

# **BayMar**<sup>®</sup> *Gourmet*



*Lo mejor del mar*

# BayMar®

## TRADICIÓN CONSERVERA

Conservas BayMar es una empresa familiar con más de 70 años de experiencia y tradición en el sector conservero. Con un reconocido prestigio en el mercado español, mantenemos la tradición de las conservas elaboradas artesanalmente, asegurando la óptima calidad de nuestros productos. Gracias a nuestra selección en cada campaña del mejor pescado y marisco acercamos a nuestros clientes lo mejor del mar.

Conservas BayMar is a family business with over 70 years of experience and tradition in the canning industry. With prestige in the Spanish market, we maintain the tradition of handcrafted preserves, ensuring optimal quality of our products. Each season, we select the best fish and seafood so that we can bring the best of the sea closer to our customers.



**BayMar®**  
*Gourmet*

Queremos presentarle nuestra nueva línea especial Gourmet, una selección del mejor pescado y marisco capturado en los mejores orígenes para cada especie, siempre en el momento óptimo de su captura. Gracias a esta filosofía y con una delicada elaboración artesana aseguramos el mejor sabor para nuestras conservas, y a la vez garantizamos el aporte nutricional tan saludable de nuestros productos envasados en fresco, conservando así todas sus propiedades. Bienvenido a la dieta mediterránea más exquisita, bienvenido a BayMar Gourmet.

We would like to introduce you to our new special Gourmet range, a selection of the best fish and seafood caught at the best sources for each species, always at the very best catch time. Thanks to this philosophy and with a delicate handcraft manufacturing process, we ensure the best taste for our preserves, while the healthy nutritional value of our products, canned while fresh in order to preserve all their properties, is guaranteed. Welcome to the most exquisite Mediterranean diet, welcome to BayMar Gourmet.

# BayMar<sup>®</sup> Gourmet



## Marisco Berberechos

El berberecho es un molusco muy apreciado que se caracteriza por estar constantemente filtrando agua. Por eso mantiene un sabor a mar característico y son tan importantes las aguas donde se encuentre, ya que determina su sabor.

**Método de pesca:** manual y con rastrillo. 100% respetuosa y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** son un alimento muy ligero, rico en yodo y en hierro, y que además contienen calcio, magnesio, fósforo y potasio; también es fuente de vitaminas como el retinol, la tiamina y la riboflavina. Son nutricionalmente muy completos. Aportan gran cantidad de proteínas, unos 16 gr por cada 100 gr de producto, nada de hidratos de carbono, muy pocas calorías, y prácticamente nada de grasa ni de colesterol. Ello los convierte en un alimento ideal para alimentarse sin engordar.

**Ideales para darle un sano toque de distinción a tu aperitivo más mediterráneo.**

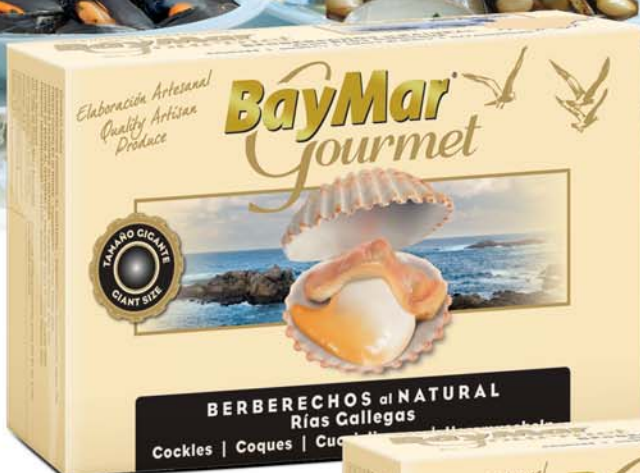
## Seafood Cockles

Cockles are mollusks that are highly appreciated and are characterized by constantly filtering water. That is why they keep a characteristic taste of the sea and why the waters where they live are so important, since they determine their taste.

