



SIN BUENA MATERIA PRIMA, NO EXISTE BUEN PRODUCTO SIN BUENA

MATERIA PRIMA,

NO EXISTE

BUEN PRODUCTO 7 7



ÉSTA ES LA PREMISA QUE EN SU DÍA ADOPTÓ

JOSÉ ANTONIO CASTERAD CUANDO, EN 1988,

DIO EL PASO ADELANTE QUE SUPUSO CONVERTIR SU

NEGOCIO DE VENTA DE PRODUCTOS DEL MAR EN UN

PEQUEÑO OBRADOR DE ELABORACIÓN DE AHUMADOS.

LA EXPERIENCIA ADQUIRIDA DURANTE TODO ESTE

TIEMPO Y EL AVAL QUE DA UN BUEN PRODUCTO,

ANIMÓ A LA FAMILIA CASTERAD A TRANSFORMAR

ESE PEQUEÑO OBRADOR EN UNAS INSTALACIONES

NUEVAS ADAPTADAS TECNOLÓGICAMENTE AL

PRESENTE DE ESTE SECTOR.

EN NUESTRA FACTORÍA RIGEN LA EXPERIENCIA

Con la garantía que nos ofrece la confianza de nuestros clientes y con afán de superación hemos llegado hasta aquí para presentarnos ante ustedes.

DEL HOMBRE Y EL SABER DEL BUEN PROFESIONAL,

QUE ESMERADAMENTE ELABORAN Y MIMAN CADA

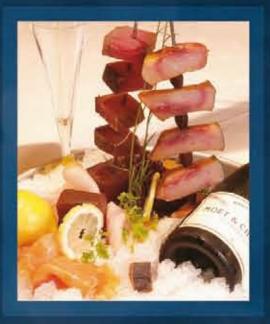
PRODUCTO.

Las excelencias de la materia prima...

Las extraordinarias aptitudes de las aguas nórdicas hacen que las características nutritivas y organolépticas de las dos especies más difundidas de los mares de Noruega, como son el salmón y el bacalao, sean superiores a las de las mismas especies capturadas en aguas más meridionales.

Noruega cuenta con óptimas condiciones naturales para desarrollar cultivos marinos, agua limpia, fría y multitud de





PRINCIPALES DE UN DETERMINADO COLOR DE

FIORDOS SALVAJES QUE SE CONSERVAN EN ESTADO VIRGEN, LO QUE HA
CONVERTIDO AL SALMÓN EN OBJETIVO DE INTERÉS NACIONAL DESDE
FINALES DE LOS AÑOS SESENTA. EXISTEN ESPECIALISTAS DEDICADOS
EXCLUSIVAMENTE A GARANTIZAR QUE SE CUMPLAN LOS REQUISITOS

CARNE Y UNA FORMA ADECUADA DEL PEZ.

PARA LA REPRODUCCIÓN DEL SALMÓN FRESCO

NORUEGO SON ELEGIDOS LOS MEJORES EJEM
PLARES, GARANTIZANDO ASÍ QUE LAS MÁS DE

800 GRANJAS MARINAS DISTRIBUIDAS DESDE

LA FRONTERA SUECA HASTA LA POBLACIÓN DE

FINNMARK, DESARROLLEN LAS MEJORES PIE
ZAS SIN NINGUNA TARA GENÉTICA; EL COLOR,

LA GRASA Y LA FORMA DEL CUERPO DEL PEZ

SON CRITERIOS BÁSICOS EN ESTA SELECCIÓN.



