



caromar

Pescado enharinado listo para freir

www.congeladoscaromar.com



caromar

Nuestra filosofía

Auténtico sabor a mar

Caromar es hoy en día una empresa referente en el mercado nacional, gracias a la ilusión y esfuerzo de un hombre José Caro Pimentel que desde el año 1983 lucha en convertirla en una gran empresa y una gran familia. José comienza su andadura comercial siendo un niño, con la venta de cangrejos y otros mariscos de productos que el mismo mariscaba en los corrales de pesca de Chipiona y que posteriormente su padre le cocía.

Ya por el año 1983 empieza en el mundo del congelado como Agente Comercial de la empresa Avidesa y poco a poco se va estableciendo por su cuenta, instalando unas pequeñas cámaras de congelación y refrigeración en sus primeras instalaciones en la Calle Mojarra de Chipiona, y con el paso de los años alquila dos naves en el Puerto Pesquero de Chipiona.

En el año 2002 se terminan de construir las actuales instalaciones situadas en el Polígono Industrial La Estacion de Chipiona, con unas instalaciones modernas, con las últimas tecnologías y adaptadas a todas las normas de calidad e higiene exigidas.

En el año 2007, Caromar inicia su andadura en el segmento del pescado enharinado listo para freír, donde es pionera y referente en el mercado nacional, con un producto de altísima calidad muy apreciado por quienes lo prueban.

*Con nuestro producto ahorra personal, tiempo de trabajo, preparación y hasta un 40% en el consumo de aceite para freír.
No se arriesgue con sus clientes, con Caromar siempre será pescado de calidad.*





Acedía enharinada de Sanlúcar

Pescado blanco con una carne blanca, fina y magra, muy apreciado en las costas de Cadiz procedencia de este producto, elaborado de forma artesanal con ingredientes de la máxima calidad.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Acedías, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Boquerón limpio enharinado

Pescado azul de las costas de Cadiz, donde es capturado, eviscerado, enharinado y congelado en el mismo día conservando la máxima frescura del boquerón.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Boquerón, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

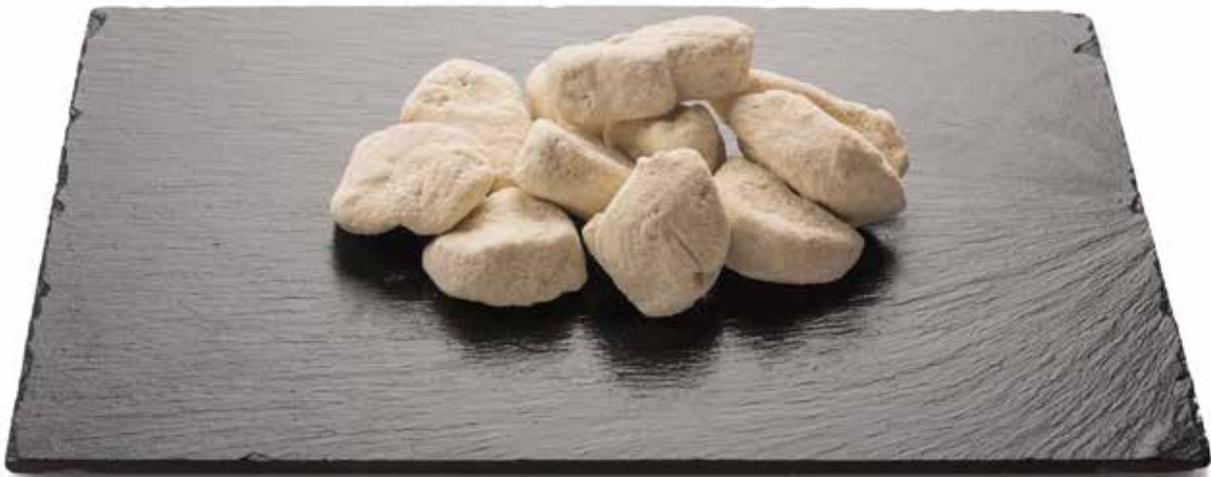
Cajas cartón de 4 kg.