**Fishing method:** handpicking and raking. 100% respectful and sustainable.

**Nutritional properties:** it is a very light food, rich in iodine and iron, which also contains calcium, magnesium, phosphorus and potassium; it is also a source of vitamins such as retinol, thiamine and riboflavin. They are nutritionally very complete. They provide generous amounts of protein, no carbohydrates, very few calories and virtually no fat or cholesterol. This makes them an ideal food to eat without gaining weight, perfect for a healthy and balanced diet.

**They are ideal to add a healthy touch of class to your most Mediterranean appetizer.**



BEG001



BEG003



BEG002

### Berberechos frescos al natural - Rías Gallegas

(Fresh Cockles in brine - Coques fraîches au naturel - Cuori di mare freschi al naturale - Frische Herzmuscheln Natur)

Tamaño Size	Código EAN EAN code	Referencia Reference	Peso Neto Net Weight	Peso Escurreido Drained Weight	Capacidad Nominal Nominal Capacity	uds / caja units / box	cajas / manto boxes / layer	cajas / palet boxes / pallet
Gigante - Giant	8 425930 142002	BEG001	115 g	63 g	120 ml	50	10	100
Grande - Large	8 425930 142064	BEG002	115 g	63 g	120 ml	50	10	100
Mediano - Medium	8 425930 142019	BEG003	115 g	63 g	120 ml	50	10	100

# BayMar<sup>®</sup> Gourmet



## Marisco Mejillones

El mejillón es el molusco estrella y más abundante de las Rías Gallegas. Al igual que el berberecho tiene una enorme capacidad de filtración, y por lo tanto su calidad dependerá del agua dónde se cría. Las propiedades (temperatura y nutrientes) del agua de las rías gallegas le aportan todo lo necesario para que sea de máxima calidad, con un sabor reconocido y único.

**Método de pesca:** cría y recolección en bateas y rocas (banco de cultivo natural). 100% respetuosa y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** es rico en proteínas, calcio y minerales, sobre todo hierro, selenio y zinc. Aporta una gran cantidad de vitaminas del grupo B tales como Tiamina (B1) indispensable para una buena salud cardiovascular, B12 que mejora la memoria y regenera la médula ósea. También contienen vitaminas B6 y B2 importantes para el crecimiento y la reproducción.

**Disfrute de un aperitivo saludable con todo el sabor de Galicia.**

## Seafood Mussels

Mussels are the most abundant, the top mollusks in the Galician Rías. Like cockles, they have a huge filtration capacity, and therefore their quality will depend on the water where they are raised. The properties (temperature and nutrients) of water in the Galician inlets provide them with everything they need to be of highest quality, with a recognized and unique flavor.

**Fishing method:** they are cultivated and harvested in mussel farms and rocks (natural growing bank). 100% respectful and sustainable.

**Nutritional properties:** they are rich in protein, calcium and minerals, especially iron, selenium and zinc. They provide a great deal of B vitamins such as Thiamin (B1), which is essential for good cardiovascular health, and B12, which improves memory and regenerates bone marrow. They also contain vitamins B6 and B2, which are important for growth and reproduction.

**Enjoy a healthy snack with all the flavor of Galicia.**



MEG002



MEG001

### Mejillones en Escabeche - Rías Gallegas (Mussels in pickling brine - Moules en escabèche - Cozze in salamoia - Marinierte Miesmuscheln)

Tamaño Size	Código EAN EAN code	Referencia Reference	Peso Neto Net Weight	Peso Escurrido Drained Weight	Capacidad Nominal Nominal Capacity	uds / caja units / box	cajas / manto boxes / layer	cajas / palet boxes / pallet
Grande - Large	8 425930 142026	MEG001	110 g	68 g	120 ml	50	10	100
Mediano - Medium	8 425930 142033	MEG002	110 g	68 g	120 ml	50	10	100

# BayMar<sup>®</sup> Gourmet



## Marisco Almejas y Navajas

**Almejas:** es otro molusco muy apreciado debido a su excelente y reconocida calidad. Las propiedades del agua de las Rías Gallegas le aportan su distinguido y único sabor.

