CONSERVAS BRASEADAS GÜEYUMAR

NUESTROS PRODUCTOS

Las Conservas Braseadas de GüeyuMar son producto de la afición de Abel Álvarez por las conservas de calidad y de su obsesión por innovar.

Después de muchos años investigando y haciendo pruebas ha conseguido enlatar los productos del mar que previamente brasea en su parrilla manteniendo impecable su sabor, aroma y textura.

Un proceso complejo, laborioso y totalmente artesanal de búsqueda de tesoros marinos, de aromas de las maderas adecuadas y de aceites de texturas celestiales.

Sardinas, navajas, berberechos, atún, mejillones... productos de la más alta calidad braseados y posteriormente conservados que convierten abrir una lata en una deliciosa comida con el sabor del mar y las brasas de GüeyuMar.

CONSERVAS GÜEYUMAR
PLAYA DE VEGA, 84
33560 RIBADESELLA - ASTURIAS

985 860 863
conservas@gueyumar.es
@gueyu_mar_
www.conservasgueyumar.com

COLAS DE SARDINAS A LA BRASA

Colas de sardinas de Asturias
y Rias Baixas según temporada.
Se asan con madera de encina y se
conservan en aceite de oliva virgen extra
Arberquino de Castillo de Canena,
un aceite de alta calidad y suave
que no resta protagonismo a la sardina.

INGREDIENTES

Colas de Sardinas (Sardina pilchardus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	949 Kj / 228 Kcal.
Grasas	15,0 g.
de las cuales: Saturadas	3,5 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	24 g.
Sal	2 g.

Las aventuras de una SARDINA en las BRASAS
GÜEYUMAR
CONSERVAS BRASEADAS
BYE BYE baby
¡HOLA!
ACAMPADA LETAL
BYE BYE baby
A LA PLAYA
?
OH-OH
¡VIVA LA AMISTAD!
BECAUSE I'M HAPPY! HAPPY!

LOMOS DE SARDINAS A LA BRASA

Colas de sardinas de Asturias
y Rias Baixas según temporada.
Se asan con madera de encina y se
conservan en aceite de oliva virgen extra
Arberquino de Castillo de Canena,
un aceite de alta calidad y suave
que no resta protagonismo a la sardina.

INGREDIENTES

Lomos de Sardinas (Sardina pilchardus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	949 Kj / 228 Kcal.
Grasas	15,0 g.
de las cuales: Saturadas	3,5 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	24 g.
Sal	2 g..

La traición del Náufrago
Las aventuras de una sardina en los brazos
CONSERVAS BRASEADAS GUEYUMAR
BLA BLA
BLA BLA

SARDINAS A LA BRASA EN ESCABECHE

Sardinas grandes de Asturias y Rias Baixas según temporada.
Asadas con madera de encina y enlatadas en escabeche, con aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena, vinagre de manzana y aromáticos.

INGREDIENTES

Sardinas (Sardina pilchardus)
Origen: España,
Escabeche (aceite de oliva virgen extra, vinagre, cebolla, pimentón y especias)

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Colas (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)
Lomos (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	908 Kj / 218 Kcal.
Grasas	14,0 g.
de las cuales: Saturadas	4,0 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23,0 g.
Sal	1,8 g.

UNA
SARDINA
Y UN
FAQUIR
LAS AVENTURAS DE UNA SARDINA EN LAS BRASAS
LAS CONSERVAS BRASEADAS
de GÜEYU MAR

SARDINAS A LA BRASA EN ESCABECHE PICANTE

Sardinas grandes de Asturias y Rias Baixas según temporada.
Asadas con madera de encina y enlatadas en escabeche ligeramente picante, con aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena, chile habanero, vinagre de manzana y aromáticos.

INGREDIENTES

Colas de Sardinas (Sardina pilchardus)
Origen: España,
Escabeche (aceite de oliva virgen extra, vinagre, cebolla, pimentón y especias)
Chile Habanero.

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Colas (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)
Lomos (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	908 Kj / 218 Kcal.
Grasas	14,0 g.
de las cuales: Saturadas	4,0 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23,0 g.
Sal	1,8 g.

