



## MARISCOS EXCEPCIONALES, ELECCIÓN RESPONSABLE



### COSECHA

cosechamos a bordo  
de nuestros propios  
barcos



### PROCESO

procesamos todo en  
nuestras propias  
instalaciones



### LOGÍSTICA

coordinamos las  
entregas para  
nuestros clientes



### ARTE CULINARIO

proveemos mariscos  
de primera calidad  
para los platos de  
todo el mundo

Clearwater es una de las compañías pesqueras integradas verticalmente más grandes de Norteamérica y la que más posee licencias y cuotas pesqueras en el mercado de mariscos en Canadá. Nos reconocen mundialmente por nuestra calidad superior, seguridad alimentaria, diversidad de especies y entrega confiable de mariscos de primera calidad a nivel mundial, certificados por MSC.



# ECHE UN VISTAZO A LO QUE CLEARWATER Y MACDUFF TIENEN PARA OFRECER



## VIEIRAS SALVAJES DE CANADÁ

Las vieiras salvajes premium de Clearwater congeladas a bordo provienen de las aguas cristalinas del Atlántico Norte de Canadá. Son cosechadas de forma natural y sostenible y se congelan dentro de los 60 minutos posteriores a su cosecha y superan substancialmente a las vieiras frescas y congeladas en pérdida de peso, rendimiento, sabor, textura y caducidad.

DISPONIBLE EN CAJAS DE 10 kg o 10 BOLSAS DE 1 kg

## CONGELADOS



*Placopecten magellanicus*



## MARISCOS SALVAJES PREMIUM DE UNA EMPRESA EN LA QUE PUEDE CONFIAR

Macduff Shellfish es una de las principales empresas procesadoras de mariscos salvajes de Europa. Con una dedicación y enfoque en vieiras, cigalas, bocinas y buey de mar, Macduff se especializa en ofrecerte siempre lo mejor. Trabajamos con pescadores en todo el Reino Unido y procesamos los productos en nuestra planta con tecnología de punta en el noreste de Escocia, para ofrecer un suministro notablemente constante y confiable de mariscos crudos, cocidos, frescos y congelados.



*Zygochlamys patagonica*

## VIEIRAS SALVAJES DE ARGENTINA

Las vieiras argentinas de Clearwater se cosechan de manera sostenible y son 100 % naturales. También representan una forma rentable de ofrecer una opción de vieira premium para sus clientes. Las vieiras patagónicas se congelan a bordo dentro de los 60 minutos posteriores a su cosecha y ofrecen una textura y un sabor dulce y fresco.

DISPONIBLE EN CAJAS DE 15 kg



*Cancer pagurus*

## BUEY DE MAR

Buey de mar Macduff se capturan en la naturaleza en las aguas frías y cristalinas que rodean el Reino Unido y son un verdadero manjar entre los mariscos. Al ser la pesquería de buey de mar más grande de Europa occidental, captura anualmente más de 30 000 toneladas de buey de mar, que son destinadas a los mercados de Europa continental y Asia. Buey de mar Macduff están disponibles cocidos enteros, así como con pinzas, con o sin precorte.

BUEY DE MAR ENTERO COCIDO: DISPONIBLE EN CAJAS DE 10 kg

PINZAS DE BUEY DE MAR COCIDAS: DISPONIBLE EN 10 BOLSAS DE 1 kg o CAJAS DE 12 kg. DISPONIBLE CON o SIN PRECORTE

Cosechadas en las aguas frías y cristalinas del Atlántico norte canadiense, las almejas del Ártico capturadas en el medio silvestre por Clearwater ofrecen una textura y un sabor superiores con un excepcional sabor fresco del océano. Desde sushi hasta sashimi, e incluso en una ensalada delicada o tapas, nuestras almejas de colores distintivos añaden variedad y un atractivo visual a los menús. Son blanqueadas y no requieren cocción.

## ALMEJAS DEL ÁRTICO

DISPONIBLE EN 10 BOLSAS DE 1 kg



*Mactromeris polynyma*

## CIGALAS

Provenientes de las aguas frías y cristalinas que rodean el Reino Unido, las cigalas son apreciadas por su delicada carne y su sabor dulce y succulento. Son un alimento básico en las cocinas de toda Europa, y las Cigalas Macduff están disponibles en una variedad de formatos congelados, que incluyen colas enteras, con y sin cáscara, colas desvenadas peladas a mano, colas enteras y en trozos.