**Método de pesca:** manual y con rastrillo. También en viveros naturales. 100% respetuosa y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** es un alimento ideal para dietas sanas y equilibradas debido a su aporte casi nulo de grasas y su elevado aporte de proteínas. Además contiene gran cantidad de vitaminas del grupo B, alto contenido en hierro, fósforo, y vitamina C.

**Haga sus aperitivos más saludables y exquisitos con este genuino marisco.**

**Navajas:** se trata de un molusco tan extraño como apreciado y sabroso. Muy valorado debido a su difícil extracción. El secreto de su exquisitez lo debe a su origen.

**Método de pesca:** buceo y extracción manual. 100% respetuosa y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** alto contenido de proteínas y prácticamente nulo de grasas, alimenta sin engordar. Además posee gran proporción de sales minerales y vitaminas del grupo B, A y D.

**Estamos ante otro marisco ideal para dietas sanas y equilibradas, con todo el sabor del mar.**

## Seafood Clams and Razor clams

**Clams:** this is another highly prized mollusk because of its excellent and renowned quality. The properties of water in the Galician Rías provide them with their distinct and unique flavor.

**Fishing method:** handpicking and raking. Also in natural nurseries. 100% respectful and sustainable.

**Nutritional properties:** It is an ideal food for healthy and balanced diets, as it contains almost zero fat and provides a large amount of protein. They also contain lots of B vitamins, iron, phosphorus, and vitamin C.

**Make your appetizers healthier and exquisite with this genuine seafood.**

**Razor clams:** this is as strange a mollusk as it is prized and tasty. Highly valued because of the difficulties in harvesting. The secret of its delicacy lies in its origin.

**Fishing method:** diving and handpicking. 100% friendly and sustainable.

**Nutritional Properties:** high in protein and virtually no fat, they provide non fattening food. They also have a large proportion of mineral salts and vitamins B, A and D.

**Here we have another seafood that is ideal for healthy and balanced diets, with all the flavor of the sea.**



ALG001



NAG001

### Navajas frescas al natural - Rías Gallegas

*Fresh Razor clams in brine - Cousteaux frais au naturel - Cannolicchi di mare freschi al naturale - Frische Große Scheidenmuscheln Natur*

Tamaño Size	Código EAN EAN code	Referencia Reference	Peso Neto Net Weight	Peso Ecurrido Drained Weight	Capacidad Nominal Nominal Capacity	uds / caja units / box	cajas / manto boxes / layer	cajas / palet boxes / pallet
6-9	8 425930 142057	NAG001	120 g	63 g	125 ml	50	10	100

### Almejas frescas al natural - Rías Gallegas

*(Fresh Clams in brine - Clovisses fraîches au naturel - Vongole fresche al naturale - Frische Venusmuscheln Natur)*

Mediano - Medium	8 425930 142040	ALG001	115 g	63 g	120 ml	50	10	100
------------------	-----------------	--------	-------	------	--------	----	----	-----

# BayMar<sup>®</sup> Gourmet



## Pescado Bonito del Norte y Atún Claro

Son los pescados azules más apreciados y consumidos. Aunque los dos pertenecen a la familia de los túnidos presentan diferencias en cuanto a sabor y textura. El bonito del norte presenta una carne más blanca y una textura más suave y melosa. El sabor es más delicado que el del atún claro. La calidad depende del momento de la pesca. El bonito del norte está más cotizado ya que es más escaso y para obtener el de mayor calidad sólo se puede pescar cuando empieza su campaña la llamada "costera" en los meses de verano y en el mar Cantábrico. La tradición de conservar el atún con un buen aceite de oliva convierte este proceso en un manjar para el paladar y un tesoro para la salud.

**Método de pesca:** redes y caña: 100% sostenible y respetuosa.

**Propiedades nutricionales:** Son un alimento ideal para alimentarse sanamente. Son una fuente de proteínas de alto valor biológico y de diversas vitaminas de las que destacan las del grupo B. Esto unido al bajo aporte calórico y su rico contenido en Omega3, convierten a estos pescados en un alimento necesario para una dieta sana y equilibrada.

