

MAR3SMA
Alimentació

Catàleg de Nadal

Confiança, qualitat i Servei



PATÉS DE NADAL

Patés de porc, Origen Belga

DATA LÍMIT DE COMANDES: 14/11/2025

TOP VENDES

PATÉ DE POMA

Suau i cremós paté belga de poma elaborat amb ingredients de primera qualitat. Una opció gourmet imprescindible en temporada nadalenca.

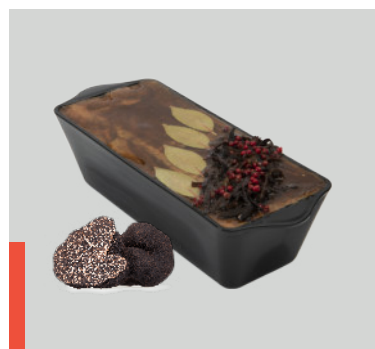
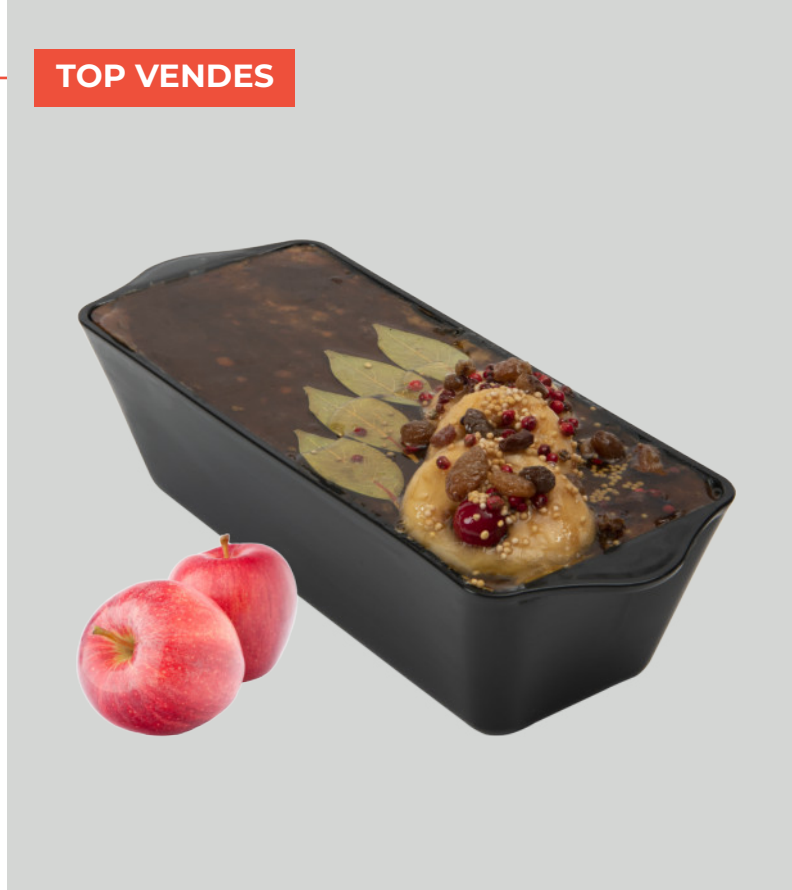
 ORIGEN, BÈLGICA

 PASTA: **GRANULADA**

 ENVÀS: **TERRINA DE PLÀSTIC**

CODI: **N811** PES: **1,7Kg** CAIXA: **1 UNITAT**

PREU TERRINA: **19,55€** (11,50€/Kg)

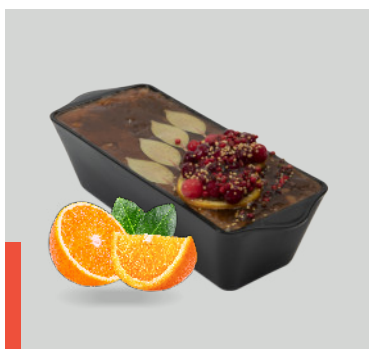


PATÉ DE TÒFONA



CODI: **N819**
PASTA: **Cremosa**
PES: **1,7 Kg**

PREU
TERRINA:
19,55€
(11,50€/Kg)