LAS SARDINAS FOGOSAS!
LAS AVENTURAS DE UNA SARDINA EN LAS BRASAS
LAS CONSERVAS BRASEADAS DE GÜEYU MAR

LOMO NEGRO DE ATÚN A LA BRASA

Atún rojo salvaje de almadraba. Lomo alto o negro de gran calidad braseado con encina y enlatado en aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Lomo Alto de Atún rojo (Thunnus thynnus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

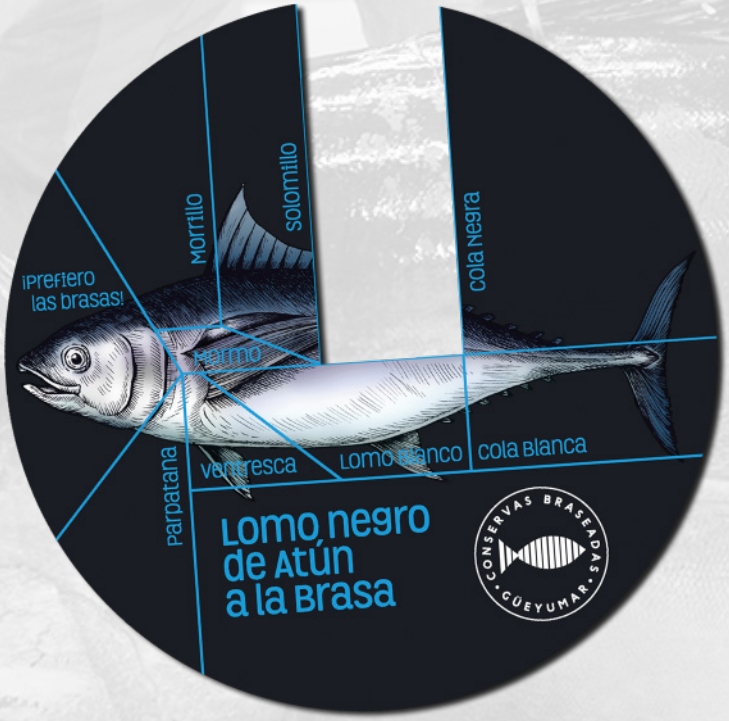
FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1753 Kj / 423 Kcal.
Grasas	37 g.
de las cuales: Saturadas	11 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23 g.
Sal	0,78 g.


¡Prefiero
las brasas!
Morrillo
Solomillo
Cola Negra
Ventresca
Lomo Blanco
Cola Blanca
Parpatana
Lomo negro
de Atún
a la Brasa
CONSERVAS BRASEADAS
GÜEYUMAR

Lomo Negro

LOMO BLANCO DE ATÚN A LA BRASA

Atún rojo salvaje de almadraba.
Lomo bajo o blanco de gran calidad
braseado con encina y enlatado
en aceite de oliva virgen extra
Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Lomo Bajo de Atún rojo (Thunnus thynnus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1753 Kj / 423 Kcal.
Grasas	37 g.
de las cuales: Saturadas	11 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23 g.
Sal	0,78 g.

Lomo Blanco

¡Prefiero las brasas!
Morrillo
Solomillo
Lomo Negro
Cola Negra
Morro
Parpatana
Ventresca
Cola Blanca
Lomo Blanco de Atún a la Brasa
CONSERVAS BRASEADAS
GUEYUMAR

MORMO DE ATÚN A LA BRASA

Atún rojo salvaje de almadraba.
Mormo de gran calidad braseado con encina y enlatado en aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Mormo de Atún rojo (Thunnus thynnus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