**Disfruta de la máxima expresión de un pescado conservado artesanalmente.**

## Fish Northern White Tuna and Yellowfin Tuna

They are the most appreciated and consumed blue fish. Although both of them belong to the family of tuna, there are differences between them in terms of taste and texture. The white tuna has whiter meat and a softer, stickier texture. The flavor is more delicate than that of light meat tuna. The quality depends on the time of fishing. White tuna is the most sought after because it is scarce and in order to obtain the highest quality it can only be caught at the beginning of the so called coastal season, in the summer months and in the Cantabrian Sea. The tradition of preserving the tuna in good olive oil makes this process a delicacy for the palate and a treasure to health.

**Fishing method:** netting and angling: 100% sustainable and respectful.

**Nutritional properties:** they are an ideal food for healthy eating. They are a source of protein of high biological value as well as of various vitamins, most notably those of group B. This, together with low calories and content rich in Omega 3, turn these fish into a food necessary for a healthy and balanced diet.

**Enjoy the ultimate expression of handcrafted canned fish.**



### Atún Claro en Aceite de Oliva (ATUG001)

(Yellowfin tuna in olive oil - Thon albacore à l'huile d'olive - Tonno chiaro in olio d'oliva - Thunfisch hell in Olivenöl)

### Lomos de Atún Claro en Aceite de Oliva (ATUG002)

(Fillets of yellowfin tuna in olive oil - Dos de thon albacore à l'huile d'olive - Filetti di tonno chiaro in olio d'oliva - Thunfischfilets hell in Olivenöl)

Código EAN EAN code	Referencia Reference	Peso Neto Net Weight	Peso Escurrido Drained Weight	Capacidad Nominal Nominal Capacity	uds / caja units / box	cajas / manto boxes / layer	cajas / palet boxes / pallet
8 425930 142088	ATUG001	110 g	72 g	120 ml	50	10	100
8 425930 010066	ATUG002	220 g	150 g	250 ml	24	12	90

### Bonito del Norte en Aceite de Oliva (BONG001)

(Northern White Tuna in olive oil - Thon blanc Germon à l'huile d'olive - Tonno Alalunga in olio d'oliva - Weißer Thunfisch in Olivenöl)

### Lomos de Bonito del Norte en aceite de Oliva (BON002 / BONG002)

(Fillets of Northern White Tuna in olive oil - Dos de Thon blanc Germon à l'huile d'olive - Filetti di Tonno Alalunga in olio d'oliva - Filets vom weißen Thunfisch in Olivenöl)

8 425930 142095	BONG001	111 g	72 g	120 ml	50	11	100
8 425930 040032	BON002	430 g	270 g	445 ml	12	10	100
8 425930 040018	BONG002	220 g	150 g	250 ml	24	12	90

# BayMar<sup>®</sup> Gourmet



## Pescado Sardinas, Sardinillas y Anchoas

**Sardina/Sardinilla:** la sardina y la sardinilla es uno de los pescados azules más saludables y populares de España. En la calidad de su carne influyen dos factores: la zona de captura (cuanto más cerca de la costa mayor calidad) y la temporada de captura (el verano es el momento óptimo para pescarlas).

**Método de pesca:** redes y pesca de bajura (cerca de la costa) 100% respetuosa y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** aportan gran cantidad de vitamina A y D, enlatadas son una abundante fuente de calcio (de fácil absorción gracias a la vitamina D) y fósforo. Además de gran número de proteínas y una importante cantidad de Omega 3.

**Enlatadas con un buen aceite de oliva se convierten en una auténtica delicia digna de los paladares más exigentes.**

**Anchoa:** la anchoa es un pescado azul de gran tradición en España, conjuga un exquisito sabor junto con una agradable textura. La primavera es el momento idóneo para pescarlas, y hay que hacerlo cerca de la costa ya que es allí dónde acuden a desovar y el pez está en su mejor estado.

