y comercialización** de productos de alimentación congelados.

*Confremar has **more than 40 years** of experience in the market.*

*We pursue the **total satisfaction** of our customers by providing the best previously selected raw materials and performing **strict quality controls** of our finished product.*

*We are dedicated to the **manufacturing, production, distribution and marketing** of frozen food products.*



 **Antonio
y Ricardo**
Alimentación de Calidad

Nuestra marca principal de distribución es **Antonio y Ricardo**, con una amplia variedad de productos que incluye **pescado, mariscos, verduras, platos preparados y platos precocinados**.

*Our main distribution brand is **Antonio y Ricardo**, with a wide range of products including **fish, seafood, vegetables and ready-to-serve prepared meals and plates**.*

SELECCIÓN
GOURMAR



Con **Selección GOURMAR**, la marca **Antonio y Ricardo** ofrece lo mejor del mar, una exquisita selección: **atún, merluza, salmón, bacalao, pez espada, tubo de pota o sepia**. Productos capturados en los océanos de todo el mundo, siguiendo una estricta selección y elaborados con el mayor mimo y cuidado en nuestras instalaciones.

*With **GOURMAR Selection**, the **Antonio y Ricardo** brand offers the best of the sea, an exquisite selection of: **tuna, hake, cod, salmon, swordfish, squid or cuttlefish**. Fish captured in the world's oceans, following a strict selection and elaborated with the most special care in our facilities.*

Disponemos de una moderna planta de fabricación en Getafe (Madrid), que cuenta con la tecnología más puntera, donde elaboramos gran parte de nuestros productos.

Además, contamos con **74.000m³ de frío**, repartidos en **22 cámaras frigoríficas** dotadas de radiofrecuencia y con capacidad para **14.000 pallets**.

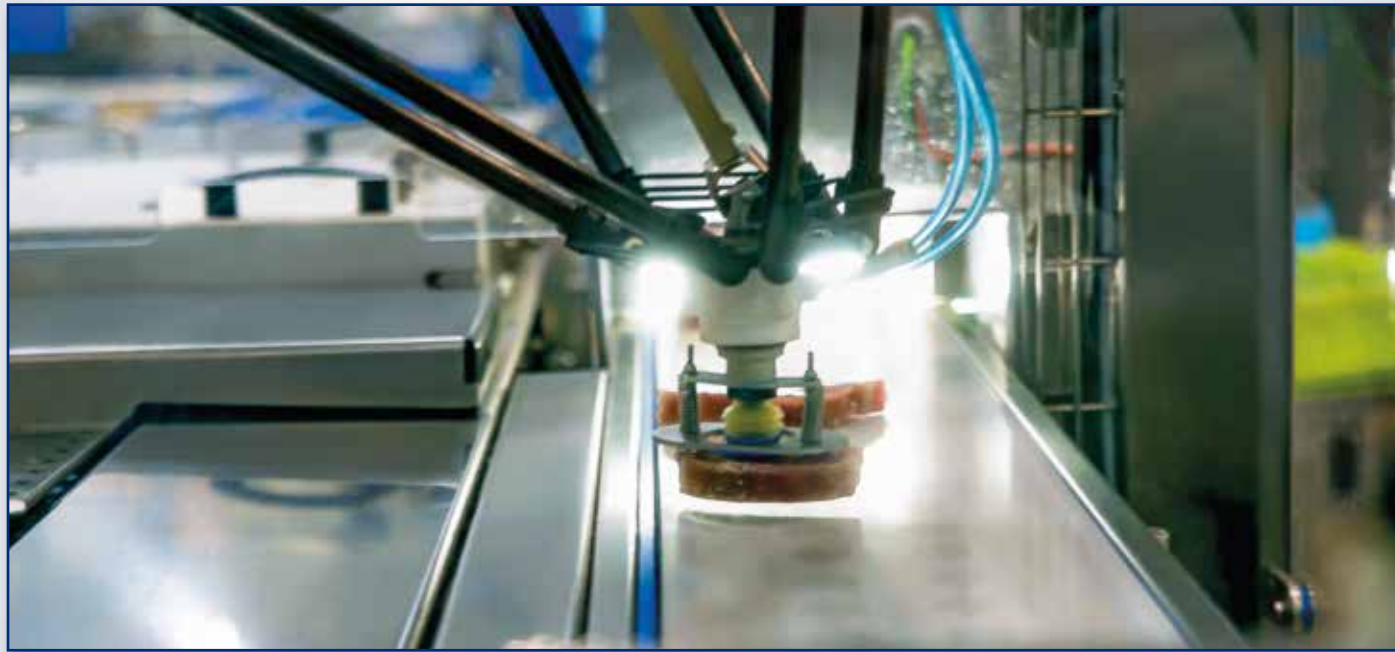
Esto convierte a nuestras instalaciones en un importante **centro neurálgico de distribución** que, junto con nuestra red logística, nos permite mantener la cadena de frío de todos nuestros productos de manera rigurosa.