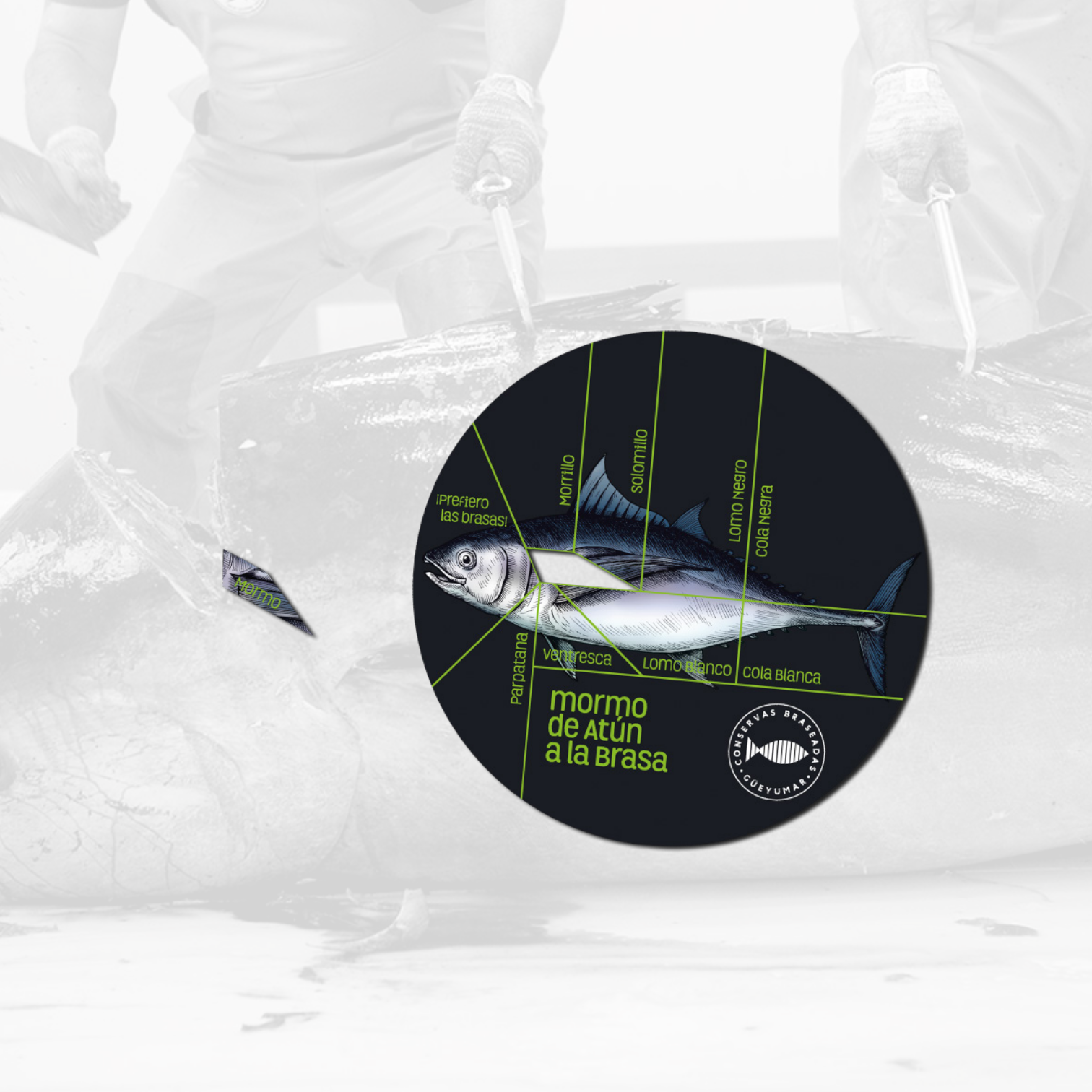
FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1753 Kj / 423 Kcal.
Grasas	37 g.
de las cuales: Saturadas	11 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23 g.
Sal	0,78 g.