**Método de pesca:** redes y pesca de bajura (cerca de la costa), 100% respetuosa y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** destaca sobretudo por su alto contenido en ácidos grasos insaturados oleico, inoleico y Omega3, fundamentales para mantener un buen sistema circulatorio. Además de proteínas, aporta vitaminas liposolubles -A, D, E y K- y minerales -sodio, potasio, magnesio, fósforo, hierro y calcio.

**Son un sano y delicioso bocado que se realiza con un toque de aceite de oliva.**

## Fish Sardines, Baby Sardines and Anchovies

**Sardine/Baby Sardine:** the sardine and the baby sardine is one of the healthiest and most popular blue fish in Spain. The quality of its meat is influenced by two factors: The catch area (the closer to the shore, the higher the quality) and the catch season (summer is the optimal time to catch them).

**Fishing method:** netting and coastal fishing (offshore). 100% respectful and sustainable.

**Nutritional properties:** they provide generous amounts of vitamins A and D, when canned they are a rich source of calcium (easily absorbed thanks to vitamin D) and phosphorus. Along with a large number of proteins and a significant amount of Omega 3.

**Canned with a good olive oil they become a true delight worthy of the most demanding palates.**

**Anchovy:** the anchovy is a blue fish with a great tradition in Spain. It combines a delicious taste with a pleasant texture. Spring is the ideal time to catch them, and must be done near the shore as it is there where they come to spawn and the fish is at its best.

**Fishing method:** netting and coastal fishing (offshore). 100% respectful and sustainable.

**Nutritional properties:** especially remarkable for its high content of unsaturated fatty acids, oleic, linoleic and Omega3, essential in order to keep the circulatory system in good condition. In addition to protein, it provides fat-soluble vitamins - A, D, E and K - as well as minerals - sodium, potassium, magnesium, phosphorus, iron and calcium.

**They are a healthy and delicious snack that is enhanced with a touch of olive oil.**



ANCH017/1



SARG002



SARG001

**Sardinas en Aceite de Oliva - Rías Gallegas**  
(Sardines in olive oil - Sardines à l'huile d'olive - Sardine in olio d'oliva - Sardinen in Olivenöl)

**Sardinillas en Aceite de Oliva - Rías Gallegas**  
(Baby Sardines in olive oil - Petites sardines à l'huile d'olive - Sardine piccole in olio d'oliva - Kleine Sardinen in Olivenöl)

Tamaño Size	Código EAN EAN code	Referencia Reference	Peso Neto Net Weight	Peso Escurrido Drained Weight	Capacidad Nominal Nominal Capacity	uds / caja units / box	cajas / manto boxes / layer	cajas / palet boxes / pallet
Mediano - Medium	8 425930 142101	SARG001	125 g	81 g	125 ml	50	10	100
4-6	8 425930 142200	SARG002	125 g	81 g	125 ml	50	10	100

**Anchoas del Mediterráneo en Aceite de Oliva**  
(Mediterranean anchovies in olive oil - Anchois de la Méditerranée à l'huile d'olive - Acciughe del mediterraneo in olio d'oliva - Mittelmeersardellen in Olivenöl)

-	8 425930 374113	ANCH017/1	90 g	55 g	100 ml	15	24	144
---	-----------------	-----------	------	------	--------	----	----	-----

# BayMar<sup>®</sup> Gourmet



## Pescado Chipirones y Pulpo

**Chipirón:** el chipirón es la cría del calamar, presenta una carne más tierna y delicada. Es importante pescarlos cerca de la costa debido a su delicado tamaño, y siempre en verano para que estén en su mejor momento. Para conservarlos se rellenan de forma artesanal con sus propias patas, convirtiéndolos en una auténtica delicia.

**Método de pesca:** redes y anzuelos. 100% sostenible y respetuosa.

**Propiedades nutricionales:** es un alimento con un alto contenido en agua, sin nada de grasa, muchas proteínas de alta calidad, y mucha vitamina A. Aportan muy pocas calorías y nada de grasa. Ideales para dietas de adelgazamiento.

