

MEDITE RRANEAN

ESSENCE

carpier

ahumados

DESDE 1995



DESDE 1995

Mediterranean Essence

MEDITERRANEAN ESSENCE “CARPIER AHUMADOS”

SALMÓN CON I+D DESDE 1995
SALMON WITH R&D SINCE 1995

Carlos Piernas, “El Oficio de ahumar”
Carlos Piernas, “The Craft of Smoking”

El creador de la técnica de ahumado con piñas piñoreras del Maresme.
The creator of the smoking technique with pine cones of Maresme.

ORIGEN | COMPROMISO | OBJETIVO

ORIGIN | COMMITMENT | AIM

El Oficio de ahumar, Carpier
desde 1995

Llevamos más de 25 años evolucionando, y al mismo tiempo manteniendo nuestra filosofía y valores intactos, es decir, ofreciendo un servicio excelente, respetando al máximo todo lo que hacemos y manteniendo la más alta calidad del producto. Nuestro objetivo se centra en recuperar el prestigio del salmón como alimento mítico más allá de la industrialización masiva.

Nuestro compromiso con el producto ha generado un gran nivel de confianza en todos los profesionales y colaboradores que trabajan con nosotros y consumen el "saber hacer de Carpier."

Carlos Piernas

*The Craft of Smoking, Carpier
since 1995*

We have been evolving for more than 25 years, and at the same time keeping our philosophy and values intact, that is, offering excellent service, fully respecting everything we do and maintaining the highest quality of the product. Our objective is focused on recovering the prestige of salmon as a mythical food beyond mass industrialization.

Our commitment to the product has generated a great level of trust in all the professionals and collaborators who work with us and consume the "Carpier know-how."

Carlos Piernas

UNA GAMA PREMIUM | HORECA

A PREMIUM RANGE | HORECA

Mediterranean Essence Ahumado
con técnicas tradicionales

En Carpier, nos enorgullece presentarte nuestro gama Premium en congelado, una opción que combina la frescura y la practicidad. Son ideales para quienes buscan una experiencia gastronómica excepcional. Explora nuestra amplia gama de productos de los cortes más nobles.

Ingredientes de la Más Alta Calidad

En nuestra gama de productos, encontrarás un refinado toque de aceites de alta calidad. Esto agrega una dimensión única a nuestros productos, realzando su sabor y calidad nutricional.

Cortes Nobles Únicos

Nuestro salmón, bacalao y el resto de productos del mar se destacan por ofrecer cortes excepcionales: lomo, ventresca, tartares y carpaccio. Cada corte tiene su propio sabor y textura, lo que permite una experiencia culinaria verdaderamente variada para desarrollar recetas extraordinarias. La versatilidad en el uso de estos productos es infinita.

*Mediterranean Essence Smoked
with traditional techniques*

At Carpier, we are proud to present you our Premium frozen range, an option that combines freshness and practicality. They are ideal for those looking for an exceptional dining experience. Explore our wide range of cutting products nobler.

Highest Quality Ingredients

In our range of products, you will find a refined touch of high quality oils. This adds a unique dimension to our products, enhancing their flavor and nutritional quality.

Unique Noble Cuts

Our salmon, cod and other seafood products stand out for offering exceptional cuts: loin, belly, tartares and carpaccio. Each cut has its own flavor and texture, allowing for a truly varied culinary experience to develop extraordinary recipes. The versatility in the use of these products is infinite.

SALMÓN

AHUMADO

Smoked salmon

ORIGEN | ORIGIN

Islas Faroe, Escocia, Islandia, Noruega.
Faroe Islands, Scotland, Iceland, Norway.

SALMO SALAR



Producto congelado -18°C | Descongelar en nevera.
Frozen product -18°C | Thaw in refrigerator.

Packaging:



3 u./Caja | Box PICKING



18 u./Caja | Box MASTER

carpier

ahumados

DESDE 1995

Mediterranean Essence

LOMO

DE SALMÓN AHUMADO PRECORTADO EN ACEITE

Smoked salmon loin pre-sliced in oil

Cada loncha pesa ± 10 g.
El paquete contiene ± 45 lonchas.
Permite un control riguroso
de costes, sin mermas.

Each slice weighs ± 10 g.
The package contains ± 45 slices.
Allows for strict cost control
without waste.



Formatos | formats:  450 g  -18° C



TARTAR

DE SALMÓN AHUMADO NATURAL

Smoked salmon tartare natural

Salmón ahumado al natural,
cortado en finas tiras
para mantener la textura
característica del producto.

Naturally smoked salmon,
cut into thin strips to
maintain the product's
characteristic texture.