CIGALAS ENTERAS: DISPONIBLES EN POLIS de 1.5Kg; BANDEJAS DE 1 kg o 500g  
COLAS DE CIGALA CON o SIN PIEL: DISPONIBLE EN 10 BOLSAS DE 1 kg o CAJAS DE 12 kg



*Nephrops norvegicus*

## BOGAVANTE DE ALTA PRESIÓN

Producidos con bogavante vivo de la más alta calidad, capturado en la naturaleza, en el Atlántico norte canadiense, los productos de bogavante de alta presión de Clearwater ofrecen a los chefs la flexibilidad de preparar bogavante de varias formas, sin el inconveniente de cocinar y tener que retirar el caparazón del producto. Los bogavantes se cosechan cuando los niveles de energía son más altos, el contenido de carne está al máximo y las cáscaras están más duras, lo que le da a Clearwater la capacidad de mantener nuestra calidad, sabor y textura de bogavante "vivo" premium en estos formatos tan versátiles.



*Homarus americanus*



## CARNE DE PINZAS Y CODOS

DISPONIBLE EN 12 x 227 g

## COLAS SIN CAPARAZÓN

DISPONIBLE EN CAJAS DE 2.27 kg



## COLAS CON CAPARAZÓN

DISPONIBLE EN CAJAS DE 4.54 kg

## CABEZAS DE BOGAVANTE

DISPONIBLE EN CAJAS DE 7.26 kg



*Buccinum undatum*

## BOCINA

Se usa a menudo como una alternativa a la rara y costosa caracola. La bocina es muy popular en los países mediterráneos y también aparece en las cocinas coreana y japonesa. La carne de bocina se cocina y se saca de su concha antes de congelarla y empacarla, lo que la convierte en un producto conveniente e ideal para ser usado de forma creativa por chefs y cocineros caseros. Disponible en formato carne o entero.

CARNE DE BOCINA COCIDA: DISPONIBLE EN 10 BOLSAS DE 1 kg

BOCINA ENTERA COCIDA: DISPONIBLE EN 10 BOLSAS DE 1 kg o CAJA DE 10 kg

## VIEIRA SALVAJE DE REINO UNIDO

Una gran favorita entre los chefs profesionales y los cocineros caseros aficionados las vieiras rey de Macduff tienen un sabor dulce y delicado y una textura carnosa. Se venden tanto en formato fresco como congelado, las vieiras rey están disponibles en formato enteras, con media concha o solo la carne.

DISPONIBLE EN BOLSA DE 1 kg o CAJAS GRANEL



*Pecten maximus*

# FORMATOS VIVOS Y ENFRIADOS

## BOGAVANTE CANADIENSE VIVO

Tenemos el bogavante vivo de la más alta calidad disponible durante todo el año. Nuestro bogavante Premium Hardshell Fresh™ tiene muchísima carne, es capturado en el medio silvestre, se cosecha de manera sostenible, y produce hasta un 50 % más de carne que el bogavante de caparazón blando. La lista de precios del bogavante vivo de Clearwater se emite todos los jueves y los clientes deben realizar un pedido antes del final del día para garantizar poder recibirlo a la siguiente semana. Las fechas de llegada del bogavante vivo varían según el país.

EMPACADA EN CAJAS CORREX DE 16 kg o 8 kg



*Homarus americanus*



*Homarus americanus*

## BOGAVANTE AZUL EUROPEO VIVO

Capturada en la naturaleza usando ollas y trampas tradicionales de las aguas que rodean el Reino Unido, el bogavante azul nativo ofrece un sabor dulce y una textura firme. Este manjar del mar es ampliamente reconocido por los chefs de restaurantes de toda Europa.

DISPONIBLE EN CAJAS DE POLIESTIRENO DE 8 kg o 13 kg

## ENTREGA DE CAMIONES DE TANQUE VIVIER

Disponible en varios tamaños a partir de 400g

Ofrecemos un servicio de camiones vivier desde el Reino Unido. De esta manera llevamos nuestro buey de mar capturado en la naturaleza y nuestro bogavante nativo hasta nuestros clientes a través de un servicio de 7 a 10 días (con cambio de agua). Existe capacidad hasta las 10 MT.



## SOSTENIBILIDAD

Macduff comprende que la única forma de llevar mariscos de alta calidad al mercado es garantizar la sostenibilidad a largo plazo del recurso. Macduff participa activamente en proyectos para supervisar y garantizar la sostenibilidad de nuestras especies y nos sentimos orgullosos de que se estén llevando a cabo proyectos de mejora pesquera para las cigalas Macduff y las vieras, con la meta de prepararnos para obtener la certificación del Marine Stewardship Council en cinco años.

## PROJECT UK

DELIVERING FISHERY IMPROVEMENTS  
IN THE NORTH EAST ATLANTIC

UNA SUBSIDIARIA DE PROPIEDAD ABSOLUTA DE





CONOZCA CÓMO PUEDE AGREGAR PRODUCTOS CLEARWATER A SUS OFERTAS DE MARISCOS SOSTENIBLES DE HOY:

WINDSOR SALES OFFICE:

+ 44 1753 858188

windsorsales@clearwater.ca

clearwater.ca

macduffshellfish.co.uk