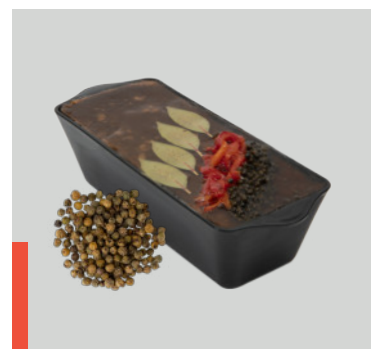


PATÉ DE TARONJA



CODI: **N820**
PASTA: **Cremosa**
PES: **1,7 Kg**

PREU
TERRINA:
19,55€
(11,50€/Kg)

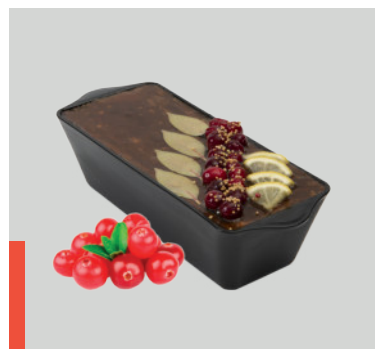


PATÉ DE PEBRE VERD



CODI: **N815**
PASTA: **Cremosa**
PES: **1,7 Kg**

PREU
TERRINA:
19,55€
(11,50€/Kg)

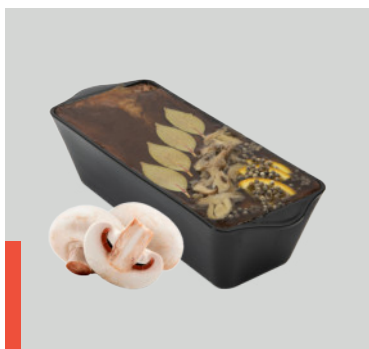


PATÉ DE NABIUS



CODI: **N816**
PASTA: **Cremosa**
PES: **1,7 Kg**

PREU
TERRINA:
19,55€
(11,50€/Kg)

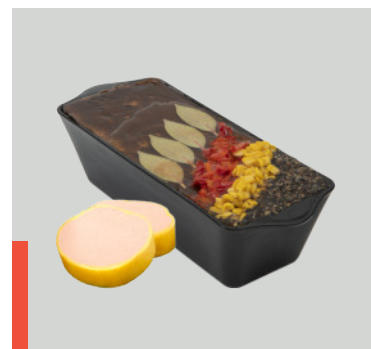


PATÉ DE BOLETS



CODI: **N818**
PASTA: **Cremosa**
PES: **1,7 Kg**

PREU
TERRINA:
19,55€
(11,50€/Kg)



PATÉ DE MOUSSE D'ÂNEC



CODI: **N817**
PASTA: **Cremosa**
PES: **1,7 Kg**

PREU
TERRINA:
19,55€
(11,50€/Kg)



PERNILS, ESPATLLES I EMBOTITS

Ibèrics de Gla, Enceball i Duroc

PERNIL DE GLA CyG 100% IBÈRIC

📍 ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

🐷 RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

🍖 ALIMENTACIÓ: GLA

Gaudeix de l'equilibri entre grau de salinitat i curació òptims. De color intens i brillant, presenta una aroma intensa i persistent amb pinzellades de fruita seca i camp.

CODI: TP2239 PES: 8-9 Kg CAIXA: 2 UNITATS

PREU: 41,25€/Kg



ESPATLLA DE GLA CyG 100% IBÈRICA

📍 ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

🐷 RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

🍖 ALIMENTACIÓ: GLA

De color uniforme i brillant amb vetes de greix blanc-nacrat és el preludi visual d'un sabor accentuat a gla, una aroma dolça, marcada i intensa que evoca el paisatge de les deveses.

CODI: TP0704 PES: 5-5,5 Kg CAIXA: 4 UNITATS

PREU: 24,50€/Kg



ESPATLLA DE GLA CyG 100% IBÈRICA DESOSSADA

📍 ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

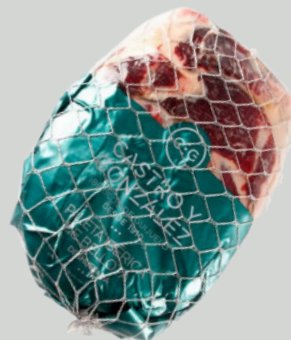
🐷 RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

🍖 ALIMENTACIÓ: GLA

Format desossat i envasat al buit de l'espatlla 100% ibèrica. Més comoditat, optimització de l'espai i conservació més prolongada.