* Platos cedidos por la "Venta del Sotón"





ARENQUE AHUMADO

(Clupea harengus)



En AUMAR trabajamos con arenque de buen tamaño para conseguir un filete amplio y jugoso. Lo limpiamos de cabeza, vísceras, espinas y piel, lo curamos con el punto óptimo de sal y finalmente le damos un tenue toque de ahumado. El resultado son unos filetes perfectos para preparación de multitud de platos fríos como guarnición para ensaladas y entremeses.





odos hemos oído aquello de "el pez grande se come al pez chico". Pues bien, cuando hablamos del arenque estamos hablando precisamente del pez chico. Su hábitat natural se encuentra en el norte del océano Atlántico. A los grandes bancos de peces que forman se acercan para alimentarse diversas especies de depredadores marinos, siendo parte indispensable de la dieta de bacalaos o atunes. El hombre no iba a ser menos, es un plato muy extendido en muchos países del norte de Europa.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO Por 100 g de producto

Energía (kcal)	250
Proteínas (g)	25,5
Hidratos de carbono (g)	0,1
Grasas (g)	11,4



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g



ATÚN AHUMADO

(Thunnus albacares – Yellow fin)





l atún es una especie bastamente introducida en nuestra gastronomía. Un gran nadador que sigue trayectos migratorios a lo largo y ancho de todo el océano Atlántico y que puede alcanzar velocidades punta de hasta 75 km/hora. Y cuando lo trasladamos al ámbito culinario, todas estas características se resumen en una fibra consistente y sabrosa, con una carne roja, muy poco habitual en un animal de sangre fría, que es debida a que la sangre del atún está preparada para aportar gran cantidad de oxígeno a sus tejidos musculares... todo un atleta de los mares.

En AUMAR trabajamos con grandes troncos de atún de primerísima calidad. De entre las muchas especies de atún disponibles en el mercado, nosotros nos hemos decantado por el de aleta amarilla o Yellow Fin. Su carne tersa y roja acepta perfectamente la curación y el secado necesarios para conseguir un producto final capaz de copar las más altas expectativas.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO Por 100 g de producto

Energía (kcal)	158
Proteínas (g)	35,6
Hidratos de carbono (g)	1,3
Grasas (g)	1,1



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g



BACALAO AHUMADO

(Gadus morhua)





l bacalao es una de esas especies animales que ha acompañado al hombre desde tiempos ancestrales. Se tienen indicios de su pesca en caladeros del Atlántico Norte, donde lo faenan flotas europeas desde el siglo XVI, especialmente en Terranova y Gran Sol. La importancia económica, social y cultural de esta pesca se pone de manifiesto por los numerosos enfrentamientos entre las potencias por el control de los caladeros, que es el origen del actual sistema de Derecho Internacional Marítimo y del desarrollo de asentamientos humanos de enorme importancia. Tradicionalmente el bacalao puede consumirse fresco o seco. Éste último permitió durante siglos a numerosas poblaciones continentales europeas disponer de reservas proteínicas. De hecho, muchos de los viajes de los navegantes ibéricos no habrían sido posibles sin contar con este producto.

El bacalao que trabajamos en AUMAR procede en su mayoría de las frías aguas del norte de Europa, de Islandia. Y miramos, muy especialmente, que sean peces eviscerados a bordo del mismo barco que los ha pescado, para que los filetes mantengan una carne lo más blanca posible, sin enrojecimientos ni defectos. Una vez en nuestra casa les damos un discreto punto de sal y el correspondiente ahumado y secado... el resultado es un producto de muy alta calidad.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO Por 100 g de producto

Energía (kcal)	78
Proteínas (g)	16,3
Hidratos de carbono (g)	0,2
Grasas (g)	1,3



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g



EMPERADOR AHUMADO

(Xiphias gladius)





ambién conocido como Pez Espada. Se caracteriza por la fusión y prolongación de los huesos de la mandíbula superior que forman un pico rígido similar a una espada que, a veces, representa hasta un tercio de la longitud total del cuerpo. Es agresivo y voraz. Se alimenta de grandes moluscos y de otros peces. Persigue los bancos de agujas, caballas y tiene predilección por los cefalópodos. Es una especie de aguas templadas, que en su búsqueda de los bancos de peces que son su alimento, se acerca a menudo a aguas poco profundas cercanas a las costas. Su agresividad, su voracidad, sus hábitos cercanos a las costas y su gran tamaño (puede superar los 400 kg) lo convierten en el rey de la pesca deportiva. Los amantes de esta disciplina encuentran en la naturaleza combativa y poderío físico de esta especie un digno rival.