¡Prefiero las brasas!
Morrillo
Solomillo
Lomo Negro
Cola Negra
Morro
Parpatana
Ventresca
Lomo Blanco
Cola Blanca
mormo de Atún a la Brasa
CONSERVAS BRASEADAS
CÜEYUMAR

MORRILLO DE ATÚN A LA BRASA

Atún rojo salvaje de almadraba.
Morrillo grueso de gran calidad
braseado con encina y enlatado
en aceite de oliva virgen extra
Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Morrillo de Atún rojo (Thunnus thynnus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

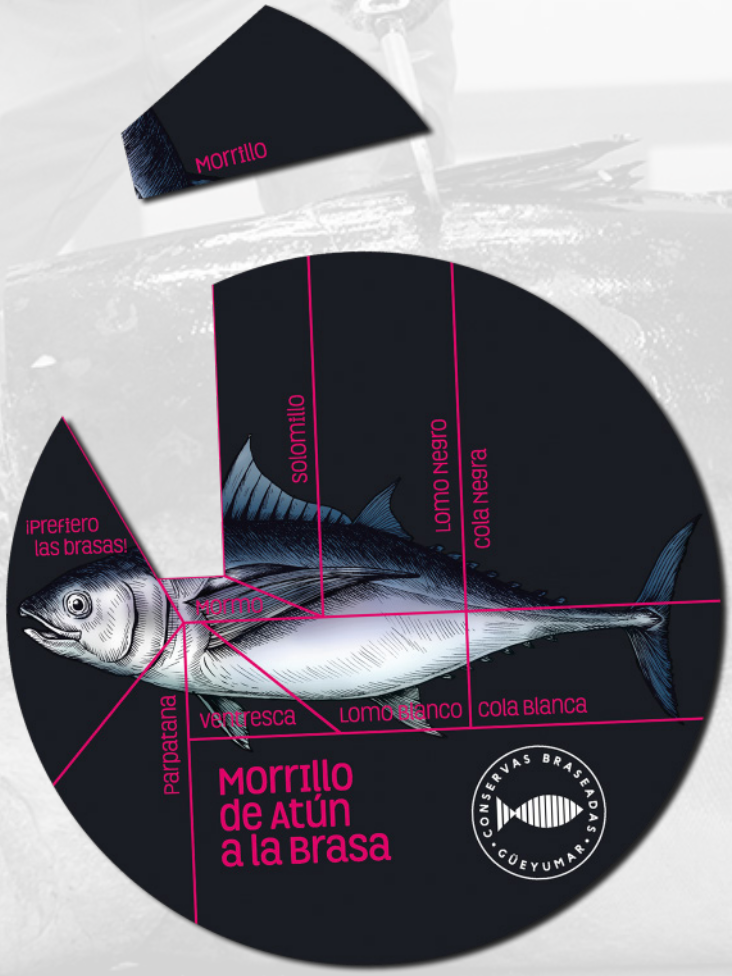
FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1753 Kj / 423 Kcal.
Grasas	37 g.
de las cuales: Saturadas	11 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23 g.
Sal	0,78 g.


Morrillo
Solomillo
Lomo Negro
cola Negra
¡Prefiero las brasas!
Morrillo
Parpatana
Ventresca
Lomo Blanco
cola Blanca
Morrillo de Atún a la Brasa
CONSERVAS BRASEADAS
CÜEYUMAR

VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA

Atún rojo salvaje de almadraba.
Ventresca de gran calidad braseada con encina y enlatado en aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Ventresca de Atún rojo (Thunnus thynnus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