CODI: TP2224 PES: 2-2,5 Kg CAIXA: 8 UNITATS

PREU: 49,63€/Kg



PERNIL CyG "SELECCIÓN"

📍 ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

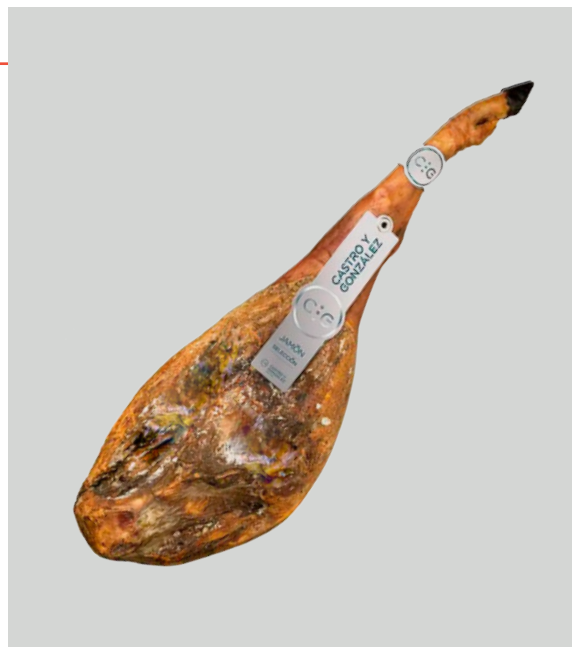
🐷 RAÇA: PORC IBÈRIC

🌾 ALIMENTACIÓ: CEREALS NATURALS

D'aspecte allargat i amb greix lleugerament més fosc, ofereix un bouquet més suau i agradable al paladar. Amb un temps mínim de curació de 36 mesos i la seva cuidada alimentació, és sempre garantia de sabor i qualitat.

CODI: TP0707 PES: 8-9 Kg CAIXA: 2 UNITATS

PREU: 26,88€/Kg



ESPATLLA CyG "SELECCIÓN"

📍 ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

🐷 RAÇA: PORC IBÈRIC

🌾 ALIMENTACIÓ: CEREALS NATURALS

Un perfecte equilibri entre sabor dolç i la seva profunda aroma. Igual que el Pernil, el to del seu greix és més fosc que el dels seus homònims. El seu temps mínim de curació és de 24 mesos.

CODI: TP0768 PES: 5-5,5 Kg CAIXA: 4 UNITATS

PREU: 18,90€/Kg

ESPATLLA CyG "SELECCIÓN" DESOSSADA

📍 ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

🐷 RAÇA: PORC IBÈRIC

🌾 ALIMENTACIÓ: CEREALS NATURALS

Format desossat i envasat al buit de l'espatlla CyG "SELECCIÓN". Més comoditat, optimització de l'espai i conservació més prolongada.

CODI: TP0709 PES: 2-2,5 Kg CAIXA: 8 UNITATS

PREU: 39,90€/Kg



TOP VENDES

LLOM DE GLA 100% IBÈRIC CyG

ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

ALIMENTACIÓ: GLA

El seu sabor és persistent i la seva aroma intensa. El lent procés d'asseccament natural i l'adob fet de pebre vermell i espècies naturals confereixen a aquest llom ibèric de gla un bouquet incomparable.