We own a modern manufacturing plant in Getafe (Madrid), equipped with leading-edge technology, where we elaborate a large part of our products.

*Additionally, we have **74,000 m³ of cold storage** distributed in **22 cold chambers** with radio frequency and with a capacity of **14,000 pallets**.*

*This makes our installations a very important **distribution nerve centre** that, along with our logistics network, allows us to keep the cold chain of all our products in a rigorous way.*





Instalaciones Certificadas · Certified Facilities



Gracias a unos estrictos controles de seguridad y calidad, nuestras instalaciones de Getafe cuentan con las certificaciones IFS y BRC Food, lográndolo gracias a una gran inversión y esfuerzo.

Thanks to the strict quality and security controls that we perform, our facilities in Getafe (Madrid) are awarded with the IFS and BRC Food certifications, as a result of the big effort and investment led by the company.



Anillas a la Romana

Anillas de calamar, rebozadas y prefritas.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Battered Squid Rings

Battered and pre-fried squid rings.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Churros lazo

Churros típicos españoles, ideales para desayunar o merendar acompañados de un café, chocolate caliente o zumos.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Spanish churro

Traditional Spanish 'churros', perfect for breakfast or for a snack with a cup of coffee, hot chocolate or a fruit juice.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Cola de langostino rebozado "Orly"

Colas de langostinos rebozadas con la cola vista o en "gabardina", prefritas.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Breaded Prawns tails "Orly"

Prawn tails in batter, pre-fried.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Croquetas de Pollo

Croquetas constituidas de una suave bechamel con sabor a pollo cubiertas de una capa de pan casero muy crujiente.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Chicken Croquettes

Croquettes with a soft béchamel and chicken flavour covered in a crispy coat of breadcrumbs.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Croquetas caseras de Bacalao

Croquetas artesanas constituidas de una suave bechamel y trocitos de bacalao cubiertas de una capa de pan casero muy crujiente.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Homemade Cod Croquettes

Home-made croquettes with a soft béchamel and cod slices covered in a crispy coat of breadcrumbs.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Croquetas de Bacalao

Croquetas constituidas de una suave bechamel con sabor a bacalao cubiertas de una capa de pan casero muy crujiente.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Cod Croquettes

Croquettes with a soft béchamel and cod flavour covered in a crispy coat of breadcrumbs.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Croquetas caseras de Jamón

Croquetas artesanas constituidas de una suave bechamel y trocitos de jamón cubiertas de una capa de pan casero muy crujiente.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Homemade Ham Croquettes

Home-made croquettes with a soft béchamel and ham slices covered in a crispy coat of breadcrumbs.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Croquetas de Jamón

Croquetas constituidas de una suave bechamel con sabor a jamón cubiertas de una capa de pan casero muy crujiente.
Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Ham Croquettes

Croquettes with a soft béchamel and ham flavour covered in a crispy coat of breadcrumbs.
The product needs to be deep-fried before consuming.



Empanadillas de Atún

Obleas rellenas de pisto con atún desmigado, cerradas con forma de media luna.

Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Tuna Pastries

Ratatouille stuffed wafers with tuna slices, closed in a half moon shape.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Miniempanadillas de Atún

Obleas mini rellenas de pisto con atún desmigado, cerradas con forma de media luna.

Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Tuna Mini-pastries

Mini ratatouille stuffed wafers with tuna slices, closed in a half moon shape.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Nuggets de Pollo

Porciones de pollo con una cobertura crujiente.

Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Chicken Nuggets

Pieces of chicken with a crunchy covering.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Mejillón Tigre

Bechamel con mejillón gallego y hortalizas presentado dentro de la concha del mejillón empanado posteriormente.

Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Breaded Mussels

Béchamel with Galician mussel and vegetables presented inside the mussel shell and breaded.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Palitos de Pescado

Palitos de pescado envueltos en un crujiente rebozado. Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Fish Sticks

Fish fingers with a crispy covering of batter.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Pota Rebozada

Tacos de pota, con un rebozado crujiente especiado.

Estos tacos se presentan ya prefritos.

Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Breaded Squid

Chunks of squid with a crunchy and spicy covering.

These chunks come pre-fried.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Profiteroles

Deliciosos y crujientes bocaditos rellenos de ligera nata de origen vegetal.

Cream-flavoured filled pastries

Delicious and crunchy snacks filled with light cream of plant origin.



Rabas Empanadas

Sabrosas tiras de calamar empanadas y prefritas.

Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Breaded Squid Strips

Tasty strips of squid, breaded and pre-fried.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Sabrositas de Jamón

Bechamel blanca y cremosa con base de jamón cubierta con pan crujiente. Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Ham Fantasies

White and creamy béchamel with a ham base and covered in crispy bread crumbs.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Tortillitas de Camarones

Crujientes tortillitas con trozos de camarones prefritas, listas para freír, sin descongelar, en abundante aceite muy caliente. Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Shrimp Cakes

Crispy omelets with pre-fried shrimp slices, ready to deep-fry, before defrosting, in abundant hot oil.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Varitas de Merluza

Producto de pescado con forma rectangular, elaborado con filetes de merluza y cubierto con un empanado crujiente. Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Hake Sticks

Product of fish in a rectangular shape made of hake fillets and covered with a crispy coat of breadcrumbs.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Fingers de Pollo

Tiras de jugosa pechuga de pollo rebozadas en pan crujiente. Se necesita freír el producto antes de ser consumido.

Chicken Fingers

Juicy chicken breast fingers with a coat of crispy bread crumbs.

The product needs to be deep-fried before consuming.



Anillas de Pota

Anillas procedentes de vainas de calamar limpias. Sin preparación, para cocinar al gusto.

Squid Rings

Rings of cleaned squid sheaths.

No need of preparation, just cook to taste.



Medallones de Merluza

Medallones a base de merluza con forma redondeada, sin espinas limpios y listos para cocinar como se desee.

Hake Fish Medallions

Medallions of hake with a round shape, without bones, cleaned and ready to cook at your taste.



Tronquitos de Merluza

Tronquitos de merluza congelados en origen completos con piel y espinas. Listos para consumir como se desee.

Hake Sticks

Hake sticks frozen at origin with skin and bones.

Ready to consume at your taste.



Filetes de Merluza sin piel

Filetes de merluza sin piel, congelados en origen. Limpios, sin espinas, listos para consumir.

Hake Fish Medallions

Hake fillets without skin, frozen at origin.

Cleaned, without bones, and ready to consume.



Pulpo cocido Cooked Octopus



El pulpo de **Antonio y Ricardo** procede de aguas ricas en marisco, aguas con mucha marejada que le obligan a esforzarse para conseguir la comida y le dan esa textura firme tan característica a su carne. Al ser un animal muy selectivo, come lo mejor que caza en sus aguas, el marisco que le da el sabor tan especial y tan valorado. Capturado en la considerada como mejor zona de pesca del mundo, el pulpo consigue superar los más altos estándares de calidad (la japonesa), lo que lo convierte en un plato gourmet y un bocado exquisito.