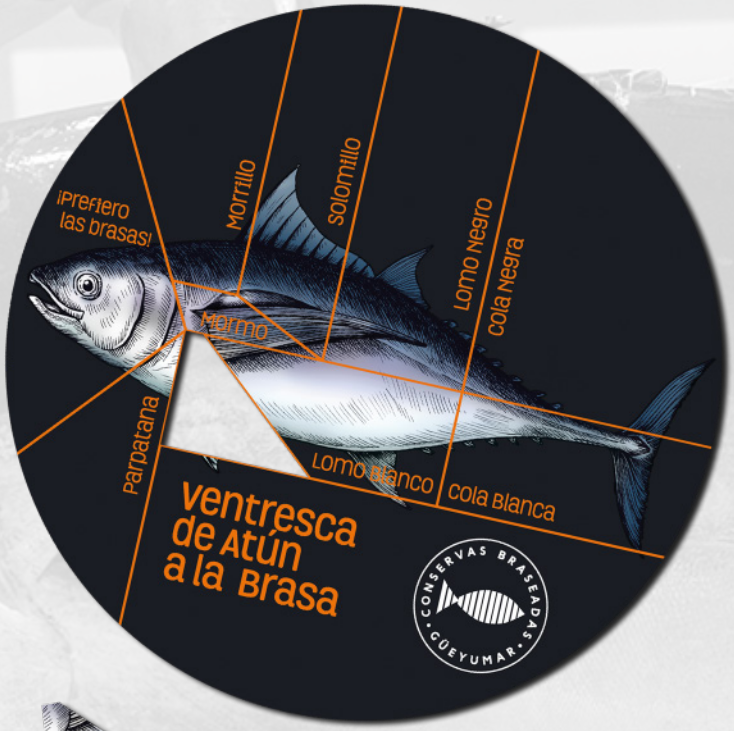
FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 105g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1753 Kj / 423 Kcal.
Grasas	37 g.
de las cuales: Saturadas	11 g.
Hidratos de carbono	0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	23 g.
Sal	0,78 g.


¡Prefiero las brasas!
Morrillo
Solomillo
Lomo Negro
Cola Negra
Morro
Parpatana
Lomo Blanco
Cola Blanca
Ventresca de Atún a la Brasa
CONSERVAS BRASEADAS
GÜEYUMAR

ventresca

MEJILLONES A LA BRASA

Braseados con madera seca de eucalipto que produce un toque de humo perfecto y enlatados con escabeche elaborado con aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena y vinagre de manzana aromático.

INGREDIENTES

Mejillones (Mytilus edulis)
Origen: España,
Escabeche (aceite de oliva virgen extra, vinagre, cebolla, pimentón y especias)

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

10/11 Piezas (Peso neto: 185g / Peso escurrido: 105g)
14/16 Piezas (Peso neto: 180g / Peso escurrido: 90g)
20/24 Piezas (Peso neto: 155g / Peso escurrido: 95g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	610 Kj / 145 Kcal.
Grasas	6,50 g.
de las cuales: Saturadas	1,30 g.
Hidratos de carbono	4,10 g.
de los cuales: Azúcares	0,00 g.
Proteínas	18,00 g.
Sal	1,40 g.

¡¡PUEDO VOLAR!!
CONSERVAS BRASEADAS
GÜEYUMAR
MEJILLONES
A LA BRASA

CALAMAR A LA BRASA EN SU TINTA

Calamar en su tinta con un leve toque de brasa y una salsa de tinta espectacular, densa pero delicada.
Una conserva realmente de otro planeta.

INGREDIENTES

Calamares (MLoligo vulgaris)
Origen: España,
Salsa de tinta (tinta de calamar, cebolla, pimiento y fumé de pescado)

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 160g / Peso escurrido: 90g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	355 Kj / 84 Kcal.
Grasas	2,58 g.
de las cuales: Saturadas	0,50 g.
Hidratos de carbono	2,89 g.
de los cuales: Azúcares	1,40 g.
Proteínas	12,41 g.
Sal	1,48 g.

SCORE 02503
PLAYER 1 UP
CREDITS
VEGA GAMES
© 2019
Calamar
DE OTRO PLANETA
CONSERVAS BRASEADAS
CÜEYUMAR
CALAMARES EN SU TINTA A LA BRASA

PULPO
A LA BRASA

Pulpo del cantábrico de menos de 2 kilos
de peso, cortado en piezas grandes y braseado.
Conservado en aceite de oliva virgen extra
Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES
Pulpo (Octopus vulgaris)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%)

ALÉRGENOS
No presenta

FORMATOS DISPONIBLES
Único (Peso neto: 160g / Peso escurrido: 90g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
(POR CADA 100G)

Energía	510 Kj / 121 Kcal.
Grasas	3,5 g.
de las cuales: Saturadas	0,7 g.
Hidratos de carbono	0,5 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	22,0 g.
Sal	1,3 g.

