

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 cortan a mano, se asan con madera de encina y se conservan en Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre 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

Presencia de pescado.

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

CONSERVAS BRASEADAS

Bye Bye baby

¡HOLA!

ACAMPADA
LETAL

Bye Bye baby

?

OH-OH

A LA
PLAYA

¡VIVA
LA
AMISTAD!

BECAUSE
I'M
HAPPY!
HAPPY!

LOMOS DE SARDINAS A LA BRASA

Lomos de Sardinas de Asturias y Rias Baixas según temporada.
Se cortan a mano, se asan con madera de encina y se conservan en Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre 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

Presencia de pescado.

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..



LOMOS DE SARDINAS A LA BRASA EN ESCABECHE

Sardinas grandes de Asturias y Rias Baixas según temporada.

Se cortan a mano, se asan con madera de encina y se conservan en escabeche, con Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre 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

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

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.





COLAS DE SARDINAS A LA BRASA EN ESCABECHE

Sardinas grandes de Asturias y Rias Baixas según temporada.

Se cortan a mano, se asan con madera de encina y se conservan en escabeche, con Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre 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

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

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

Escabeche picante (Peso neto: 150g / Esc.: 105g)

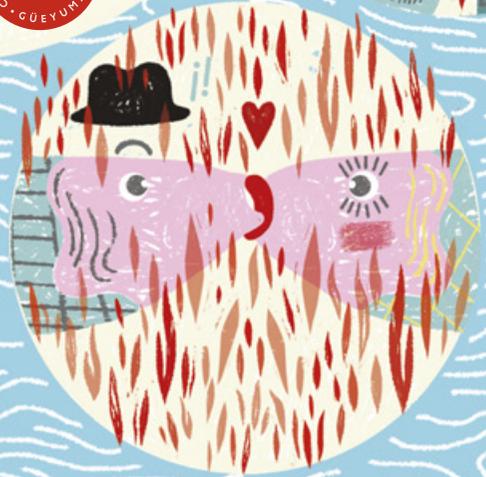
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(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!



COLAS DE SARDINAS A LA BRASA EN ESCABECHE PICANTE

Sardinas grandes de Asturias y Rias Baixas según temporada.

Se cortan a mano, se asan con madera de encina y se conservan en escabeche, con Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre 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

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

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

Escabeche picante (Peso neto: 150g / Esc.: 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

PICANTE

CONSERVAS BRASEADAS EN ESCABECHE



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 Arbequina de Torre de Canena.

INGREDIENTES

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

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

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.