El pulpo es capturado y llevado a los frigoríficos a pie de muelle, se descarga y se congela inmediatamente, sin perder nada de su frescura ni sus propiedades nutritivas. La localización de nuestros frigoríficos en primera línea de pesca nos garantizan un total control del producto, desde su captura y su limpieza, hasta su congelación, proceso en el que apenas pasan unas pocas horas. Los más de 30 años de **Antonio y Ricardo** en el sector del congelado dan la experiencia necesaria para desarrollar un proceso de cocción y envasado que asegura la más alta calidad en nuestros productos, esto hace que se conserve intacto durante más tiempo para poder disfrutarlo al gusto: cocido, guisado, a la brasa o la plancha...

*Octopus from **Antonio y Ricardo** comes from waters rich in seafood, waters with a heavy swell that makes the octopus fight to get the food it needs, giving that characteristic firm texture to its meat. Being such a selective animal, the octopus eats the best that he captures in the sea, the seafood that gives him that special and appreciated flavor to his flesh. Captured in what is known as the best fishing area in the world, the octopus meets the highest quality standards (the Japanese), making it a gourmet platter and an exquisite dish.*

*It is captured and then taken to the refrigerators at dockside, it is unload and frozen right away, trying not to lose its freshness and its nutritional properties. The location of our refrigerators in first fishing line is a guarantee for a total control of the product, from its capture and cleaning up to its freezing, a process in which just a few hours are needed. Its 30 years in the frozen food sector gives **Antonio y Ricardo** the experience needed to develop a process of cooking and packaging that ensures the highest quality of our products, making possible an undamaged conservation during a longer time so you can enjoy at your taste: boiled, stewed, on the grill, roasted...*

Además de los platos aquí representados, **Antonio y Ricardo** dispone de casi 1.000 referencias de productos para todos los gustos.

*In addition to the plates mentioned above, **Antonio y Ricardo** has almost 1,000 product references for all tastes.*





En las instalaciones de Getafe disponemos de una sala blanca para el manipulado y envasado del pulpo dotada de las más exigentes medidas de calidad y de higiene. Desarrollamos todo el proceso de limpieza, batido, cocido y envasado del pulpo en nuestra propia fábrica, con lo que el control del proceso es total.

In our facilities in Getafe we have at our disposal a clean room for the handling and packaging of octopus that meets with the highest and most strict quality and hygiene measures. We develop all the cleaning, mixing, boiling and packaging process in our own factory, enabling a total control of the process.

Disponemos de distintos formatos de presentación del pulpo, cocido, pasteurizado, en estuche al vacío, en bandeja; tenemos más de 10 referencias posibles. Aquí mostramos una selección.

We present octopus in different formats such as boiled, pasteurized, vacuum-packed, in tray, we have more than 10 possible references. Here we show a selection.



*Estuche patas cocidas
Gourmet
Cooked Legs Gourmet Pack*



*Pulpo entero cocido
T5 al vacío
Whole cooked octopus T5
vacuum packed*



*Patatas al vacío
Vacuum packed legs*



*Bandeja patas cocidas
Cooked legs tray*



*Bandeja pulpo entero cocido
Whole cooked octopus tray*



Lomo de Atún Tuna Loins

Lomos de atún seleccionados de la parte central del ejemplar y presentados, sin espinas ni piel, envasados al vacío.

Selected tuna fillets from the central part of the fish, presented without thorns and skin and vacuum-packed.



Lomos de Bacalao Cod Loins

Lomos de bacalao fresco capturado en el océano Atlántico, sazonado en su justo punto de sal para un consumo rápido.

Fresh cod fillets captured in the Atlantic Ocean, seasoned at its perfect point of salt to an immediate consumption.



Merluza en Rodajas Hake Slices

Rodajas de merluza de delicado sabor y alta calidad procedentes de capturas de los océanos Pacífico y Atlántico.

Hake steaks of a delicate flavor and from a high quality origin in the Pacific and Atlantic Ocean.



Pez Espada en Rodajas Swordfish Slices

Rodajas de pez espada seleccionadas de la parte central del ejemplar, presentadas sin espinas y con piel, envasadas al vacío.

Selected swordfish steaks from the central part of the fish, presented without thorns or skin and vacuum-packed.



Tubo de Pota Squid Tube

Tubos de pota enteros, limpios y listos para su preparación. Bajo contenido en grasa y apreciada fuente natural de proteínas.

