



CORPACHef

**LA BASE
DE TU
CREATIVIDAD**

**THE FOUNDATION
OF YOUR
CREATIVITY**

**LA BASE
DE TA
CREATIVITÉ**



corpachef.com



Corpachef

Desde San Sebastián elaboramos productos gourmet a base de marisco, pescado y carne de primera calidad en formatos pensados para el profesional de la hostelería y la restauración.

Así, nuestros semielaborados ahorran tiempo en procesos mecánicos que tú puedes dedicar para crear y evolucionar en la cocina.

Más de 30 años de experiencia nos avalan.

Family run business based in San Sebastián (Spain) manufacturing seafood, fish and meat-based products for foodservice professionals.

We focus on the quality of the products with packaging solutions which will help Chefs to create top-of-the-range dishes and appetizers.

Over 30 years' experience in our endorsement.

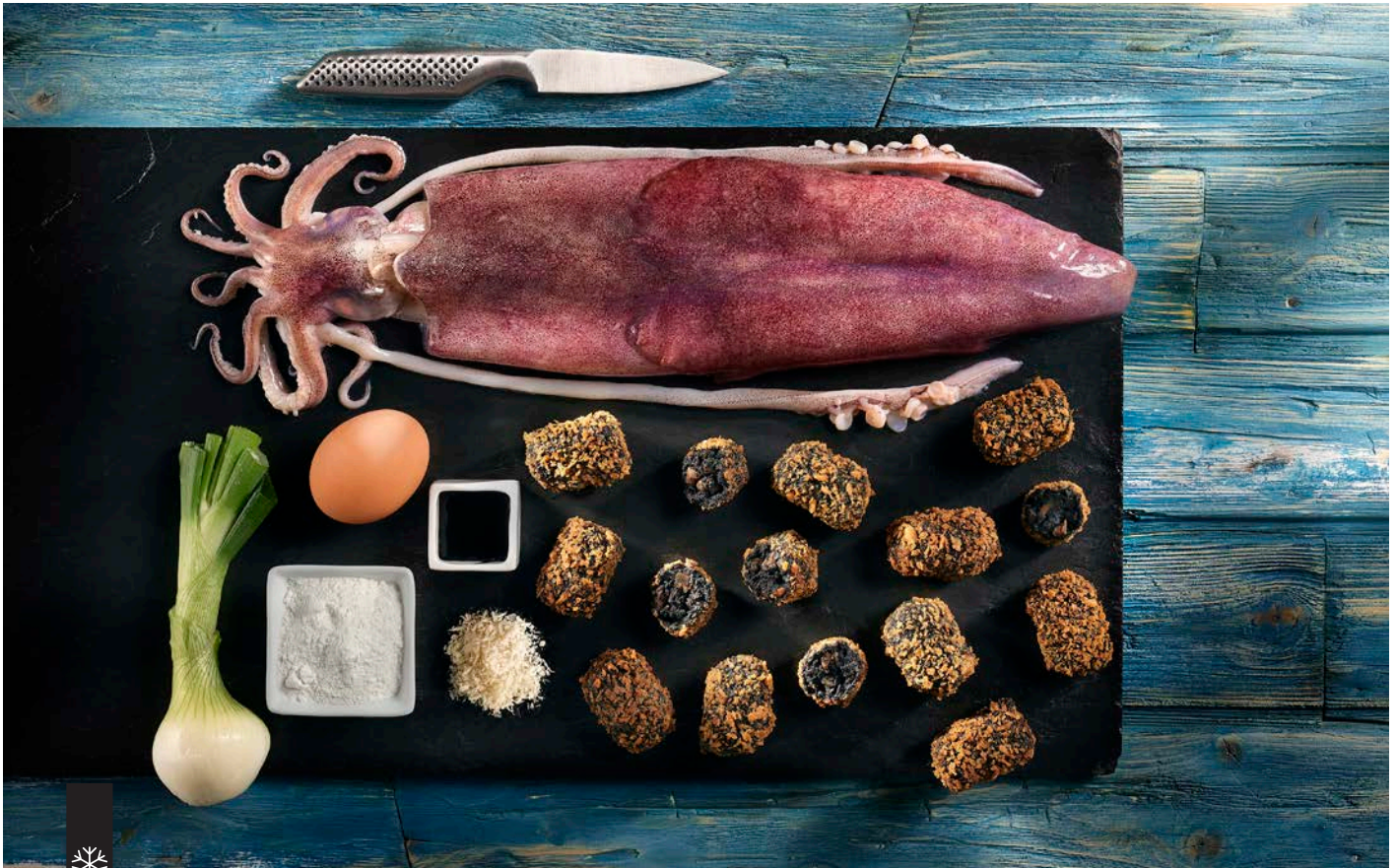


Basé à San Sebastian (Espagne), nous élaborons des produits à base de fruits de mer, poisson et viande pour le professionnel de la restauration.