Adobo enharinado

Pescado azul y típico de la cocina gaditana muy apreciado por quienes lo prueban.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Marrajó o caella, harina de trigo, vinagre de vino, ajos, especias naturales, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Choco cortado enharinado

Uno de los fritos estrella de la gastronomía gaditana, crujientes por fuera y tiernos por dentro que puede ser servido tanto como aperitivo o como plato principal acompañado de una buena ensalada.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Choco o sepia, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene cefalópodos y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Lomito de merluza enharinado

Pescado blanco de sabor fino y suave cortado en forma de daditos, sin espinas e ideal para iniciar a los niños en el consumo de pescado.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Lomos de merluza, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Ortiguilla enharinada

Exquisito producto con intenso sabor a mar, sobre todo a yodo y marisco, muy apropiado como aperitivo o en revueltos y apreciado por quienes lo degustan.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Ortiguillas, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 2 kg.





Rodaja de pescadilla de Sanlúcar enharinada

Pescado blanco de sabor fino y suave ideal para aperitivo o como plato principal acompañado de una ensalada.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Merluza, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Puntillita enharinada

Producto típico de las terrazas andaluzas, ricas y fáciles de comer.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Puntillitas, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene cefalópodos y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Rodaja de caella en adobo

Pescado azul semigraso con sabor y textura muy suave que en adobo adquiere un sabor especial.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Caella, harina de trigo, vinagre de vino, ajos, especias naturales, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Rodaja de caella

Pescado azul, semigraso con un sabor y textura muy suave.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Caella, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Chipirón cortado enharinado

Producto tierno y sabroso, ideal para tapear.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Chipirón o calamar, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Anilla enharinada

Con sabor suave y acompañado de una ensalada ideal para los niños a los que no le gusta el pescado.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Tubo de pota, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene cefalópodos y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Chanquete Sonso enharinado

Pequeño pez azul, que una vez frito no nos cansamos de comerlo.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Chanquete sonso, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 3 kg.





Filete de boquerón en adobo enharinado

Pescado azul con un sabor intenso que junto al adobo dan una combinación exquisita de sabores en el paladar.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Boquerón, harina de trigo, vinagre de vino, ajos, especias naturales, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Hueva de merluza enharinada

Pescado blanco, con un sabor fuerte e intenso a mar, para tapear.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Huevas merluza, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Gamba enharinada de Sanlúcar

Con la exquisitez de la gamba de Sanlúcar y una vez frita nos dan una forma diferente de saborear este marisco.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Gambas, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene marisco y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 3 kg.





Salmonete de Sanlúcar enharinado

Pescado semigraso, capturado en Sanlúcar que gracias a su textura y sabor, una vez frito hacen de él una delicia en nuestros paladares.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Salmonete, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Tiras de gallo enharinado

Pescado blanco, sin espinas ni piel con un sabor suave, muy adecuado para iniciar a los niños en el consumo del pescado.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Gallo, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Tiras de jibia enharinada

Producto económico con sabor parecido al choco.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Calamar potón, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene cefalópodos y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Taquitos de bacalao enharinado

Pescado blanco con un sabor diferente, ideal para los niños.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Bacalao, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene cefalópodos y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Rollito de langostino y berenjena

La combinación entre dos sabores como el marisco y la verdura hacen de este producto una verdadera delicia.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Cola langostino, berenjena, harina de trigo, agua y sal.

Alérgenos

Contiene mariscos y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 3 kg.





Albondiga casera de chocos y gambas

Con ese sabor tan especial que da la mezcla del choco y la gamba de la Bahía de Cadiz, obtenemos un producto exquisito tanto frito como guisos en salsa, como es muy popular en la Cocina Gaditana.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Cefalópodos, marisco, pan rallado, sal, ajos, cebollas, encolante (harina de trigo, almidón de trigo y sal) y especias naturales.

Alérgenos

Contiene mariscos, cefalópodos, gluten (harina de trigo), lactosa y huevo.

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Tiras de lenguado al limón enharinado

Pescado blanco muy adecuado para los niños, sin espinas y con un delicioso sabor a limón.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Lenguado, harina de trigo, zumo de limón natural, vino, ajos, especias naturales, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 4 kg.





Croqueta casera de corvina

Con un ingrediente de calidad como es la corvina de las costas de Cadiz, hace de ella un producto muy apreciado por niños y mayores e ideal para colectivos y comedores.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Corvina, pan rallado, harina, Bechamel en frío (leche en polvo, grasa vegetal, harina de trigo, emulgente (E471), espesante (E407), sal, ajos, cebollas, encolante (harina de trigo, almidón de trigo y sal) y especias naturales.

Alérgenos

Contiene pescado, leche en polvo y gluten (harina de trigo).