DESINSTRUCCIONES PARA ABRAZAR:

① NO ABRAZAR A NADIE IRASCIBLE

② NO ABRACES AL ENEMIGO

③ NO ABRACES A GENTE DE MAL HUMOR

EL PULPO ABRASADO

Pulpo a la brasa

④ NO INVADAS EL ESPACIO PERSONAL

⑤ NO CONFUNDIR LA "S" CON LA "Z"

¿ME ABRASÁS?

NAVAJAS A LA BRASA

Navajas pescadas artesanalmente para evitar arena y depuración de larga duración.
Braseada con madera abedul, haya y roble y enlatada en aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Navajas (Ensis magnus)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) Y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 82g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	623 Kj / 147 Kcal.
Grasas	2,1 g.
de las cuales: Saturadas	0 g.
Hidratos de carbono	9,8 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	22,0 g.
Sal	1,5 g.

LA MAÑANA ARRANCABA MAL PARA LAS NAVAJAS. LAS BANDADAS GRAZNABAN MALAS PALABRAS. LA MAR SALADA RAMPABA LAS PLAYAS. MAS PARA MÁS MAL, LAS BRASAS YA ANARANJABAN. -¡VAYA VAYA...! -HABLABAN LAS DAMAS MÁS ACABADAS-. LAS BRASAS ASAN RANAS, CABRAS, CASTAÑAS, ¡HASTA CALAMAR! ¡MAS NAVAJAS JAMÁS! LA DAMA MÁS MALVADA, CLAMA: -¡ASAD A LAS NAVAJAS! ¡ASAD A LAS NAVAJAS!

NAVAJAS A LA BRASA / CONSERVAS BRASEADAS GÜEYUMAR

¡NAVAJAS ASADAS A LAS BRASAS! ¡CARNAVAL PARA LA PANZA! LAS MASAS BRAMAN: -¡NAVAJAS A LAS BRASAS, NAVAJAS A LAS BRASAS! VAYA DAMAS TAN MALVADAS, ASAR A LAS NAVAJAS... ¡HALA! CANTAD ALABANZAS A LAS AMADAS NAVAJAS!

BERBERECHOS A LA BRASA

Berberecho de Noia. Se brasea con una mezcla de maderas de abedul, haya y roble, y se enlata conaceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena. Con un toque de chile habanero.

INGREDIENTES

Berberechos (Cerastoderma edule)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%)
Sal y chile habanero

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

40-50 piezas Mediano / XL (Peso neto: 140g / Peso escurrido: 70g)
28-35 piezas Gigante / XXL (Peso neto: 140g / Peso escurrido: 70g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	700 Kj / 166 Kcal.
Grasas	5,9 g.
de las cuales: Saturadas	1,1 g.
Hidratos de carbono	6,6 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	22,0 g.
Sal	1,5 g.

HOLA, BERBERECHO
PRODUCIDO POR CONSERVAS BRASEADAS GÜEYUMAR PLAYA DE VEGA
SOY BRASA
PANAVISION

MELVA
A LA BRASA

Lomos de melva de cantábrico braseados y conservados en aceite de oliva virgen extra Arberquino de Castillo de Canena.

INGREDIENTES

Ventresca de Melva (Auxis thazard thazard)
Origen: España,
Aceite de oliva virgen extra (27%) Y sal.

ALÉRGENOS

No presenta

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 150g / Peso escurrido: 178g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	747 Kj / 147 Kcal.
Grasas	7,1 g.
de las cuales: Saturadas	1,7 g.
Hidratos de carbono	2,0 g.
de los cuales: Azúcares	0 g.
Proteínas	26,0 g.
Sal	0,73 g.

SELFISH
DE UNA
MELVA A LAS BRASAS
CONSERVAS BRASEADAS
CÜEYUMAR

CONSERVAS GÜEYUMAR
PLAYA DE VEGA, 84
33560 RIBADESELLA - ASTURIAS

985 860 863
conservas@gueyumar.es
@gueyu_mar_
www.conservasgueyumar.com

CONSERVAS BRASEADAS • GÜEYUMAR •