Produits de qualité en formats faciles à utiliser qui donnent aux Chefs plus de temps pour créer et évoluer dans leur cuisine.

Plus de 30 ans d'expérience.





Congelados / Frozen products / Produits Surgelés

Croquetas

Elaboradas artesanalmente, empanadas con panko y envasadas en bandeja para una mayor protección en el transporte.



Croquetas

Handmade croquetas breaded with panko and packed in plastic trays to protect them during the transport.

FORMATO / PRESENTATION / FORMAT

Cajas de /Boxes/ Cartons de / 2 kg

(2 bandejas de 1 kg por caja / 2 trays of 1 kg per box / 2 barquettes de 1 kg par carton)

- Aprox. 54 bolas/ croquetas (18 g)./
- Aprox. 40 croquetas (25 g).
- Aprox. 25 croquetas (40 g).

Croquetas

Elaborées artisanalement, pannés avec du panko et conditionnées en emballage plastique pour protéger le produit pendant le transport.

Pimientos del piquillo rellenos

Rellenos de nuestras deliciosas bechameles. Hornear directamente congelados, o descongelar y hornear. Espectaculares rebozados y empanados.

Stuffed piquillo peppers

Stuffed with our delicious bechamel sauces. Cook direct from frozen or defrost before cooking. Amazing result when breaded or battered.

Piments "piquillo" farcis

Farcis avec nos délicieuses béchamelles. Enfourner directement surgelés ou décongeler avant la cuisson. Délicieux pannés ou autrement enrobés.

**GAMA/RANGE/GAMME: CROQUETAS**

	18 g	25 g	40 g
TXIPIRONES EN SU TINTA / Squid in its ink/ Calamar à l'encre	•	•	•
JAMÓN IBÉRICO / Iberico Ham/ Jambon Ibérique	•	•	•
BOLETUS Y TRUFA / Boletus and truffle / Cèpes et truffe	•	•	•
CAMARÓN / Shrimps/ Crevettes		•	
VIEIRA / Scallop/ Saint Jacques		•	
QUESO DE CABRALES / Cabrales cheese/ Fromage Cabrales		•	
QUESO OSSAU-IRATY / Ossau-Iraty cheese/ Fromage Ossau-Iraty		•	
BACALAO / Cod/ Morue		•	
GUISO DE CARNE / Beef stew/Pot au feu		•	
ESPINACASY QUESO / Spinach and cheese/ Épinards et fromage		•	
MEJILLÓN / Mussels / Moules		•	
WAGYU		•	

Fritura/Deep fried/Friture ❄️ 4' a 170 °C. ❄️ 3' a 190 °C.

**GAMA / RANGE / GAMME**

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE: TXIPIRÓN / BACALAO / BOLETUS
STUFFED PIQUILLOS PEPPERS: SQUID IN ITS INK / COD / BOLETUS
PIMENTS DE PIQUILLOS FARCIS AUX: CALAMAR À L'ENCRE / MORUE / CÈPES

FORMATO / PRESENTATION / FORMAT

Cajas de /Boxes/ Cartons de / 2,5 kg

(2 bandejas de 1,25 kg por caja / 2 trays of 1,25 kg per box / 2 barquettes de 1,25 kg par carton)

• Aprox. 50 pimientos rellenos. / • Approx. 50 unités. / • Approx. 50 unités.

Congelados / Frozen products / Produits Surgelés



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés

Boquerones del Cantábrico en vinagreta

Invasados en aceite de girasol, destacan por su gran tamaño y su textura “al dente” y su aliño de ajo y perejil.

Sin tratamientos blanqueantes artificiales.

Son una fuente natural de aceites omega 3.

Cantábrico white anchovies in vinegar

Packed in sunflower oil, they stand out for their size, their “al dente” texture and their garlic and parsley dressing.

No artificial bleaching treatments.

They are a natural source of omega 3 oils.



Anchois de la mer Cantabrique marinés

Conservés dans l’huile de tournesol, nos anchois marinés se caractérisent par leur taille et leur texture « al dente » et leur assaisonnement à l’ail et au persil.

Sans traitements artificiels de blanchissement.