Whole cuttlefish tubes, cleaned up and ready for preparation. They are low in fat and an appreciated natural source of protein.



Salmón en Rodajas Salmon Slices

Rodajas de salmón de intenso sabor seleccionadas de la parte central del ejemplar, envasadas al vacío.

Selected salmon steaks with an intense flavor from the central part of the fish, vacuum-packed.



Sepia Cuttlefish

Deliciosas sepias enteras, limpias y listas para su preparación. De bajo contenido en grasa, son una fuente de proteínas muy apreciada.

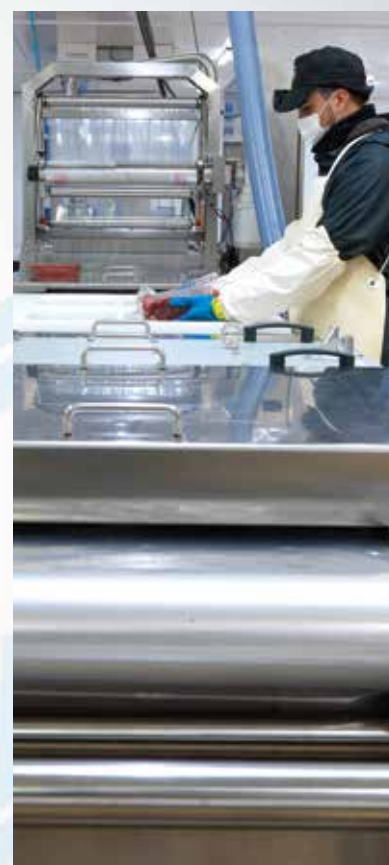
Delicious whole squid cleaned up and ready for preparation. Low in fat, they are a much appreciated natural source of protein.



THE BIGBLU

The BigBlu nace de la ambición empresarial de crear productos dotados de la más alta calidad especializados en pescado de cuero, atún y pez espada.

The BigBlu was born from the desire to create products with the highest quality specializing in fish without scales, tuna and swordfish.



Nuestra instalaciones cuentan con un total de 3.124 m² de superficie, entre fábrica y almacén, de los cuales 868,34m² son totales de frío. Disponemos de una cámara frigorífica de -60°C con una capacidad de 143,70m³ y un almacenaje total de 300 toneladas. Las oficinas, independientes del resto de las instalaciones, tienen una superficie de 664m².

The BigBlu cumple con los estándares de calidad y tiene implantado un sistema de autocontrol basado en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

Our facilities have a total of 3,124 m² counting the factory and the warehouse, of which 868.34 m² are total cold. We have a cold store of -60°C with a capacity of 143.70 m³ and a total storage of 300 tons. The offices, that are independent of the other facilities, have an area of 664 m².

The BigBlu meets high quality standards and has implemented a quality assurance system based on HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).



Atún y Bonito

El atún enriquecido con Omega 3 es uno de los pescados más consumidos en Europa y se está convirtiendo en uno de los preferidos de América. Sus propiedades nutricionales lo convierten en un alimento esencial base en la cada vez más popular dieta mediterránea en los Estados Unidos. Entre todos sus nutrientes, destaca su contenido en grasa, cercano al 12%. Dentro de esta proporción, una gran parte corresponde a los ácidos omega-3.

Tuna and Albacore

The Omega 3 enriched tuna is one of the most consumed fish in Europe and is becoming one of Americas favorites. Its nutritional properties make it an essential food base for the popular growing mediterranean diet in the states. Among all its nutrients, it is notable high in fat; close to 12%. Within this proportion a large part belongs to the Omega-3 fatty acid.

Pez Espada

Contiene un 4% de grasa pero tiene una alta concentración de vitamina A liposoluble que ayuda a mantener la visión y vitamina D que ayuda a mantener los huesos sanos.

Swordfish

Has about 4% of fat content but has a high concentration of liposoluble vitamin A that helps in maintaining vision and vitamin D that helps in the maintaining our bones. It holds together well so it is great on the grill.





Lomo de atún con piel (C) (R) **Tuna loins skin on**

Lomos limpios con piel envasados al vacío para conservar todas sus características organolépticas hasta el fin de su vida útil.

