



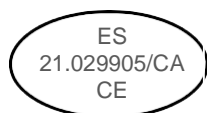
Después de varios años consolidándonos en el sector, nos hemos renovado y adaptado a las nuevas necesidades que ustedes nos venían demandando. Una imagen renovada más dinámica en línea con los nuevos tiempos, donde la gastronomía ha evolucionado hasta parámetros impensables tan solo unos años atrás; descubriendo nuevos gustos, sabores, aromas y texturas desconocidas en nuestra cocina.

Se recolecta exclusivamente algas silvestres que crecen de forma natural en los esteros, estas marismas inundadas por las mareas, ofrecen aguas enriquecidas en donde las algas adquieren todo su potencial, debido a la alta concentración de nutrientes presentes. Ofreciendo así, mayor sabor que las recolectadas en mar abierto.

Nuestro personal altamente cualificado, selecciona cada ejemplar manualmente, con ello pretendemos garantizar que todo nuestro producto esté perfectamente limpio, tenga el mayor tamaño, y sea estéticamente atractivo para la presentación directa en platos.

Nuestros procesos van desde el alga fresca, hasta el deshidratado pasando por otros ancestrales como la salazón, todos para conservar de forma natural sus cualidades intrínsecas.

Nuestro packaging, está especialmente pensado para no distorsionar ese grado de calidad, facilitando la manipulación, reduciendo las mermas casi a cero y alargando la vida útil; aspectos que sin duda son premisas indispensables en la cocina de hoy.



Carrer Monec 15 | 08003 Barcelona

+34 639 864 223



info@foodfilosofy.com | www.foodfilosofy.com

ES
21.029905/CA
CE



LECHUGA DE MAR FRESCA



Hojas color verde fresca, suave sabor a hoja verde tipo espinaca pero toques marinos, de textura consistente y de buen tamaño para hacerla más versátil a la hora de cocinar, pudiendo ser usadas en envolturas de tatak, raviolis, saquitos, o bien en milhojas, lasañas,.. Consumo en crudo en recetas frías:

ensaladas, aliños, ensaladillas, salpicón, sashimi, tartar, makis,...

Nombre: Lechuga de mar (nombre vulgar) ; *Ulva sp* (nombre científico)

Formato de Presentación: Hojas dispuestas una a una para facilitar el manejo de las mismas en cocina y envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. De consumo directo ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas.

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Anual.

FRESCAS Caducidad 15 días. Conservar refrigerado (8-10 °C). Evitando exposición a la luz directa .



ES
21.029905/CA
CE



LECHUGA DE MAR FRESCA



Valores Medio por 100gr producto fresco	Formato Fresco
Valor energético	104.45Kj / 24.99Kcal
Grasas de las cuales Saturadas	1.83 <0.1%
Hidratos de Carbono de las cuales azúcares	0.82 <0.1%
Proteínas	1.31
Fibra	2.70
Sal	<1%

ES
21.029905/CA
CE



LECHUGA DE MAR SALAZÓN

Hojas color verde fresca, pero tratadas con Sal Marina Natural Atlántica No Refinada (virgen) de las Salinas artesanales que reducen parte de su humedad resultando un producto casi fresco con brillo, textura más ligera que en el caso del fresco, pero igual selección de tamaño y sabor yodado más intenso.



Nombre: Lechuga de mar (nombre vulgar) ; *Ulva sp* (nombre científico)

Ingredientes: Lechuga de mar (*Ulva spp*) , Sal marina natural no refina grano medio (ecológica)

RECOMENDACIÓN Para cocinarlas, previamente **remojarse unos 15 min**, eliminando el exceso en sal y podremos trabajarla como una hoja fresca de Lechuga de mar, en envolturas, raviolis, saquitos, brochetas o bien en milhojas, lasañas,.. O directamente en ensaladas, salteados, salsas, arroces, fideúas, guisos marineros,...preferiblemente con poco tiempo de cocción.

Formato de Presentación: Hojas dispuestas una a una con su propia sal para mantener su conservación, de fácil manejo de las mismas en cocina y envasadas en bandejas termoselladas con tapadera para la óptima conservación del producto. De consumo directo, previamente desaladas, son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas. **Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr**

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Anual.