CODI: TP0737 PES: 1 - 1,2Kg CAIXA: 6 Kg

PREU: 54,38€/Kg



XORIÇO DE GLA 100% IBÈRIC CyG

ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

ALIMENTACIÓ: GLA

CODI: TP0738

PES: 1 - 1,2 Kg

CAIXA: 6 Kg

PREU: 22,50€/Kg



SALCHICHÓN DE GLA 100% IBÈRIC CyG

ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

ALIMENTACIÓ: GLA

CODI: TP0735

PES: 1 - 1,2 Kg

CAIXA: 6 Kg

PREU: 22,50€/Kg



SALCHICHÓN DE GLA 100% IBÈRIC VELA CyG

ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

RAÇA: PORC IBÈRIC 100%

ALIMENTACIÓ: GLA

CODI: TL002

PES: 1 - 1,2 Kg

CAIXA: 6 Kg

PREU: 18,00€/Kg



LLOM "SELECCIÓN" CyG

ORIGEN, GUIJUELO (SALAMANCA)

RAÇA: PORC

ALIMENTACIÓ: CEREALS

CODI: TP0731

PES: 1 - 1,2 Kg

CAIXA: 6 Kg

PREU: 39,95€/Kg





XORIÇO CULAR IBÈRIC DE GLA

ORIGEN, HUELVA

RAÇA: PORC IBÈRIC

ALIMENTACIÓ: GLA

Elaborat embotint magres ibèrics de gla en un budell natural, obtenim un xoriço ibèric de gla, d'aroma delicada i sabor equilibrat i prolongat.

CODI: 11202

PES: 600 g

CAIXA: 7 Kg aprox.

PREU: 17,90€/Kg

SALCHICHÓN CULAR IBÈRIC DE GLA

ORIGEN, HUELVA

RAÇA: PORC IBÈRIC

ALIMENTACIÓ: GLA

Respecte pels condiments i proporcions d'una recepta tradicional, obtenim un delicat salsitxó ibèric de gla d'intensa aroma sense perdre el seu equilibrat sabor.

CODI: 11216

PES: 600 g

CAIXA: 7 Kg aprox.

PREU: 17,90€/Kg



ESPATLLA 100% DUROC MARESMA DESOSSADA

📍 ORIGEN, **PENÍNSULA IBÈRICA**

🐷 RAÇA: **PORC DUROC 100%**

🏠 ALIMENTACIÓ: **CEREALS NATURALS**

Porcs de raça 100% Duroc nascuts i criats a la Península Ibèrica.

CODI: **TP0710** PES: **2 - 2,5 Kg** PER PECES

PREU: **24,35€/Kg**



LLOM CURAT 100% DUROC

📍 ORIGEN, **PENÍNSULA IBÈRICA**

🐷 RAÇA: **PORC DUROC 100%**

🏠 ALIMENTACIÓ: **CEREALS NATURALS**

Porcs de raça 100% Duroc nascuts i criats a la Península Ibèrica.

CODI: **TP0760** PES: **600 g** PER PECES

PREU: **20,81€/Kg**



LLONGANISSES PREMIUM

Qualitat i Caràcter artesanal

LLONGANISSA PAGÈS GEGANT FONT-SANS

 ORIGEN, GIRONA

Llonganissa Gegant de 120 cm, un producte diferent i deliciós per oferir als teus clients. Fet als Pirineus per Font-Sans, la Gegant es produeix amb carn fresca de la millor qualitat.

CODI: LL01

PES: 1 Kg aprox.

CAIXA: 4 unitats

PREU: 13,90€/Kg

TOP VENDES



LLONGANISSA TÒFONA NEGRA FONT-SANS

 ORIGEN, GIRONA

CODI: LL02

PES: 200g

CAIXA: 10 unitats

PREU: 5,10€/u.



LLONGANISSA CEPS FONT-SANS

 ORIGEN, GIRONA

CODI: LL03

PES: 200g

CAIXA: 10 unitats

PREU: 4,50€/u.



LLONGANISSA FOIE GRAS FONT-SANS

 ORIGEN, GIRONA

CODI: LL04

PES: 200g

CAIXA: 10 unitats

PREU: 5,60€/u.



LLONGANISSA PARMESÀ FONT-SANS

 ORIGEN, GIRONA

CODI: LL05

PES: 200g

CAIXA: 10 unitats

PREU: 4,60€/u.



DELÍCIES D'ÀNEC

Qualitat Gourmet, Marques contrastades

BLOC DE FOIE D'ÀNEC 30% TROSSOS LE PARISIEN

Delicat i deliciós, ha sigut creat amb la finalitat d'oferir al consumidor un producte d'altíssima qualitat, que ha conquistat els mercats més exquisits de mig món.

