



REYES VARÓN
ahumados



AHUMADOS



ÍNDICE

- SOBRE NOSOTROS
- NUESTROS PRODUCTOS
- EL SECRETO DE NUESTRO SALMÓN
 - EL ORIGEN
 - NUESTRO PROCESO DE AHUMADO
 - PRODUCTOS DE SALMÓN
- EL SECRETO DE NUESTRO BACALAO
 - EL ORIGEN
 - LA ELABORACIÓN Y EL AHUMADO
 - PRODUCTOS DE BACALAO
- ATÚN
- TRUCHA
- PEZ ESPADA
- PULPO
- ANCHOAS
- PATO
- OTROS

SOBRE NOSOTROS

NUESTRA TRADICIÓN

Treinta años de experiencia en el mundo de los ahumados nos avalan. Nuestra visión es trabajar con la mejor materia prima y ofrecerla a los más exigentes restauradores sin artificios, para que el pescado sea el único protagonista. Por eso, desde nuestros inicios nos formamos con los mejores maestros ahumadores noruegos, grandes herederos de esta técnica culinaria prehistórica.

Los grandes chefs de nuestro país confían en nuestros productos y tanto es así que podemos afirmar que no encontramos rival en lo que a catas a ciegas se refiere. Los paladares más exigentes saben reconocer en nuestros productos la suavidad, jugosidad y fineza de nuestros ahumados.

Nuestro objetivo es transformar la mejor materia prima del mar en toda una experiencia gastronómica.

TRABAJO EN EQUIPO

En nuestras instalaciones el respeto, la admiración, la consideración y el trabajo en equipo son nuestras prioridades. Unimos nuestras capacidades, ideas y destrezas y las ponemos al servicio de Reyes Varón, con la finalidad de mejorar día tras día nuestros productos. Aprendemos los unos de los otros. Somos un equipo humano que creemos en lo que hacemos.

ESPECIALISTAS EN AHUMADOS

Reyes Varón, junto a Benfumat, conforman el grupo Ahumados Mediterráneos. Nuestra planta está ubicada en Sant Jaume dels Domenys, provincia de Tarragona donde desde hace treinta años un equipo humano formado y especializado en el arte del ahumado trabaja día a día con el objetivo de transformar la mejor materia prima del mar en toda una experiencia gastronómica. Pasión, trabajo en equipo y espíritu de superación son los valores que nos mueven para intentar ser cada día mejores.



IFS FOOD, GARANTÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD

En nuestro afán por conseguir la excelencia en todos nuestros procesos, nos enorgullece ser valedores del prestigioso sello International Featured Standard, que avala nuestros rigurosos controles de calidad y seguridad alimentaria.

Desde el origen de la materia prima, hasta el envasado final, la certificación IFS Food garantiza que nuestros productos han superado satisfactoriamente unos estrictos controles de calidad y seguridad alimentaria para obtener un producto final saludable y seguro.

Se trata de una certificación que requiere un alto nivel de exigencia que se traduce en un control exhaustivo a nuestros proveedores. Desde la materia prima, a la que nuestro personal altamente cualificado realiza todos los controles necesarios para que únicamente pasen a producción los productos que cumplen los estándares requeridos, pasando posteriormente por los estrictos controles de las distintas fases del proceso (salado, ahumado y envasado). De esta manera, aseguramos que cumplimos con las expectativas del cliente brindándole un producto totalmente seguro.

Garantía de calidad, que certifica además un producto natural, sin conservantes ni colorantes añadidos, con salado artesanal a mano y ahumado natural exclusivamente con madera de haya. ¿El resultado final?: unos productos que mantienen la esencia del origen y con ese toque de ahumado suave y sutil que nos caracteriza.





EL SECRETO DE NUESTRO SALMÓN

EL ORIGEN

El salmón que elaboramos en Reyes Varón procede exclusivamente de las frías aguas noruegas. Su inhóspita costa y la tradición milenaria de los pescadores noruegos nos aseguran la mejor de las materias primas. En instalaciones de acuicultura oceánica sostenibles, nuestros salmones son alimentados con productos de alta calidad y son objeto de la estricta normativa noruega en cuanto al uso de antibióticos. La combinación de la tradición ancestral noruega con su alta capacidad de innovación, certifican la calidad de nuestros salmones.



NUESTRO PROCESO DE AHUMADO

Conseguir un producto de extrema suavidad y que conserve todas sus propiedades ha sido el objetivo perseguido por Reyes Varón desde sus inicios.

Y precisamente, para conseguir una materia prima suave y versátil, sin enmascarar el producto, la técnica de ahumado es clave. Tras años de pruebas con diferentes quemadores y maderas acabamos encontrando nuestro sello distintivo en un horneado que aporta a nuestros productos un toque sutil siempre preservando sus propiedades naturales. Este proceso se tradujo en la fabricación a medida de hornos que aplican un ahumado por fricción en frío, utilizando bloques enteros de madera convirtiendo a Reyes Varón en empresa pionera en esta técnica en España.

La innovación sumada a la artesanía en las fases de curado, ahumado a baja temperatura y reposo final son el secreto que nos avala ante los paladares más exigentes.