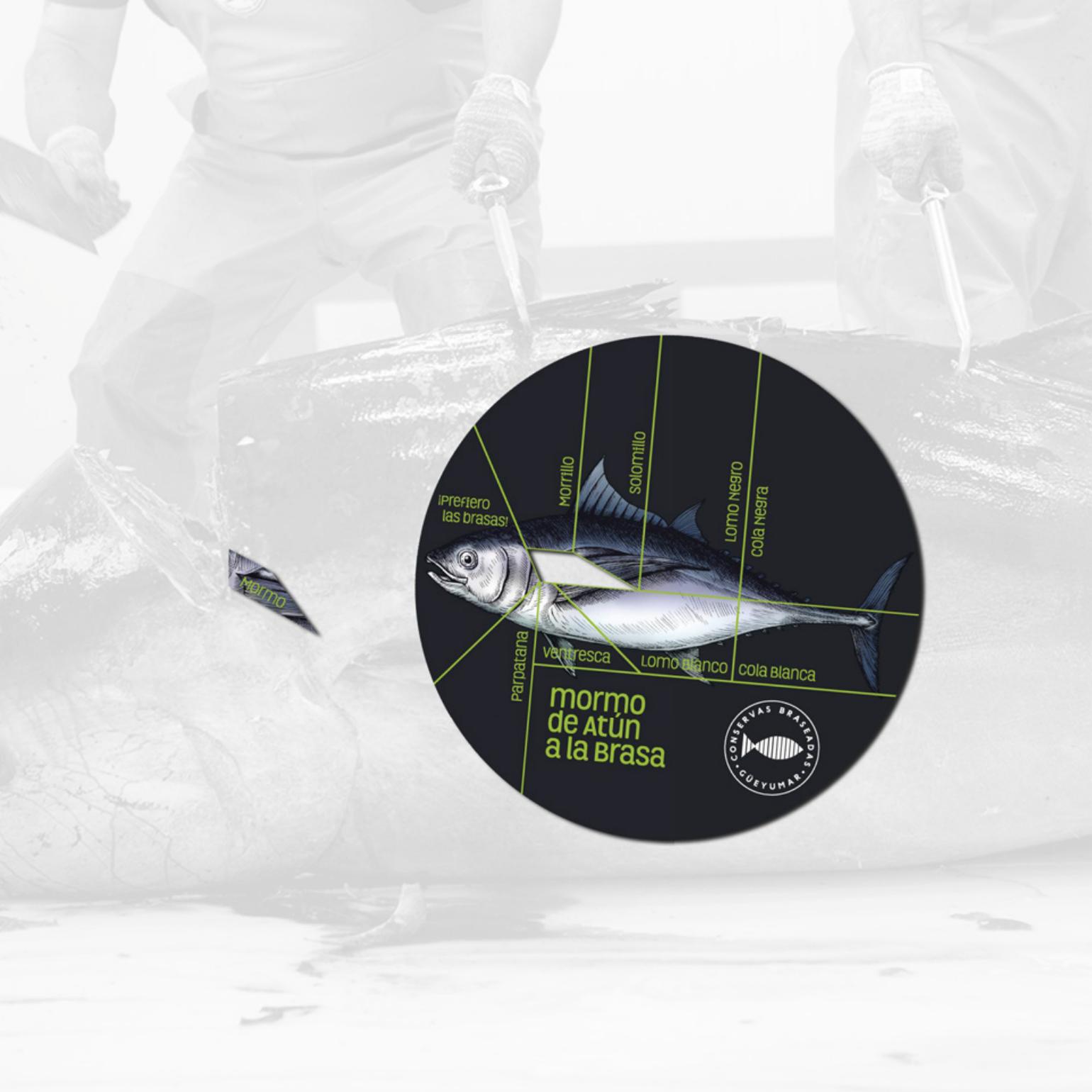






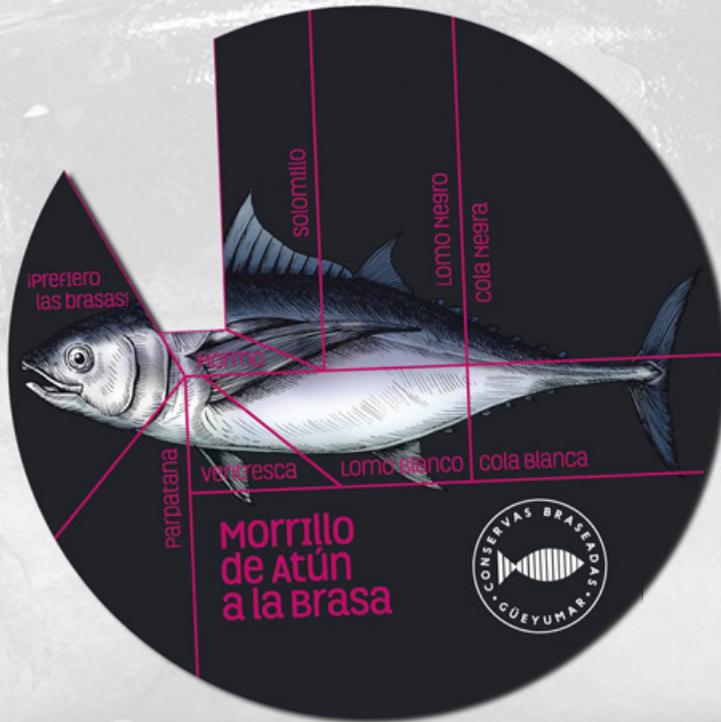
**Lomo Blanco
de Atún
a la Brasa**







Morrillo



¡Prefero las brasas!

solomillo

Lomo Negro

Cola Negra

peripatana

verresca

Lomo blanco

Cola Blanca

Morrillo de Atún a la Brasa



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 Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

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

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

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.





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 Arbequina de Torre 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

Presencia de moluscos.

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!!

CONSERVA BRASEADA
COEYUMAR

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, pimienta y fumé de pescado)

ALÉRGENOS

Presencia de moluscos.