Formatos | formats:  450 g  -18° c



DADOS

DE SALMÓN AHUMADO EN ACEITE

Smoked salmon cubes in oil

Cada dado pesa ± 8 g.
El paquete contiene ± 50 dados.
Es ideal para utilizar en
ensaladas, tapas, montaditos...
Permite un control riguroso de
costes, sin mermas.

Each cube weighs ± 8 g.
The package contains ± 50 cubes.
It is ideal for use in salads, tapas,
appetizers... Allows for strict cost
control without waste.



Formatos | formats:  450 g  -18° C



VENTRESCA

DE SALMÓN AHUMADO "SUJIME" AL VINAGRE DE JEREZ 12 AÑOS

Smoked salmon belly "Sujime" with 12-year-old sherry vinegar

Cada loncha pesa ± 10 g. El paquete contiene ± 40 lonchas. Permite un control riguroso de costes, sin mermas. La técnica japonesa "Sujime" le aporta una textura más firme y suaviza el sabor del salmón, sin quitarle protagonismo al característico aroma de nuestro ahumado.

Each slice weighs ± 10 g. The package contains ± 40 slices. Allows for strict cost control without waste. The Japanese technique "Sujime" gives it a firmer texture and softens the flavor of the salmon, without detracting from the characteristic aroma of our smoking process.

Formatos | formats:  450 g  -18° c



BACALAO

AHUMADO

Smoked cod

ORIGEN | ORIGIN

Noruega, Islandia.

Norway, Iceland.

GADUS MORHUA



Producto congelado -18°C | Descongelar en nevera.

Frozen product -18°C | Thaw in refrigerator.

Packaging:



3 u./Caja | Box PICKING



18 u./Caja | Box MASTER

carpier

ahumados

DESDE 1995

Mediterranean Essence

LOMO

DE BACALAO AHUMADO PRECORTADO EN ACEITE

Smoked cod loin pre-sliced in oil

Cada loncha pesa ± 12 g.
El paquete contiene ± 30 lonchas.
Permite un control riguroso de
costes, sin mermas.

Each slice weighs ± 12 g.
The package contains ± 30 slices.
Allows for strict cost control
without waste.



Formatos | formats:  450 g  -18° C



DADOS

DE BACALAO AHUMADO EN ACEITE

Smoked cod cubes in oil

Cada dado pesa ± 8 g.
El paquete contiene ± 50 dados.
Es ideal para utilizar en ensaladas,
tapas, montaditos...
Permite un control riguroso de
costes, sin mermas.

Each cube weighs ± 8 g.
The package contains ± 50 cubes.
It is ideal for use in salads, tapas,
small sandwiches...
Allows for strict cost control
without waste.



Formatos | formats:  450 g  -18° C



OTROS PRODUCTOS

DEL MAR

Other seafood products



Producto congelado -18°C | Descongelar en nevera.
Frozen product -18°C | Thaw in refrigerator.



DESDE 1995

Mediterranean Essence

ANGUILA

AHUMADA CON AZAFRÁN

Smoked eel with saffron



ORIGEN | ORIGIN

Italia, Holanda, Suecia.
Italy, Holland, Sweden.

ANGUILLA ANGUILLA

Formatos | formats:



300 g* (Peso variable | Variable weight)



Packaging:  3 u./Caja | Box PICKING



ARENQUE

AHUMADO Y MARINADO EN ACEITE

Smoked herring and marinated in oil

Cada filete pesa ± 50 g.
El paquete contiene ± 8 filetes.

Each fillet weighs ± 50 g.
The package contains ± 8 fillets.

ORIGEN | ORIGIN

Noruega.
Norway.

CLUPEA HARENGUS

Formatos | formats:  450 g  -18° C

Packaging:  3 u./Caja | Box PICKING  18 u./Caja | Box MASTER



CABALLA

AHUMADA Y MARINADA EN ACEITE

Smoked mackerel and marinated in oil

Cada filete pesa ± 100 g.
El paquete contiene 4-5 filetes.

Each fillet weighs ± 100 g.
The package contains $\pm 4-5$ fillets.

ORIGEN | ORIGIN

Noruega.
Norway.

SCOMBER SCOMBRUS

Formatos | formats:  450 g  -18° c

Packaging:  3 u./Caja | Box PICKING  18 u./Caja | Box MASTER



VIEIRA

AHUMADA EN ACEITE

Smoked scallop in oil

Cada pieza pesa ± 15 g.
El paquete contiene ± 25 piezas.

Each piece weighs ± 15 g.
The package contains ± 25 pieces.

ORIGEN | ORIGIN

Canadá.
Canada.

PLACOPECTEN MAGELLANICUS

Formatos | formats:  450 g  -18° C

Packaging:  3 u./Caja | Box PICKING  18 u./Caja | Box MASTER



carpier

ahumados

DESDE 1995

Mediterranean Essence

WWW.CARPIER.ES · @CARPIERAHUMADOS