PRODUCTOS DE SALMÓN

TAKAI

Takai de salmón

140 - 150g
300 - 400g



TARRINAS

Salmón ahumado precortado en aceite

500g / 700g

Medallones de salmón ahumado en aceite

80g / 500g / 700g

Dados de salmón ahumado en aceite

500g / 700g



SOBRES Y PLANCHAS



Sobre de salmón ahumado precortado

700g / 500g / 400g / 300g / 100g / 80g

Plancha de salmón ahumado entero

1.1 - 1.4kg / 1.2 - 1.7kg / 1.4 - 1.8kg

Plancha de salmón ahumado precortado

0.8 - 1.1kg / 1.1 - 1.4kg / 1.2 - 1.7kg / 1.4 - 1.8kg

Plancha de salmón ahumado precortado admiración

1.7 - 2kg

LOMO

Salmón ahumado entero

300 - 400g

600 - 700g

Salmón ahumado en medallones

600 - 700g



PLANCHA

Salmón marinado al eneldo precortado

1.2 - 1.7kg



NOVEDADES

TARTARES

Tartar de salmón ahumado con mostaza

80g



Tartar de salmón ahumado con aroma de trufa blanca

80g



TARRINAS

Salmón noruego ahumado en aceite

80g



EL SECRETO DE NUESTRO BACALAO





EL ORIGEN

Nuestro bacalao proviene de pesca en mar abierto en las extremas aguas islandesas. Se trata de la variedad Gadus Morhua (o comercialmente conocido como Atlantic Cod). Su principal característica es su gran tamaño y su apreciada carne blanca y jugosa. Gracias a las certificaciones MSC y ASC podemos garantizar que nuestros bacalaos han sido pescados de forma sostenible en mar abierto.

LA ELABORACIÓN Y EL AHUMADO

Nuestra larga trayectoria en el trato de esta especie nos ha llevado a seleccionar los mejores barcos y zonas de pesca que nos garanticen un congelado a bordo sin añadir agua ni glaseo, proceso que nos garantiza su blanco color y la preservación de todas sus propiedades. Ya en las instalaciones de Reyes Varón, se realiza un proceso de curado y ahumado más corto y suave para conseguir ese producto jugoso y ligero por el que somos reconocidos. Nuestra técnica de fricción en frío con bloques enteros de madera noble, desarrollada exclusivamente por nuestros maestros ahumadores, nos permite respetar toda la textura y fibrosidad de nuestro Gadus Morhua, obteniendo el producto más jugoso y equilibrado del mercado.



PRODUCTOS DE BACALAO

TARRINAS

Bacalao ahumado precortado en aceite

500g / 700g

Medallones de bacalao ahumado en aceite

80g

Dados de bacalao ahumado en aceite

500g / 700g



SOBRES Y PLANCHAS

Sobre de bacalao ahumado precortado interfoliado

300g / 200g / 100g / 80g

Plancha de bacalao ahumado entero

0.7 - 1.3kg

Plancha de bacalao ahumado precortado

0.7 - 1.3kg

Plancha de bacalao ahumado precortado interfoliado

0.7 - 1.3kg



NOVEDADES

TARRINAS

Bacalao ahumado en aceite

80g

LOMO

Bacalao ahumado

300 - 350g

600 - 700g

Bacalao ahumado en medallones

600 - 700g





ATÚN



PRODUCTOS DE ATÚN

TAKAI

Takai de atún

300 - 400g



Taco de atún ahumado

Sobre de atún ahumado precortado

100g

Tarrina de atún ahumado precortado en aceite

500g / 700g



Sobre de atún ahumado precortado

100g

Tarrina de atún ahumado precortado en aceite

500 - 700g

Tarrina de dados de atún ahumado en aceite

500 - 700g





TRUCHA

PRODUCTOS DE TRUCHA

TRUCHA

Trucha ahumada entera plancha

0.6 - 1kg

Trucha ahumada precortada

0.6 - 1kg



Tarrina de trucha ahumada precortada en aceite

500g / 700g

Sobre de trucha ahumada precortada

100g



PEZ ESPADA

PRODUCTOS DE PEZ ESPADA



PEZ ESPADA

Taco de pez espada ahumado

Tarrina de pez espada ahumado precortado en aceite

500g / 700g

Sobre de pez espada ahumado precortado

250g

PULPO



PRODUCTOS DE PULPO



PULPO

2 patas de pulpo cocido extra

500g aprox

5 patas de pulpo cocido

400g aprox

ANCHOAS



ANCHOAS, SARDINAS, ARENQUES Y BOQUERONES

ANCHOAS

Tarrina de anchoa ahumada en aceite

700g

Sobre de anchoa ahumada

250g

Tarrina de anchoa cantábrico

50 filetes

Tarrina anchoa grande

500g



TARRINAS

Sardinas en vinagre

500g

Sardina ahumada en aceite

500g

Arenques ahumados en aceite

700g

Boquerones en vinagre

500g

PATO



PRODUCTOS DE PATO

PATO

Magret de pato fresco

Magret de pato curado entero

Sobre de magret de pato curado

50 - 100g



Lata de 10 muslos de confit de pato

Lata de mousse de pato

1kg

Lata de bloc de pato 30%

1kg

Porciones micuit 30%

50g

Tarrina de micuit de pato

400g



Hígado de pato extra



OTROS



TARRINAS

Salpicón ahumado en aceite

700g

Surimi de cangrejo

700g



Surtido de lomos ahumados de salmón, bacalao y atún

600 - 700g

Tabla de ahumados (salmón, bacalao, atún y pez espada)

200g

Verbena de ahumados

700g

FRASCOS

Huevas de salmón

50g / 100g

Huevas de trucha

50g / 100g

Huevas de lumpo negro

100g / 340g

Huevas de lumpo rojo

100g / 340g

Mini Blinis

30 Unidades

Blinis

4 Unidades







WWW.REYESVARON.COM

ΛΛΛ AHUMADOS MEDITERRÁNEOS

☎ T +34 977 677 876

☎ F +34 977 677 628

✉ ahumados@reyesvaron.com

📍 C/Alacant, Nave 9-II

43713 Els Arquets - Sant Jaume dels Domenys
Tarragona (Spain)