FORMATOS DISPONIBLES

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

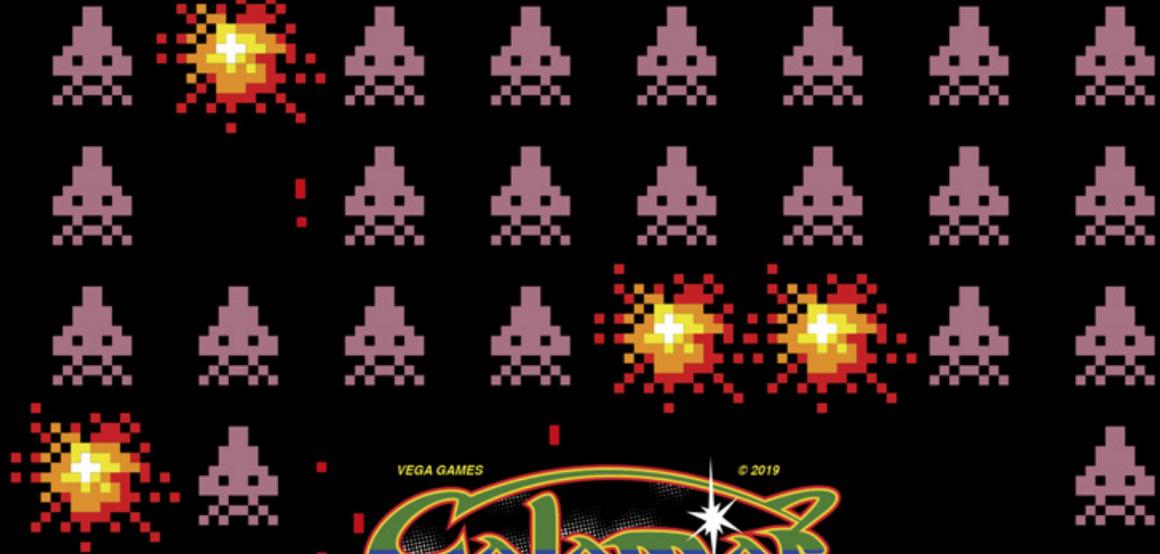
Energía	355 Kj / 84 Kcal.
Grasas	2,58 g.
de las cuales: Saturadas	0,50 g.
Hidratos de carbono	2,89 g.
de los cuales: Azúcares	1,40 g.
Proteínas	12,41 g.
Sal	1,48 g.



SCORE 02503

PLAYER 1 UP

CREDITS 



VEGA GAMES © 2019
Calamar
DE OTRO PLANETA



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 Arbequina de Torre de Canena.

INGREDIENTES

Pulpo (*Octopus vulgaris*)

Origen: España,

Aceite de oliva virgen extra (27%)

ALÉRGENOS

Presencia de moluscos.