Clean skin on loins vacuum packed, ensuring all organoleptic qualities are maintained up to the end of its shelf life.



Lomo de atún sin piel (C) (R) **Tuna loins skinless**

Lomos limpios sin piel envasados al vacío para conservar todas sus características organolépticas hasta el fin de su vida útil.

Clean skinless loins vacuum packed, ensuring all organoleptic qualities are maintained up to the end of its shelf life.



Filetes de atún (C) (R) **Swordfish loins**

Filetes envasados al vacío con algunos antioxidantes para conservar todas sus características organolépticas.

Steaks vacuum packed with added antioxidants, ensuring all their organoleptic qualities.



Ventresca de atún (C) (R) **"Ventresca" tuna strips**

Ventrescas limpias y preparadas para cocinar envasadas al vacío con antioxidantes.

Ventral section as the tuna steaks vacuum packed with antioxidants, ready to cook.



Lomo de pez espada (R) **Swordfish loins**

Lomos limpios envasados al vacío para conservar todas sus características organolépticas hasta el fin de su vida útil.

Clean loins vacuum packed, ensuring all organoleptic qualities are maintained up to the end of its shelf life.



Pulpo cocido (C) (R) **Cooked octopus**

Pulpo entero, o patas, envasado al vacío. Cocido y listo para descongelar y comer al gusto.

Whole octopus, or separated legs, vacuum packed. Cooked and ready to defrost and eat at taste.



Pulpo crudo (C) (R) **Raw octopus**

Pulpo elaborado, eviscerado, limpio, presentado crudo en una bandeja, listo para cocer o cocinar como se desee.

Elaborated, eviscerated and clean raw octopus displayed in a tray, ready to be cooked.



Productos congelados (C) o refrigerados (R).

Frozen (C) or refrigerated (R) products.



GRUPO CONFREMAR

Hostelería · Food Service

Además de todo lo ya descrito, ofrecemos una variada gama de formatos Especial Hostelería. Como, por ejemplo:

In addition to all of the above mentioned products, we offer a broad range of formats for Food Service. For example:



Almeja Pacífico 50/70 10x1 Kg
Pacific clam 50/70 10x1 Kg



Anilla pota M s/glaseo 6 Kg
Unglazed squid ring M 6 Kg



Anilla pota 3x1.6 Kg esp
Squid ring 3x1.6 Kg esp



Choco limpio extra M 6 Kg
Clean cuttlefish extra M 6 Kg



Langostino cocido 1 2 Kg
Cooked prawn 1 2 Kg



Cigala 1 Escocia 1,5 Kg
1 Scottish lobster 1,5 Kg



Gamba cocida M estuche 10x800 g
Cooked prawn M pack 10x800 g



Gamba pelada 10-30 10x750 g
Shelled prawn 10-30 10x750 g



Gamba pelada 40-60 20x375 g
Shelled prawn 40-60 20x375 g



Salpicón marisco extra 6 Kg
Seafood salad extra 6 Kg



Mejillón cocido G 5 Kg
Cooked mussel G 5 Kg



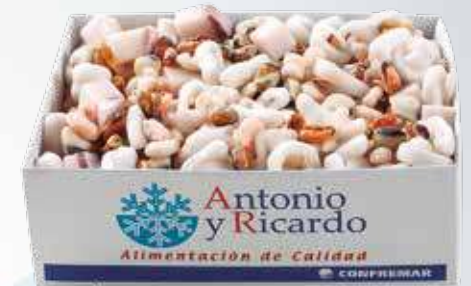
Mejillón cocido media concha 4 Kg
Half-shell cooked mussel 4 Kg