**Definitivamente una delicia del mar con una delicada elaboración.**

**Pulpo:** el pulpo es el cefalópodo más popular de la dieta mediterránea. El secreto de un buen pulpo es capturarlo en un buen origen, los mejores ejemplares se consiguen cerca de las rocas. Los meses de invierno son los ideales para su captura. Otro aspecto fundamental para obtener un pulpo de calidad es el método de cocción, que supone una auténtica tradición conservada por los maestros pulperos.

**Método de pesca:** nasas y garfios. 100% natural y sostenible.

**Propiedades nutricionales:** contiene Vitamina A, una buena cantidad de Calcio, Proteínas, Hidratos de carbono y baja proporción en grasas y calorías, por lo que está muy indicado en dietas para bajar de peso. Además de contener aminoácidos antidepressivos también contiene taurina que favorece al sistema cardiovascular.

**Prueba la tapa española más reconocida y saludable: El pulpo!**

## Fish Small cuttlefish and Octopus

**Small cuttlefish:** small cuttlefishes are young squids, they have a more tender and delicate flesh. It is important to catch them near the shore due to their delicate size, and always in summer so they are at their best. In order to can them, they are filled with their own legs the traditional way, thus turning them into something delicious.

**Fishing method:** netting and hooks. 100% sustainable and respectful.

**Nutritional properties:** a food with a high water content, without any fat, many high-quality protein and high in vitamin A. They provide very few calories and no fat. Ideal for weight loss diets.

**Definitely a delight from the sea with a delicate manufacturing process.**

**Octopus:** octopus is the most popular cephalopod in the Mediterranean diet. The secret to good octopus is where it is captured. The best specimens are caught close to rocks. And the winter months are ideal for its capture. Another factor essential to obtaining quality octopus is the cooking method, which constitutes an authentic tradition preserved by our master octopus cooks.

**Fishing method:** creels and gaffs. 100% natural and sustainable.

**Nutritional properties:** they contain Vitamin A, a healthy quantity of Calcium, Protein, Carbohydrates and a low fat and calorie count. They are therefore highly recommended for diets aimed at weight loss. In addition to containing anti-depressant amino acids, they also contain taurine, which strengthens the cardiovascular system.

**Try the healthiest and most recognizable Spanish tapa: Octopus!**



CHIPG001



PULG001

### Pulpo - Rías Gallegas en Aceite de Oliva

(Octopus in olive oil - Poulpe à l'huile d'olive - Polipo in olio d'oliva - Octopus in Olivenöl)

Código EAN EAN code	Referencia Reference	Peso Neto Net Weight	Peso Escurreido Drained Weight	Capacidad Nominal Nominal Capacity	uds / caja units / box	cajas / manto boxes / layer	cajas / palet boxes / pallet
8425930 142132	PULG001	111g	68g	120ml	50	10	100

### Chipirones Enteros Rellenos - Rías Gallegas en Aceite de Oliva

(Stuffed whole small cuttlefish in olive oil - Petits calmars entiers farcis à l'huile d'olive - Seppioline intere ripiene in olio d'oliva Ganze, gefüllte kleine Tintenfische in Olivenöl)

8 425930 142071	CHIPG001	115g	72g	120ml	50	10	100
-----------------	----------	------	-----	-------	----	----	-----

Nuestro pescado y marisco ha sido capturado en los mejores orígenes para cada especie, siempre en su momento óptimo de pesca.  
100% natural y sostenible

Our fish and seafood has been captured from the best sites for each species, and always fished at the perfect moment in time.  
100% natural and sustainable

**Rías Gallegas**

**Cantábrico**



**Andalucía**

**Mediterráneo**

---

***BayMar***<sup>®</sup>

**CONSERVAS BAYMAR**

REDISCO ALIMENTACIÓN, SL

c/ París, 1-7 · 08191 RUBÍ · BARCELONA · SPAIN

[www.baymargourmet.com](http://www.baymargourmet.com)

[baymargourmet@baymargourmet.com](mailto:baymargourmet@baymargourmet.com)

tel +34 93 699 17 08

---