 ORIGEN, FRANÇA



PASTA: CREMOSA



ENVÀS: METÀL·LIC

CODI: J001 PES: 1 kg CAIXA: 5 UNITAT

PREU: 36,19€/Unitat



CONFIT D'ÀNEC 4 CUIXES MALVASIA

Preparat seguint mètodes tradicionals de conservació, amb hores de cocció lenta en el seu propi greix que confereixen a l'ànec confitat un sabor i textura únics.

 ORIGEN, FRANÇA



SENSE GLUTEN

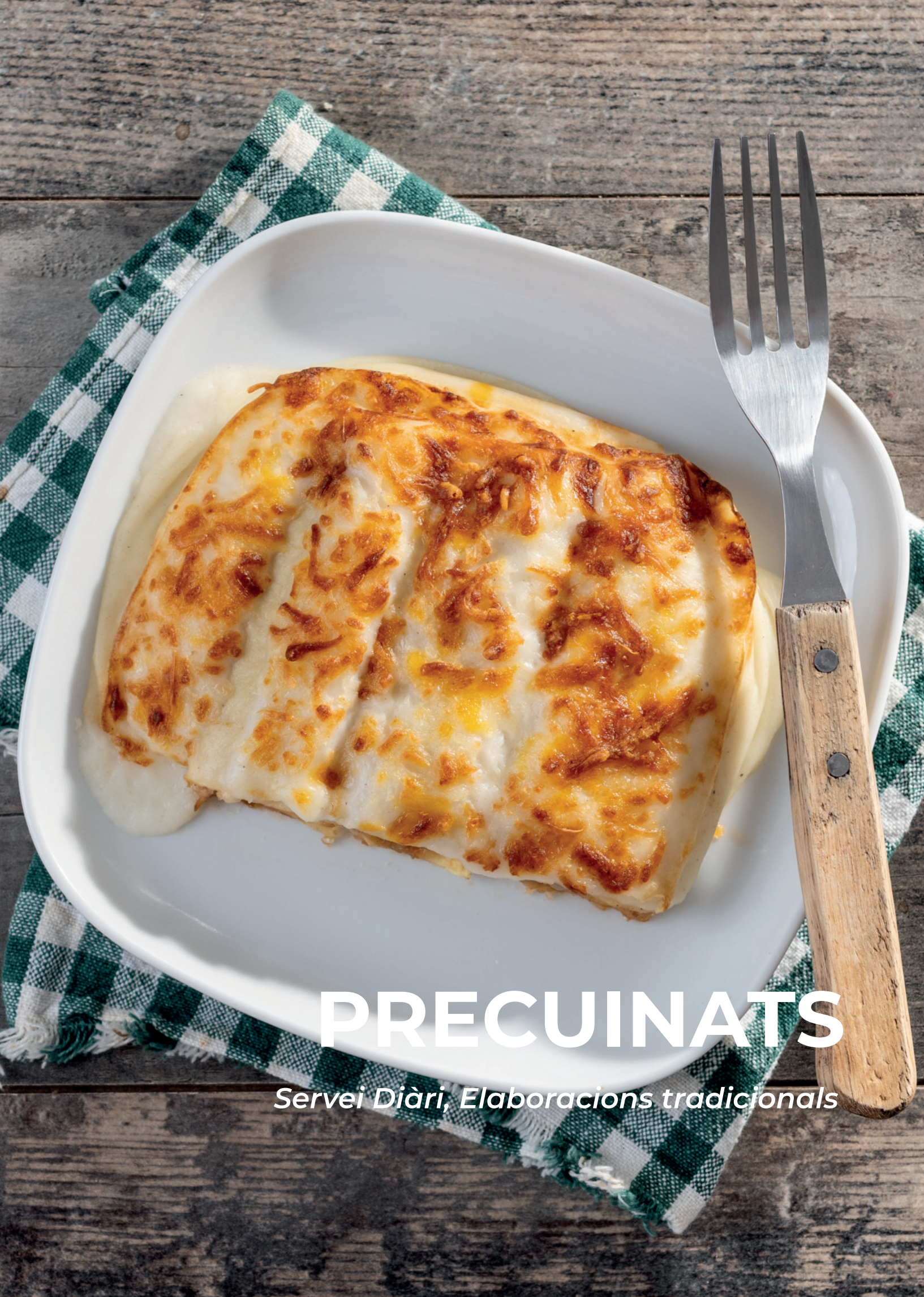


ENVÀS METÀL·LIC

CODI: TP1511 PES: 1,5 kg CAIXA: 6 UNITAT

PREU: 13,99€/Unitat





PRECUINATS

Servei Diàri, Elaboracions tradicionals

TOP VENDES

CANELONS DE FOIE I TÒFONA

Recuperem un plat imprescindible de cada any. Combinem l'exquisit farciment amb una suau beixamel i una fina capa de formatge ratllat.

 ORIGEN, CATALUNYA

 CONSERVAR ENTRE 0 - 4C°

CODI: **BDD8331** PES: **670g** PER UNITATS

PREU: **6,50€**



6
canelons
amb
foie i tòfona



6
Canelons de pollastre
amb
prunes i pinyons

CANELONS DE POLLASTRE AMB PRUNES I PINYONS

CODI: **BDD8330**

PES: **670g**

PER UNITATS

PREU:
6,50€



DUO PASTÍS DE TONYINA I MARISC

CODI: **BDD8159**

PES: **300g**

PER UNITATS

PREU:
4,50€



croquetes
carbonara
Con Guanciale

CROQUETES CARBONARA X10 FREGIDES

CODI: **BDD8011**

PES: **300g**

PER UNITATS

PREU:
3,29€



CANELONS DE CARN

PREU:

INFO x3: **BDD8066** 450g **3,36€**

INFO x6: **BDD8001** 720g **5,15€**

INFO x10: **BDD8157** 1Kg **7,79€**

canelons
brandada
bacallà

CANELONS DE BRANDADA DE BACALLÀ x3

CODI: **BDD8308**

PES: **400 g**

PER UNITATS

PREU:
3,36€



CANELONS D'ESPINACS x3

CODI: **BDD8022**

PES: **400g**

PER UNITATS

PREU:
3,36€



PANETTONES

Masa mare, Sabors Gourmet

TOP VENDES

PANETTONE TRADIZIONALE LINEA 500g

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb taronja confitada i passes aromatitzat amb vi «Marsala DOP» i «Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP», embolicat a mà.

CODI: **PF01**