Une source naturelle d’huiles omega 3.



FORMATO/PRESENTATION/FORMAT

- 900 g netos/net.

- 700 g escurrido/drainado/égoutté.

- Aprox. 100 filetes/fillets/files.



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés

Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva

Empleamos anchoa de nuestra especie de siempre, *Engraulis encrasicolus*, de primavera.

Sólo las más frescas y grandes.

Suaves de sal, sabrosas y naturales.

Cantábrico anchovies in olive oil

We use the traditional species, *Engraulis encrasicolus*, from spring.

Only the freshest and largest.

Lightly salted, tasty and natural.



Anchois de la mer Cantabrique à l'huile d'olive

Anchois *Engraulis encrasicolus* pêchés au printemps.

Seulement les plus frais et les plus gros.

Légèrement salés, savoureux et naturels.



FORMATO/PRESENTATION/FORMAT

- 950 g netos/net.

- 700 g escurrido/drained/égoutté.

- Aprox. 125 filetes/fillets/files.



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés

Pulpo

Solo trabajamos pulpo de los mejores caladeros.

Larga cocción a baja temperatura en su propio jugo. Sin aditivos.

Una vez cocido separamos jugo y carne.

Octopus

We only work octopus from the best fishing grounds.

Long cooking times in its own juice.

No additives. After cooking we separate meat and juice for a better cost control and for the use of the juice in different recipes.

Poulpe

Nous ne travaillons que le poulpe provenant des meilleures zones de pêche.

Longue cuisson a base température. Sans additifs.

Une fois cuit nous séparons la chair et le jus pour l'utiliser en cuisine.

Tamaño Size Taille	Peso g (aprox.) Weight g (approx.) Poids g (approx.)	Uds. caja Units box Unités par carton	Caducidad (meses) Shelf life (months) DCL (mois)
--------------------------	--	--	--

GAMA / RANGE/ GAMME:

PULPO ENTERO WHOLE OCTOPUS POULPE ENTIER	T2/T3/T4	2	6
--	----------	---	---

GAMA / RANGE/ GAMME: 1 PATA / 1 LEG / 1 PATE

GRANDE LARGE GRANDE	>300 (450 g max)	5	6
MEDIANA MEDIUM MOYENNE	175/300 g	5	6
PEQUEÑA SMALL PETITE	100/175 g	5	6

GAMA / RANGE/ GAMME: 2 PATAS / 2 LEGS / 2 PATES

GRANDE LARGE GRANDE	>450 (600 g max)	5	6
MEDIANA MEDIUM MOYENNE	300/450 g	5	6
PEQUEÑA SMALL PETITE	200/300 g	5	6

Mantener entre 0 y 4 °C / Keep between 0 and 4 °C / Conserver entre 0 et 4 °C



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés



El envasado independiente del jugo permite incorporarlo en preparaciones como arroces, guisos, ceviches.... un toque de sabor que no pasará desapercibido para los paladares más exigentes.

The independent packaging of the juice allows it to be incorporated into preparations such as rice dishes, stews, ceviches, etc. a touch of flavour that will not go unnoticed by the most demanding palates.

Le conditionnement indépendant du jus permet de l'incorporer dans des préparations telles que des plats de riz, des ragoûts, des ceviches, etc. une touche de saveur qui ne passera pas inaperçue aux yeux des palais les plus exigeants.





Refrigerado / Refrigerated / Refrigrérés

Pasteles de Pescado

Destacan por su sabor muy natural y bien definido. Textura en la que se aprecia la presencia del pescado y marisco. Son ideales como ingrediente principal de platos y tapas, acompañados de salsas, verduras... o como parte de una guarnición en platos de pescado.



Pastel de pescado de roca rebozado.
Breaded fish cake.
Terrine de poisson panée.

Terrines de poisson

Ils se caractérisent par leur goût naturel et bien marqué. Texture naturelle avec des morceaux de poisson et fruits de mer. Idéal en entrée avec un sauce, comme base de « Tapas » ou comme garniture d'un plat à base de poisson.

Fish terrines

They stand out for their very natural and well-defined flavour. Natural texture where you can feel the presence of the fish and the seafood. They are ideal as a main ingredient for dishes and tapas, with sauces, vegetables... or as part of a side dish in fish dishes.



GAMA / RANGE / GAMME

PESCADO DE ROCA

Rockfish / Rascasse

SALMÓN

Salmon / Saumon

FORMATO/ PRESENTATION / FORMAT

1.000 g netos/net.