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

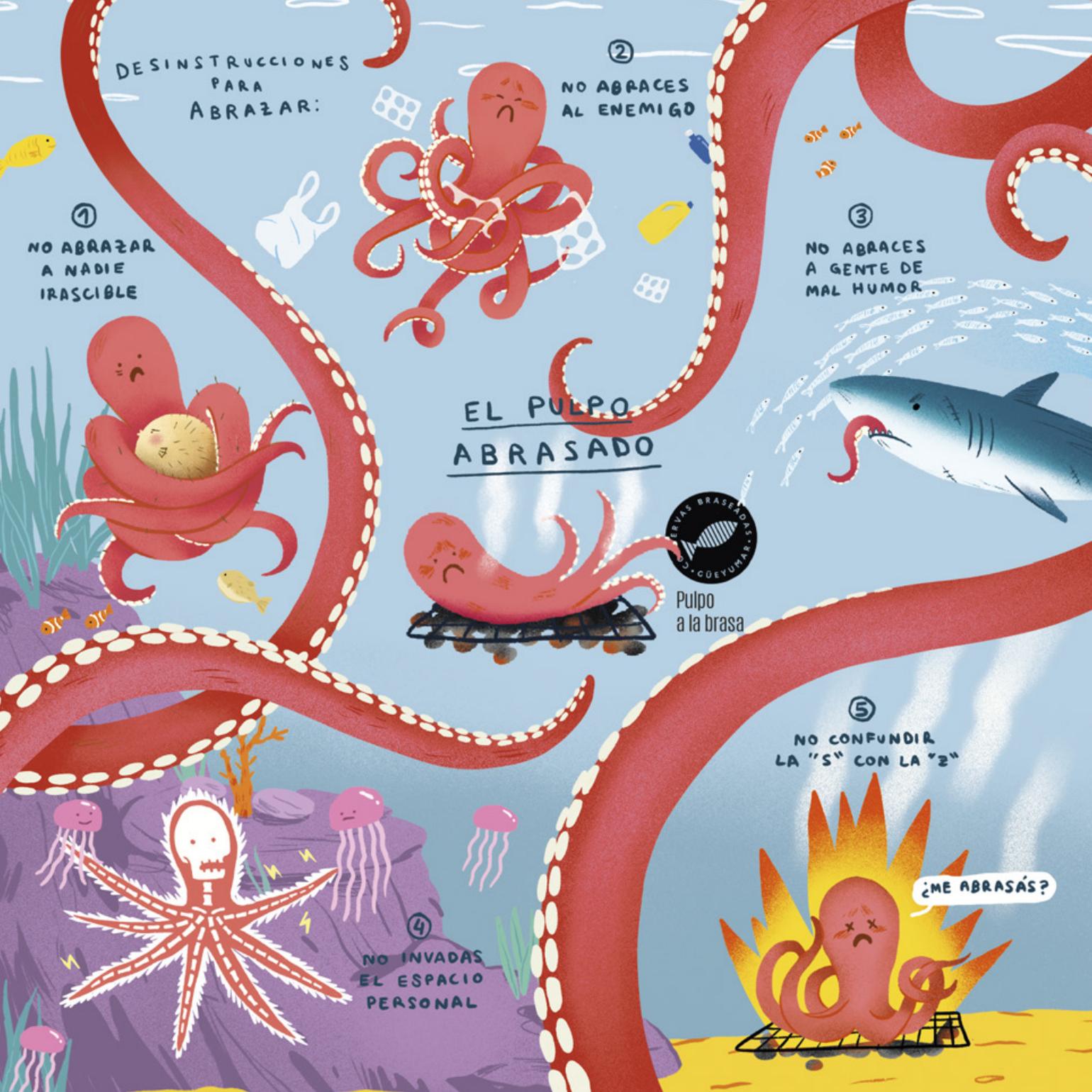


Pulpo
a la brasa

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 Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

Navajas (Ensis magnus)

Origen: España,

Aceite de oliva virgen extra (27%) Y sal.

ALÉRGENOS

Presencia de moluscos.

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 XXL

Berberecho de Noia. Se brasea con una mezcla de maderas de abedul, haya y roble, y se enlata con Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

Berberechos (Cerastoderma edule), aceite de oliva virgen extra (27%), sal y guindilla.

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de moluscos.

FORMATOS DISPONIBLES

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 g.
Sal	1,5 g.





Producción por CONSERVAS BRASEADAS GÜEYMAR PLAYA DE VEGA

HOLA,
BERBERECHO



XXL

SOY
BRASA



BERBERECHOS A LA BRASA L

Berberecho de Noia. Se brasea con una mezcla de maderas de abedul, haya y roble, y se enlata con Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

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

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de moluscos.

FORMATOS DISPONIBLES

40-50 piezas Mediano / L (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.





A BÁRBAROS BERBERES
L
SOMEROS
LAS BRASAS



PATE DE BONITO A LA BRASA

Paté elaborado con lomo de Bonito del norte del mar Cantábrico (*Thunnus alalunga*) previamente braseado, triturado y mezclado con alga Nori y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

Bonito del norte (60%), (*Thunnus alalunga*, origen: España), aceite de oliva virgen extra (27,5%), agua, alga nori, ciclodextrina y sal.

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 69g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1391 Kj / 336 Kcal.
Grasas	29,0 g
de las cuales: Saturadas	4,8 g
Hidratos de carbono	2,1 g
de los cuales: Azúcares	0 g
Proteínas	17 g.
Sal	2,1 g.



MUNDO
NEWS



EL BONITO: ÚLTIMA VÍCTIMA DEL «TRITURADOR» DE ASTURIAS

LOS TRITURADORES
hasta lograr un
EXQUISITO PATÉ

El insaciable asesino no se conforma con brasearlos. Ahora da otra vuelta de tuerca y machaca a sus víctimas hasta convertirlas en paté. Esto no parece tener fin.



PATE DE ATÚN ROJO A LA BRASA

Paté elaborado con Atún rojo salvaje de la Almadraba previamente braseado en encina, triturado y mezclado con alga Nori y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

Atún rojo (69%), (Thunnus thynnus, origen: España), aceite de oliva virgen extra, agua, alga nori, ciclodextrina y sal.

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 69g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1424 Kj / 344 Kcal.
Grasas	29,0 g
de las cuales: Saturadas	5,6 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales: Azúcares	0 g
Proteínas	21 g.
Sal	1,1 g.