PES: **500g**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **13,90€/u.**



PANETTONE CIOCCOLATO LINEA 500g

 ORIGEN, ITÀLIA

CODI: **PF02**

PES: **500g**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **13,90€/u.**



PANETTONE FIASCONARO TRADIZIONALE

 ORIGEN, ITÀLIA

CODI: **PF10**

PES: **1 Kg**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **21,75€/u.**



PANETTONE FIASCONARO CIOCCOLATO

 ORIGEN, ITÀLIA

CODI: **PF11**

PES: **1 Kg**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **21,75€/u.**



PANETTONE FIASCONARO PANDORATO

 ORIGEN, ITÀLIA

CODI: **PF12**

PES: **900g**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **20,95€/u.**

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb pera confitada i gotes de xocolata, cobert de xocolata blanca i cruixents de xocolata, embolicat a mà.

CODI: **PF04** PES: **1 Kg** CAIXA: **6 UNITATS**

PREU: **22,95€/u.**



PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb fruita confitada d'albercoc i «Cioccolato di Modica IGP», cobert amb avellana, embolicat a mà.

CODI: **PF05** PES: **1 Kg** CAIXA: **6 UNITATS**

PREU: **22,95€/u.**



PANETTONE FRUTTI DI BOSCO

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb baies semi confitades cobertes de xocolata blanca i cruixent, embolicat a mà.

CODI: **PF17** PES: **1 Kg** CAIXA: **6 UNITATS**

PREU: **22,95€/u.**



PANETTONE FIASCONARO ORO VERDE

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb crema de festuc per a untar, cobert de xocolata blanca i festuc, envasat a mà.

 INCLOU CREMA DE FESTUC I GANIVET D'UNTAR

CODI: **PF30** PES: **1 Kg** CAIXA: **4 UNITATS**

PREU: **31,90€/u.**



LINEA ORO



LINEA ORO



PANETTONE FIASCONARO ORO BIANCO

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb crema d'ametlles per a untar, cobert de xocolata blanca i fulles d'ametlla, envasada mà.