En AUMAR recibimos el Emperador en grandes piezas, eviscerado y sin cabeza, en canales que a veces alcanzan los 100 kg de peso. Tiene una carne muy consistente y con mucho cuerpo, ideal para la semiconserva. La textura del Pez Espada responde perfectamente a los procesos de curación, ahumado y secado a los que le sometemos en AUMAR, y el resultado es una carne exquisita ideal para preparados de cocina de ensamblaje.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO Por 100 g de producto

Energía (kcal)	141
Proteínas (g)	26
Hidratos de carbono (g)	1,7
Grasas (g)	3,3



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g



SALMÓN AHUMADO

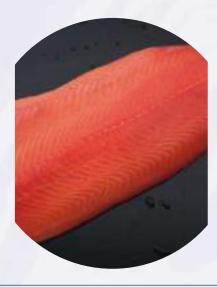
(Salmo salar)





l salmón es un alimento nutritivo y saludable, por su alto contenido en proteínas, ácidos grasos omega-3 y su bajo contenido relativo en grasas. De las muchas existentes, la mejor especie para el ahumado y la elaboración de semiconserva es el Salmón Salar o Salmón Atlántico, que tiene su origen en las frías aguas de los mares y ríos del norte de Europa, aunque actualmente, el avance en las técnicas de acuicultura localiza su producción a nivel mundial en Chile, Alaska, Canadá y el norte de Europa (Noruega y Escocia).

En nuestro afán por elaborar un producto final de la mayor calidad posible, en AUMAR seleccionamos cuidadosamente a nuestros proveedores exigiendo la mejor calidad en nuestras materias primas. Trabajamos siempre a partir de salmón fresco, que fileteamos a diario en nuestras instalaciones y que curamos y ahumamos con las mejores garantías higienicosanitarias. Todo para que nuestro cliente pueda contar con un producto delicado y sabroso que no le defraudará.



VALOR NUTRICIONAL MEDIO Por 100 g de producto

Energía (kcal)	194
Proteínas (g)	22,5
Hidratos de carbono (g)	0,6
Grasas (g)	11,3



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g

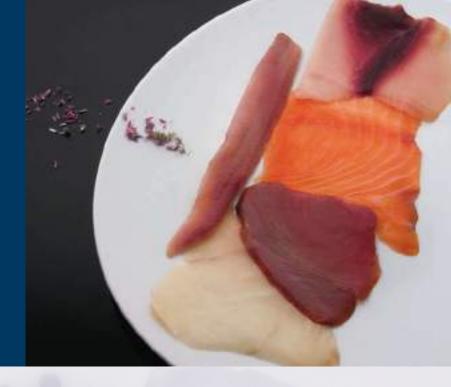


Tarro precortado en aceite de 750 g



SURTIDO DEAHUMADOS

(Salmo salar, Gadus morhua, Xiphias gladius, Thunnus albacares, Clupea harengus)





Bolsa vacío de 100 g

eniendo en mente una forma fácil y rápida de ofrecer un completo surtido de ahumados en AUMAR diseñamos este producto. Cinco filetes de diferentes clases de pescados ahumados como pez espada, bacalao, salmón, atún y arenque listos para abrir y servir. Nunca fue tan sencillo tener tanta variedad.

BACALAO MACERADO EN ACEITE DE OLIVA CON ACEITUNAS NEGRAS

(Gadus morhua)





Bolsa vacío de 100 g

I mejor bacalao con un curado en el punto justo de sal, macerado en buen aceite de oliva y acompañado con unas aceitunas negras. Puede servirse como acompañamiento para platos fríos, como ensaladas y entremeses o también como tapa, fácil de preparar y servir.



PESCADOS Y CONSERVAS SANTO DOMINGO, S.L. CAMINO FORNILLOS, NAVE 7 • 22006 HUESCA TELÉFONO 974 225 221