**DAILY
WORLD**

EL "TRITURADOR DE ASTURIAS": EL TERROR DE LOS ATUNES

¡¡NO CESAN SUS ATAQUES!!!



Ya hay nuevas víctimas del archiconocido "Triturador de Asturias": los atunes. Se sospecha que podría estar actuando con la ayuda de otra persona. El modus operandi se repite: los captura, los tritura y los brasea.

PATE DE SARDINA A LA BRASA

Paté elaborado con Sardinias de Asturias y Rias Baixas según temporada asadas con madera de encina. Trituradas y mezcladas con alga Nori y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

Sardina (76%), (Sardina pilchardus, origen: España), aceite de oliva virgen extra (16,5%), agua, alga nori, ciclodextrina y sal.

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

Único (Peso neto: 69g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	1930 Kj / 336 Kcal.
Grasas	31,0 g
de las cuales: Saturadas	6,1 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales: Azúcares	0 g
Proteínas	15 g.
Sal	2 g.



CASOS
INSÓLITOS

VUELVE EL "TRITURADOR DE ASTURIAS":

ENCUENTRAN SARDINAS TRITURADAS EN ASTURIAS



EL MÓVIL PODRÍA SER HACER PATÉ

El ya conocido como "Triturador de Asturias" no conoce límite alguno: brasea y tritura a sus víctimas sin remordimiento. Las sardinas se unen a la —tristemente larga— lista de víctimas.



SURTIDO DE PATÉS

Nuestros tres patés de pescado, sardinas, atún y bonito en un pack de 3 latas.



INGREDIENTES PATÉ DE SARDINA.

Sardina (76%), (Sardina pilchardus, origen: España), Aceite de Oliva Virgen Extra (16,5%), agua, alga nori, ciclodextrina y sal.

PATÉ DE ATÚN.

Atún rojo (69%), (Thunnus thynnus, origen: España), Aceite de Oliva Virgen Extra, agua, alga nori, ciclodextrina y sal.

PATÉ DE BONITO.

Bonito del norte (60%), (Thunnus alalunga, origen: España), Aceite de Oliva Virgen Extra (27,5%), agua, alga nori, ciclodextrina y sal.

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

Triple formato (Peso neto: 69g x 3)



CASOS
INSÓLITOS



VUELVE EL "TRITURADOR DE ASTURIAS":

ENCUENTRAN SARDINAS TRITURADAS EN ASTURIAS



EL MÓVIL PODRÍA SER HACER PATÉ

El ya conocido como "Triturador de Asturias" no conoce límite alguno: brasea y tritura a sus víctimas sin remordimiento. Las sardinas se unen a la —tristemente larga— lista de víctimas.

MUNDO
NEWS



EL BONITO: ÚLTIMA VÍCTIMA DEL «TRITURADOR» DE ASTURIAS

**LOS TRITURA
hasta lograr un
EXQUISITO PATÉ**

El insaciable asesino no se conforma con brasearlos. Ahora da otra vuelta de tuerca y machaca a sus víctimas hasta convertirlas en paté. Esto no parece tener fin.



**DAILY
WORLD**



EL "TRITURADOR DE ASTURIAS": EL TERROR DE LOS ATUNES

**¡¡¡NO CESAN
SUS ATAQUES!!!**



Ya hay nuevas víctimas del archiconocido "Triturador de Asturias": los atunes. Se sospecha que podría estar actuando con la ayuda de otra persona. El *modus operandi* se repite: los capturan, los tritura y los brasea.

ANGULAS A LA BRASA

Angulas capturadas en Ribadesella con un toque ligero de brasa de los fogones de Gueyumar que mantiene el protagonismo de la materia prima enlatadas en Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena.



INGREDIENTES

Angula (60%), (Anguilla anguilla, origen: España), aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

Origen: España.