Empanadilla de pastel de bonito del norte.
White tuna terrine "Empanadilla".
"Empanadilla" de terrine de thon blanc germon.



GAMA / RANGE / GAMME

BONITO DEL NORTE
WHITE TUNA
THON BLANC GERMON

FORMATO / PRESENTATION / FORMAT

360 g netos/net.



Buey de mar y txangurro

Para rellenar pimientos, crepes, pasta brick, hojaldre y todo tipo de soportes de panadería. Ideal como guarnición de pescado, como base de salsas y para acompañamiento y adorno de todo tipo de platos.

Edible crab and spider crab

Ideal for stuffing peppers, artichoke hearts, crepes, with phyllo pastry, on bread, as a garnish for fish dish. They simplify the preparation of sauces, biscuits, jellies and creams to accompany and garnish.

**FORMATO
PRESENTATION
FORMAT
1.000 g netos/net.**

Tourteau et araignée de mer

Parfaites pour garnir piments, artichauts, pâte brisée, etc. Utiliser aussi comme garniture de poisson, comme base d'une sauce ou pour la décoration d'un plat.





Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés

Gildas con boquerón del cantábrico

Con dos piparras, dos aceitunas y un boquerón del cantábrico por gilda.

Gilda with cantábrico white anchovy

With two piparras, two olives and one cantabrico boquerón per gilda

Gilda avec anchois mariné de la mer cantabrique

Avec deux piparras, deux olives et un anchoi mariné du cantabrique pour gilda.

Gildas con anchoa del cantábrico

Con dos piparras, dos aceitunas y una anchoa del cantábrico por gilda

Gilda with cantábrico brown anchovy

With two piparras, two olives and one cantabrico anchovy per gilda

Gilda avec anchois salé de la mer cantabrique

Avec deux piparras, deux olives et un anchoi du cantabrique pour gilda



FORMATO/PRESENTATION/FORMAT

- 2036 g netos/net.

- 788 g escurrido/drained/égoutté.

- Aprox. 40 uds. por cubo/units per container/ unités par récipient





LA BASE DE TU CREATI- VIDAD

THE FOUNDATION
OF YOUR
CREATIVITY

LA BASE DE TA
CREATIVITÉ

T +34 943 361 855
F +34 943 361 863

Avda. de Oria, 2
20160 Lasarte-Oria
Gipuzkoa · Spain

Corpa-Corp. Pascual Hnos., S.A.

corpachef.com





pulpo cocido e
EL PULPO COCIDO EN SU JUGO de
BAHÍA DE LA CONCHA

BAHÍA DE LA CONCHA
pastel de pescado de roca

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
Boquerones en vinagreta

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
Anchoas en aceite de oliva

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
SOPA DE PESCADO

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
SOPA DE PESCADO

BAHÍA DE LA CONCHA

pulpo cocido en su ju
EL PULPO COCIDO EN SU JU
BAHÍA DE LA CONCHA

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
CREMA DE MARISCO

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
CREMA DE MARISCO

abre, comparte y disfruta
BAHÍA DE LA CONCHA
pastel de pescado de roca

Peso neto:
170 g



abre, comparte y disfruta

BAHÍA DE LA CONCHA



abre, comparte y disfruta

BAHÍA DE LA CONCHA

Bahía de la Concha es una empresa familiar en la que elaboramos productos principalmente a base de pescados y mariscos. Nos basamos en la calidad de las materias primas y en las recetas tradicionales de nuestra cocina para elaborar artesanalmente anchoas, boquerones, pulpo, pasteles de pescado, sopas, cremas, rellenos y croquetas. Nuestro objetivo es ofrecer una amplia gama de productos respetando los sabores del mar. Con nuestros productos se pueden elaborar un gran número de platos, pintxos, tapas, raciones, etc. Productos dignos de los mejores restaurantes que queremos hacer llegar a las cocinas de casa para disfrute de todo el mundo.

Bahia de la Concha is a family-run business manufacturing mainly fish and seafood-based products. We focus on the quality of the raw materials and on traditional recipes from our cuisine to make artisanal anchovies in olive oil, boquerones, cooked octopus, fish terrines, soups, cream soups, fillings and croquetas. Our aim is to offer a wide range of products respecting sea flavours. With our products you can make a great number of dishes, pintxos, tapas, side dishes, etc. Products deserving of the best restaurants which we want to introduce into home kitchens so everyone can savour them.