SALAZÓN Caducidad 9 meses. Conservar en lugar fresco y evitando exposición a la luz directa. Una vez abierto, mantener en refrigeración y ser consumidas preferente en 60 días



LECHUGA DE MAR SALAZÓN

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio gr por 100gr producto Salazón	Formato Salazón
Valor energético	281 Kj / 68 Kcal
Grasas (gr) de las cuales Saturadas	0.80 0.23
Hidratos de Carbono (gr) de las cuales azúcares	0.15 0.12
Proteínas (gr)	9
Fibra (gr)	12
Sal	32g *

* en estado salazón, sin previo remojo



AONORI VERDE FRESCA

ES
21.029905/CA
CE



Cintas verdes de aspecto similar a tallarines, de color verde fresca, suave sabor a los moluscos bivalvos con ligeros toques a mar y olor fresco a mar. Su forma acintada hace que sea muy compatible con recetas de tallarines, noddles, salteados, verduras, revueltos e incluso envolviendo a brochetas de mariscos,

que al pasar por plancha quedan crujientes de gran sabor. En elaboraciones de rellenos de conchas, vieiras, mejillones, erizos, bueys de mar,...o masas de croquetas, buñuelos, tortillitas,... Indudablemente en crudo en recetas frías nos enriquece todos aquellos pescados, mariscos y bivalvos que se consume en crudo, potenciando a un más su sabor a mar (atún, ostras, erizos, ...)

Ingredientes/Nombre: Aonori Verde (nombre vulgar) ; *Ulva linza* ; *U. intestinalis* (nombre científico).

Formato de Presentación: Cintas dispuestas una a una para facilitar el manejo de las mismas en cocina y envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. De consumo directo ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas.

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Diciembre a Abril (consulte disponibilidad. Depende de época de lluvias)

FRESCAS Caducidad 15 días. Conservar refrigerado (8-10 °C). Evitando exposición a la luz directa.



AONORI VERDE FRESCA

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto fresco	Formato Fresco
Valor energético	155.75 Kj / 37.26 Kcal
Grasas de las cuales Saturadas	0.70 <0.1%
Hidratos de Carbono de las cuales azúcares	6.35 <0.1%
Proteínas	1.39
Fibra	2.70
Sal	<1%

ES
21.029905/CA
CE

AONORI VERDE SALAZON



Cintas verdes de aspecto similar a tallarines, de color verde fresca, pero tratadas con Sal Marina Natural Atlántica No Refinada (virgen) de las Salinas artesanales que reducen parte de su humedad resultando un producto casi fresco con brillo, de textura más ligera sabor más intenso.

Nombre: Aonori Verde (nombre vulgar) ; **Ulva linza** ; **U. intestinalis** (*Enteromorpha spp* nombre científico).



Ingredientes: Aonori Verde (*Enteromorpha spp*) , Sal marina natural no refina grano medio (ecológica)

RECOMENDACIONES Dejar en **remojo unos 15 min**, para eliminar el exceso en sal y podremos trabajarlas al igual que las frescas

Formato de Presentación: Cintas dispuestas una a una con su propia sal para mantener su conservación, de fácil manejo de las mismas en cocina y envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. De consumo directo, tras desalar, ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas.

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

DISPONIBILIDAD: Según existencias durante su época de recolección se genera stock limitado

SALAZÓN Caducidad 9 meses. Conservar en lugar fresco y evitando exposición a la luz directa. Una vez abierto, mantener en refrigeración y ser consumidas preferente en 60 días



AONORI VERDE SALAZÓN

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio gr por 100gr producto Salazón	Formato Salazón
Valor energético	156 Kj / 38 Kcal
Grasas (gr) de las cuales Saturadas	0.63 0.18
Hidratos de Carbono (gr) de las cuales azúcares	0.80 0.79
Proteínas (gr)	3.40
Fibra (gr)	7.60
Sal (gr)	46 *

* en estado salazón, sin previo remojo



OGONORI ROJO FRESCA

ES
21.029905/CA
CE



Filamentos rojizos intenso, de textura elástica, que al bocado es crujiente y explota todo el sabor a mar por su contenido en agua de mar y gelatinas. Olor intenso a puro mar, que en ocasiones puede evocar a un erizo crudo, lapas,..Ello le hace idóneo para acompañar a pescados tan sabrosos como atún rojo, caballas, salmonetes, salmón, pez mantequillas...en sus recetas crudas o semicrudas, no sólo aportando sabor sino a demás una espectacular textura crujiente que explota en boca. Si se procede a cocinar, desprende su gelatina (agaragar) dando cremosidad a salsas, cremas, fondos,...

Ingredientes/Nombre: Ogonori Rojo (Nombre vulgar) ; *Gracilaria/Gracilariopsis sp* (nombre científico)

Formato de Presentación: Como ramilletes en red dispuesto para facilitar el manejo de las mismas en cocina y envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. De consumo directo ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas.

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Febrero a Octubre (consulte disponibilidad)

FRESCAS Caducidad 15 días. Conservar refrigerado (8-10 °C). Evitando exposición a la luz directa .