Preparado paella marisco 6x500 g
Seafood mix 6x500 g



Preparado paella extra 6 Kg
Paella mix extra 6 Kg



Preparado sopa marisco 6 Kg
Soup seafood mix 6 Kg



Pulpo cocido T4 al vacío
Vacuum-packed size 4 cooked octopus



Patas pulpo cocido al vacío 4 Kg
Vacuum-packed cooked octopus tentacles 4 Kg





Boquerón entero bloque 10x1 Kg
Whole anchovy block 10x1 Kg



Calamar patagónico 6x850 g
Patagonian squid 6x850 g



Filete panga 10x400 g
Pangasius fillet 10x400 g



Filete panga 120/170 5 Kg
Pangasius fillet 120/170 5 Kg



Patas cocidas troceadas 6x1 Kg
Chopped cooked tentacles 6x1 Kg



Palitos de mar 40x250 g
Seafood sticks 40x250 g



Filete bacalao Island 500/1000 11 Kg
Iceland cod fillet 500/1000 11 Kg



Lomos bacalao 4Kg
Cod loin 4Kg



Rodaja caella sin piel 4 Kg
Blue shark slice skinless 4 Kg



Palitos de mar 10x1 Kg
Seafood sticks 10x1 Kg



Puntilla china 3/5 10x900 g
Cuttlefish 3/5 10x900 g



Tubo pota S/A IQF 6x700 g
Squid portion S/A IQF 6x700 g



Rodaja pez espada 4 Kg
Swordfish slice 4 Kg



Rodaja salmón 4 Kg
Salmon slice 4 Kg



Rodaja marrajo 4 Kg
Mako shark slice 4 Kg



Rejo pota con piel estuche 4 Kg
Squid skin on pack 4 Kg



Lomos atún aleta amarilla sin piel
Yellowfin tuna loin skinless



Filete merluza con piel 10x450 g
Hake fillet skin on 10x450 g



Rodaja merluza austral nº5 4 Kg
Southern hake slice no. 5 4 Kg



Supremas de bacalao 4 Kg
Cod supremes 4 Kg



Tubo pota S/A IQF 6x1 Kg
Squid portion S/A IQF 6x1 Kg



Filete merluza sin piel 10x450 g
Hake fillet skinless 10x450 g



Mejillón tigre 10x500 g
Battered mussel 10x500 g



Muslito de mar 24x250 g
Sea delight 24x250 g



Albóndiga carne 10x500 g
Meatball 10x500 g



Anilla romana extra 10x400 g
Battered squid ring 10x400 g



Churro lazo 8x500 g
Churro loop 8x500 g



Panini atún 23 unids.x170 g
Tuna panini 23 units.x170 g



Patata prefrita 9x9 10x1 Kg
Pre-fried potato 9x9 10x1 Kg



Tortilla patata disco 6x800 g
Round potato omelette 6x800 g



Croqueta casera de jamón 10x500 g
Home-baked ham croquette 10x500 g



Croquetas de jamón 4x1 Kg
Ham croquette 4x1 Kg



Rabas empanadas 4x1 Kg
Battered squid 4x1 Kg



Coliflor 12x750 g
Cauliflower 12x750 g



Guisante fino 12x750 g
Small pea 12x750 g



Judía verde troceada plana 12x750 g
Cut flat green beans 12x750 g



Empanadilla de atún 12x250 g
Tuna pie 12x250 g



Empanadilla mini bonito 3x1 Kg
Mini tuna pie 3x1 Kg



Langostino rebozado Orly 10x400 g
Orly battered prawn 10x400 g



Menestra imperial 12x750 g
Vegetable stew 12x750 g



Ensaladilla 12x750 g
Vegetable salad 12x750 g



Profiteroles nata 5x400 g
Cream profiteroles 5x400 g



San Jacobos pack 33 unidades
Cordon bleu pack 33 units



Pimiento piquillo relleno bacalao 10x500 g
Stuffed hot pepper cod 10x500 g



Pizza 4 quesos 6x340 g
4 cheeses pizza 6x340 g



Tarta plancha selva negra 1,8 Kg
Black forest chocolate cake 1,8 Kg





GRUPO CONFREMAR

 **Antonio
y Ricardo**
Alimentación de Calidad

SELECCIÓN 
GOURMAR



CONGELADOS Y FRESCOS DEL MAR, S.A.

C/Herreros, 54 · Pol. Ind. Los Angeles
28906 Getafe (Madrid) España
Tel.: +34 916 653 860
Fax: +34 916 959 659

Nº FDA: 14704646472

info@confremar.com · www.confremar.com
info@bigblu.es · www.bigblu.es