Bahía de la Concha est une entreprise familiale qui élabore principalement des produits à base de poisson et fruits de mer. La qualité des matières premières et les recettes traditionnelles sont les piliers de notre cuisine pour élaborer de manière artisanale anchois, anchois marinés, poulpe, terrines de poisson, soupes, veloutés, farces et croquetas. Notre objectif est d'offrir une large gamme de produits, en respectant les saveurs de la mer. Nos produits permettent d'élaborer facilement et rapidement de nombreux plats, pintxos, tapas etc. Des produits dignes des meilleurs restaurants que nous voulons faire rentrer dans les cuisines de chacun, pour le plaisir de tous.



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés



Fieles a nuestra tradición, en Bahía de la Concha seguimos empleando la anchoa de nuestra especie de siempre (*Engraulis encrasicolus*) pescada en primavera. Seleccionando sólo las más frescas y grandes.

True to our tradition at Bahía de la Concha we use the *Engraulis encrasicolus* species, captured in the Cantabrian Sea in spring. Only the freshest and largest.

Fidèles à nos traditions, chez Bahía de la Concha nous travaillons l'anchois de notre mer Cantabrique (*Engraulis encrasicolus*) pêchés au printemps. Seulement les plus frais et les plus gros.

BOQUERONES DEL CANTÁBRICO CANTABRICO WHITE ANCHOVIES ANCHOIS MARINÉS

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA CANTABRICO ANCHOVIES IN OLIVE OIL ANCHOIS DU CANTABRIQUE A L'HUILE D'OLIVE



**12 unidades/caja
units/box
unités/carton**

110 g Peso Neto / Net weight / Poids Net
90 g Peso Ecurrido / Drained / Égoutté
Mantener entre / Keep between /
Conserver entre: 0 - 4 °C



**12 unidades/caja
units/box
unités/carton**

70 g Peso Neto / Net weight / Poids Net
50 g Peso Ecurrido / Drained / Égoutté
Mantener entre / Keep between /
Conserver entre: 0 - 4 °C



Refrigerado / Refrigerated / Réfrigérés

Presentamos un producto de gran calidad ya que lo sometemos a un proceso de larga cocción a baja temperatura en su propio jugo. Sin aditivos. Una vez cocido, separamos el jugo y la carne, lo que ofrece más alternativas a la hora de prepararlo en la cocina.

We introduce a high-quality product thanks to a slow cooking process at low temperature in its own juice. No additives. Once cooked, we separate the juice and the meat, which offers more alternatives when it comes to preparing it in the kitchen.

Nous présentons un produit de haute qualité grâce à un processus de longue cuisson à basse température dans son propre jus. Pas d'additifs. Une fois cuit, nous séparons le jus de la chair, ce qui offre plus d'alternatives pour la préparation en cuisine.



PULPO COCIDO EN SU JUGO
COOKED OCTUPUS
POULPE CUIT SOUS VIDE

5 unidades/caja
units /box
unités/carton

2 PATAS PEQUEÑAS / 2 SMALL LEGS / 2 PETITES PATES

200/300 g Carne+jugo / *Meat and juice* / Chair et jus

2 PATAS MEDIANAS / 2 MEDIUM LEGS / 2 PATES MOYENNES

300/400 g Carne+jugo / *Meat and juice* / Chair et jus

Mantener entre / *Keep between* / Conserver entre: 0 - 4 °C



Refrigerado / Refrigerated / Refrigerés

PASTEL DE PESCADO
FISH TERRINES
TERRINES DE POISSON



PESCADO DE ROCA
ROCKFISH
RASCASSE

12 unidades/caja
units/box
unités/carton

170 g Peso Neto/ *Net weight* / Poids Net
Mantener entre / *Keep between* / Conserver entre: 0 - 4 °C



Congelados / Frozen products / Produits Surgelés

CROQUETAS



CHIPIRÓN
SQUID
CALAMAR



JAMÓN IBÉRICO
IBERICO HAM
JAMBON IBÉRIQUE



BOLETUS Y TRUFA
FUNGHI
CÈPES ET TRUFFE



CAMARÓN
SHRIMP
CREVETTE GRIS

8 unidades/envase
units/pack
unités/emballage

12 envases/caja
packs/box
emballages/carton

200 g Peso Neto / *Net weight* / Poids Net
Mantener a / *Keep at* / Conserver à: -18 °C



abre, comparte y disfruta

BAHÍA DE LA CONCHA

CORPA-CORP. PASCUAL HNOS., S.A.

Avda. de Oria 2

20160 Lasarte-Oria. Gipuzkoa

bahiadelaconcha.com

shop.bahiadelaconcha.com