OGONORI ROJO FRESCA

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto	Formato Fresco
Valor energético	104.66Kj / 25.04Kcal
Grasas (gr) de las cuales saturadas	0.08 <0.1%
Hidratos de Carbono (gr) de las cuales Azúcares	3.24 <0.1%
Proteínas (gr)	2.84
Fibra (gr)	2.70
Sal (gr)	<1%



OGONORI ROJO SALAZÓN

ES
21.029905/CA
CE



Sus filamentos rojizos intenso pasan a un color rojo violáceo al ser tratados con Sal Marina Natural Atlántica No Refinada (virgen) de las Salinas artesanales que reducen parte de su humedad resultando un producto casi fresco con brillo, con una textura aun más elástica, menos crujiente y con gran sabor y olor intenso. Puede haber variedad de tamaño según época de recolección y curación en sal

Nombre: Ogonori Rojo (Nombre vulgar) ; **Gracilaria/Gracilariopsis sp** (nombre científico)

Ingredientes: Ogonori Rojo (*Gracilaria/Gracilariopsis sp*); Sal marina natural no refina grano medio (ecológica)

RECOMENDACIONES poner en **remojo unos 15 min**, para eliminar el exceso en sal y podremos trabajarlas al igual que las frescas. Ingrediente perfecto en guisos marineros, arroces, fideúas, cremas o sopas de pescados o mariscos, en rellenos o masas.

Salteado con gulas, gambas, verduras, ...O harinadas para freír ofreciendo gran sabor y textura.

Aligera la digestibilidad de pescados más grasos y potajes de legumbres

Formato de Presentación: Como ramilletes en red con su propia sal para mantener su conservación, de fácil manejo de las mismas en cocina y envasadas en bandejas termoselladas con tapadera para la óptima conservación del producto. De consumo directo, tras ser desaladas ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas. **Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr**

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Anual (puede haber variaciones en la talla del producto por su época de crecimiento)

SALAZÓN Caducidad 9 meses. Conservar en lugar fresco y evitando exposición a la luz directa. Una vez abierto, mantener en refrigeración y ser consumidas preferente en 60 días



OGONORI ROJO SALAZÓN

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto Salazón	Formato Salazón
Valor energético	185 Kj / 44 Kcal
Grasas (gr) de las cuales saturadas	<0.5 <0.1
Hidratos de Carbono (gr) de las cuales Azúcares	<0.1 <0.1
Proteínas (gr)	8.20
Fibra (gr)	5.70
Sal (gr)	26 *

* en estado salazón, sin previo remojo



MIRU O RAMALLO DE MAR FRESCA

ES
21.029905/CA
CE

Ramilletes de verde intenso oscuro, desprende un fresco aroma a brisa marinera, textura consistente y exquisito sabor que nos traslado a un bocado del más fresco e intenso marisco, percebe.



Nombre: Miru o Ramallo de mar (Nombre vulgar) ; *Codium tomentosum* /*C. fragile* (Nombre científico)

Formato de Presentación: Son ramilletes que en su tratamiento y envasado nunca fragmentamos para evitar que desprenda su contenido interno en gelatina evitando así su posible deterioro. Se presenta envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. De consumo directo ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas. Se recomienda que si es fragmentada a la hora de su manipulación en cocina, es aconsejable disponer papel absorbente en la zona de corte que absorba la gelatina que expulsa, de forma que conservará mejor el resto del producto.

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Junio a Octubre (consulte disponibilidad)

FRESCAS Caducidad 10-15 días. Conservar refrigerado (8-10 °C). Evitando exposición a la luz directa .



MIRU O RAMALLO DE MAR FRESCA

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto fresca	Formato Fresco
Valor energético	102 Kj / 24.3Kcal
Grasas (gr) de las cuales saturadas	2.7 <0.1
Hidratos de Carbono de las cuales Azúcares	<0.5 <0.1
Proteínas (gr)	0.9
Fibra (gr)	5.1
Sal (gr)	2



**ESPÁRRAGO DE MAR O
SALICORNIA SILVESTRE FRESCA
(cuernos de sal)**

ES
21.029905/CA
CE



Brotes tiernos de esta exquisita planta de marisma o halófila, crece gracias a ser regada por la brisa marina y a las mareas que anegan las marismas de la Bahía de Cádiz, tierras salinas muy nutridas que hacen del espárrago de mar o salicornia una exquisitez, de rico olor a hierba fresca silvestre, con un toque a marino o yodado. Textura carnosa, tiernas en sus puntas y crujiente al bocado.

Nombre: Espárrago de mar (Nombre vulgar) ; *Salicornia europea*. (Nombre científico)

Formato de Presentación: Brotes tiernos seleccionados minuciosamente de consumo directo reduciendo al máximo mermas de consumo. Se disponen en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto.