 INCLOU CREMA D'AMETLLES I GANIVET D'UNTAR

CODI: **PF31** PES: **1 Kg** CAIXA: **4 UNITATS**

PREU: **29,90€/u.**

PANETTONE FIASCONARO ORO NERO

 ORIGEN, ITÀLIA

Panettone amb gotes de xocolata i crema de cafè per untar, envasat a mà.

 INCLOU CREMA DE CAFÈ I GANIVET D'UNTAR

CODI: **PF32** PES: **1 Kg** CAIXA: **4UNITATS**

PREU: **29,90€/u.**



LINEA ORO



A close-up, top-down photograph of a roasted pig's head (cabeça de porco) resting on a black rectangular tray. The pig's head is the central focus, with its skin a deep golden-brown and glistening with oil. It is surrounded by several pieces of pickled vegetables, likely pickled peppers or eggplants, which are a pale yellowish-green color. A silver fork is placed on the wooden surface to the right of the tray. The entire scene is set on a rustic wooden table. In the bottom left corner, a piece of dark bread and a grey cloth are partially visible.

ALTRES PRODUCTES

Salmó, Garrí i Mantecados

MANTECADOS FELIPE II

ORIGEN, VITORIA-GASTEIZ

ELABORATS A MÀ

PREMIAT INTERNACIONALMENT

La seva tradicional elaboració artesanal, fidelment guardada generació rere generació, els fan mereixedors de les més altes recompenses honorífiques, convertint-los en un privilegi i en una llegenda a escala mundial.

CODI: TP1598 PES: 5 Kg CAIXA: 125-135 u.

PREU: DEMANAR INFORMACIÓ



GARRÍ SENCER CONGELAT

ORIGEN, CATALUNYA

RAÇA: PORC BLANC

Congelat en el seu punt òptim per a garantir frescor i qualitat, és ideal per a professionals que busquen oferir un producte d'alta demanda durant la temporada festiva.

CODI: 310M PES: 4-5 Kg CAIXA: 1 UNITAT

PREU: DEMANAR INFORMACIÓ

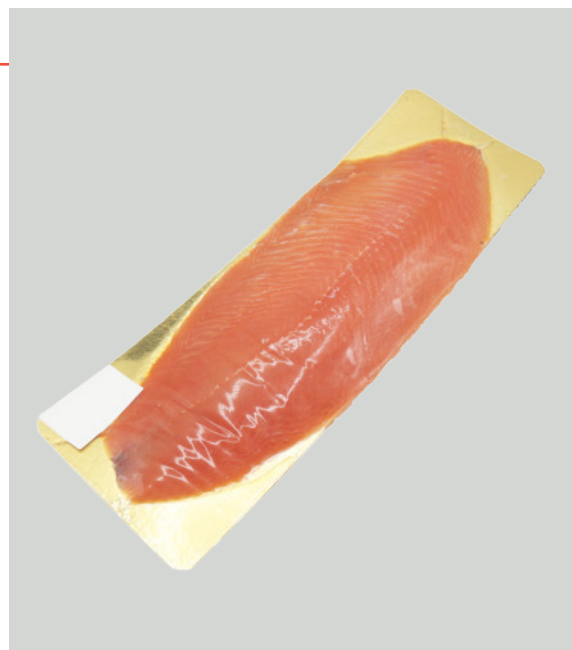
SALMÓ FUMAT PRE-TALLAT

ORIGEN, NORUEGA

Salmó fumat pretallat envasat al buit en bossa de plàstic amb cartó plastificat en la base. Tots dos materials aptes per a ús alimentari.

CODI: TP1585 PES: 1,5 Kg CAIXA: 1 UNITAT

PREU: 33,13€/Kg





Des de Maresma Alimentació, volem aprofitar l'avinencesa per agrair la teva confiança en la nostra empresa i desitjar-te...

Bones Festes







MARESMA CERVERA, S.L.

C/ Beat Oriol 15, Nau 22

Pol. Ind. Foinvasa

08110 Montcada i Reixac, Barcelona

93 721 96 08 | info@mar3sma.com | mar3sma.com