Presentación

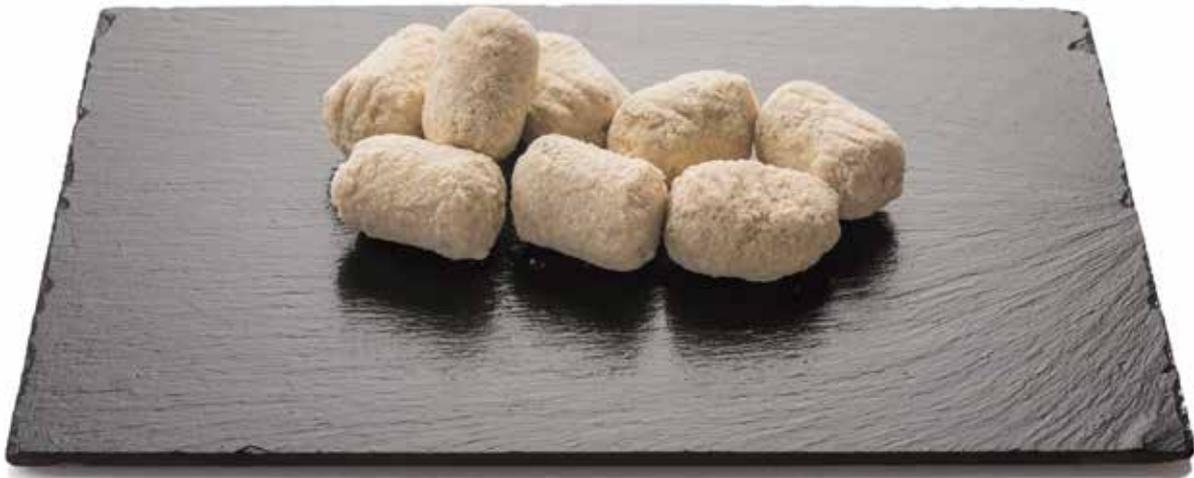
Cajas cartón de 5 kg.





Croqueta casera de gambas

Con un ingrediente de calidad como es la corvina de las costas de Cadiz, hace de ella un producto muy apreciado por niños y mayores e ideal para colectivos y comedores.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Gambas, pan rallado, harina, Bechamel en frío (leche en polvo, grasa vegetal, harina de trigo, emulgente (E471), espesante (E407), sal, ajos, cebollas, encolante (harina de trigo, almidón de trigo y sal) y especias naturales.

Alérgenos

Contiene pescado, leche en polvo y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 5 kg.





Filete de corvina empanado

Con una carne tersa y sabrosa, y con un pan rallado de calidad obtenemos un producto de un sabor exquisito, muy ideal para el menú infantil, colectivos y comedores.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de un año desde su elaboración.

Ingredientes

Corvina, pan rallado, huevos, ajos, perejil, especias naturales, agua y sal.

Alérgenos

Contiene pescado, huevo y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 2,4 kg.





Tortillita de camarones

Con los mejores camarones y con ingredientes de calidad, obtenemos uno de los platos estrella de gastronomía gaditana que se está haciendo muy popular por el resto de la península.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de seis meses desde su elaboración.

Ingredientes

Camarón, harina de trigo, huevo, agua, sal, aceite girasol, ajos, cebolla y perejil.

Alérgenos

Contiene mariscos, huevo y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 2,4 kg.





Tortillita de bacalao

Como ingrediente principal con ese sabor intenso el bacalao nos da una tortillita muy sabrosa.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de seis meses desde su elaboración.

Ingredientes

Bacalao, harina de trigo, huevo, agua, sal, aceite girasol, ajos, cebolla y perejil.

Alérgenos

Contiene pescado, huevo y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 2,4 kg.





Pavias de Merluza

Con un pescado blanco muy sabroso y con ingredientes de calidad creamos un producto exquisito.



Preparación

No descongelar para freír, directamente del congelador a la freidora. Freír en abundante aceite a 170/180°C, añadiendo pequeñas cantidades, retirarlas cuando estén doradas y crujientes. Esperar a que el aceite se vuelva a calentar.

Conservación y caducidad

Mantener a -18°C y nunca congelar una vez descongelado. Su caducidad es de seis meses desde su elaboración.

Ingredientes

Merluza, harina de trigo, agua, huevo, sal, aceite girasol y perejil.

Alérgenos

Contiene pescado, huevo y gluten (harina de trigo).

Presentación

Cajas cartón de 3 kg.