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

FORMATOS DISPONIBLES

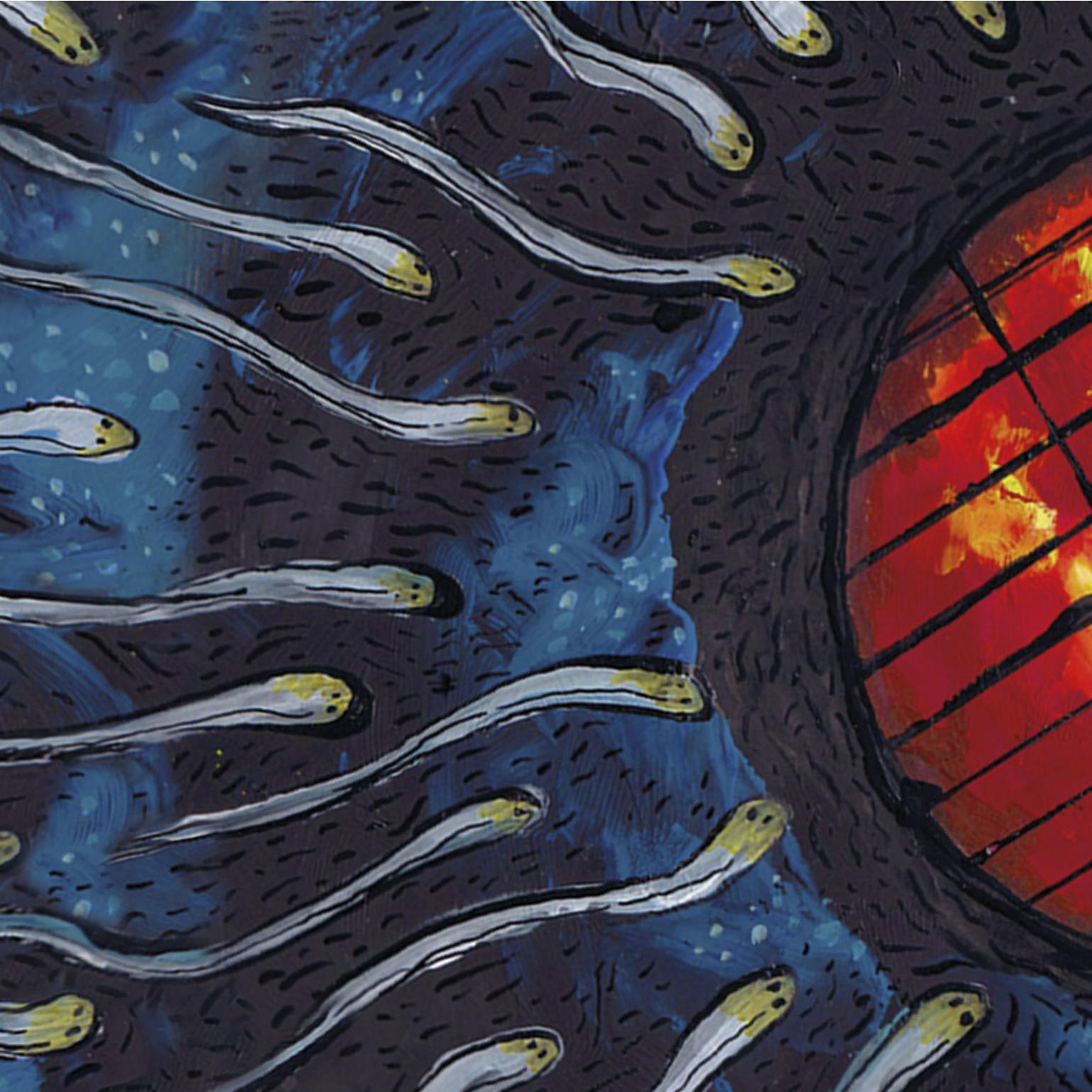
Único (Peso neto: 110g / Peso escurrido: 50g)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(POR CADA 100G)

Energía	803 Kj / 194 Kcal.
Grasas	15,0 g
de las cuales: Saturadas	3,4 g
Hidratos de carbono	0,5 g
de los cuales: Azúcares	0,5 g
Proteínas	14 g.
Sal	3,3 g.





BONITO A LA BRASA

Producto pesquero elaborado a partir de Bonito del norte (Thunnus alalunga) previamente cocinado a la brasa, envasado en Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Torre de Canena, y sometido a esterilización en envase metálico herméticamente cerrado.



INGREDIENTES

Bonito del norte (Thunnus alalunga), aceite de oliva virgen extra (27%) y sal.

ALÉRGENOS

Presencia de pescado.

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.



¿La fiesta de la brasa
es aquí?



CONSERVAS GÜEYUMAR
PLAYA DE VEGA, 84
33560 RIBADESELLA - ASTURIAS

☎ 985 860 863
✉ conservas@gueyumar.es
📱 @gueyu_mar_
💻 www.conservasgueyumar.com