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Anual con variabilidad en color y textura según estaciones climatológicas.

FRESCAS Caducidad 15 días. Conservar refrigerado (8-10 °C). Evitando exposición a la luz directa. Lavar antes de su consumo



**ESPÁRRAGO DE MAR O
SALICORNIA SILVESTRE FRESCA
(cuernos de sal)**

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto fresca	Formato Fresco
Valor energético	154 Kj / 37 Kcal
Grasas (gr) de las cuales saturadas	0.62 <0.1
Hidratos de Carbono de las cuales Azúcares	1.1 <0.1
Proteínas (gr)	4.7
Fibra (gr)	4.1
Sal (gr)	7.9 *

* Planta halófila de medio muy salino lo que por su naturaleza presenta bastante contenido en sal (**natural**) Se recomienda escaldar o remojar para reducir su concentración salina; O bien no aportar sal cuando se cocine



WAKAME NATURAL

ES
21.029905/CA
CE



Hojas de gran tamaño, similar a *una hoja de cardo*. Con un eje o nervio central que contiene gran cantidad de gelatina o mucílagos

Textura muy carnosa, suave pero con cierto crujir en bocado, de aroma espectacular a yodo fresco salino. Con cierto dulzón

Color ocre dorado

Nombre: Wakame (Nombre vulgar) ; *Undaria pinnatifida* (Nombre científico)

Formato de Presentación: Hojas enteras con el nervio central evitando la rotura de la parte más tierna, la hoja. Por su delicadeza puede sufrir roturas. Se presenta envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. De consumo directo ya que son tratadas y seleccionadas minuciosamente para reducir al máximo las mermas de las mismas-

Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr

Origen; FAO27 recolectadas en mar abierto, a profundidad lo que supone que se almacenen (stock) en congelación para su posterior venta en formato descongelado/fresco

FRESCAS (Descongeladas) Caducidad 5-8 días. Tras su descongelación Conservar refrigerado (4°C a 6 °C). Evitar exceso de manipulación. Evitando exposición a la luz directa .

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

Disponibilidad: Consulte disponibilidad.



WAKAME NATURAL

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto fresco	Formato Fresco
Valor energético	223.84 Kj / 53.5 Kcal
Grasas (gr) de las cuales saturadas	0.64 <0.1
Hidratos de Carbono de las cuales Azúcares	8.65 <0.5
Proteínas (gr)	3.8
Fibra (gr)	6
Sodio (mg)	5540



ESPAGUETTI DE MAR SALAZÓN

ES
21.029905/CA
CE



Largas cintas de color verde oliva, de gran longitud, de 1-a metros
Aplanadas, carnosas y jugosas al bocado que recuerda a los tallarines
Intenso olor yodado de textura gelatinosa por u gran cantidad en mucílagos, Resbaladizo al tacto

Nombre: Espagueti de Mar (Nombre vulgar) ; *Himanthalia elongata* (Nombre científico).
Ingredientes: Espagueti de Mar (*Himanthalia elongata*) **Sal Natural Virgen no Refinada** (sin colorante no conservante)
Origen; **FAO27** recolectadas en mar abierto, a profundidad lo que supone que se almacenen (stock) en congelación. Tras su descongelación pasan a ser curadas en Sal natural virgen no refinada

Formato de Presentación: Cintas enteras, de gran longitud, curadas y conservadas en sal natural virgen no refinada . Se presenta envasadas en bandejas termoselladas con tapa para la óptima conservación del producto. **Bandejas alimentarias termoselladas con tapa y estuchadas, 200gr; 400gr; 900gr**

RECOMENDACIONES poner en **remojo unos 15 min**, para eliminar el exceso en sal y podremos trabajarlas al igual que las frescas.

Disponibilidad: Consulte disponibilidad.

Alérgenos : No se han descrito alérgenos. Por su naturaleza pueden contener trazas de moluscos y/o crustáceos.

SALAZÓN Caducidad 9 meses. Conservar en lugar fresco y evitando exposición a la luz directa. **Una vez abierto, mantener en refrigeración y ser consumidas preferente en 60 días**



ESPAGUETTI DE MAR SALAZÓN

ES
21.029905/CA
CE



Valores Medio por 100gr producto salazón	Formato Salazón
Valor energético	161 Kj / 39 Kcal
Grasas (gr) de las cuales saturadas	0.5 <0.1
Hidratos de Carbono de las cuales Azúcares	2.1 <0.5
Proteínas (gr)	2.5
Fibra (gr)	9.4
Sal (gr)	20 *

* en estado salazón, sin previo remojo