MAR3SMA
Alimentació



Nadal ‘26

Confiança, qualitat i servei.



PATÉS DE NADAL

Patés de porc, Origen Belga

DATA LÍMIT DE COMANDES: 12/11/2026

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**

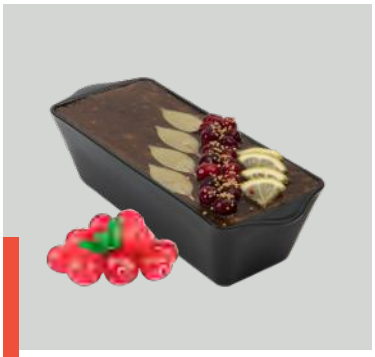
PREU TERRINA: **19,55€** (11,50€/Kg)



PATÉ DE PEBRE VERD

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

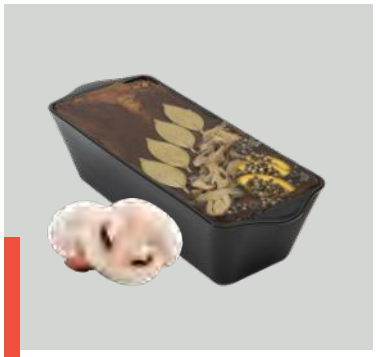
PREU TERRINA: **19,55€** (11,50€/Kg)



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'ÀNEC

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

PREU TERRINA: **19,55€** (11,50€/Kg)



IBÈRICS DE GLA I ENCEBALL

Pernils, espatlles i embotits

PERNIL DE GLA CyG 100% IBÈRIC

ORIGEN, **GUIJUELO (SALAMANCA)**

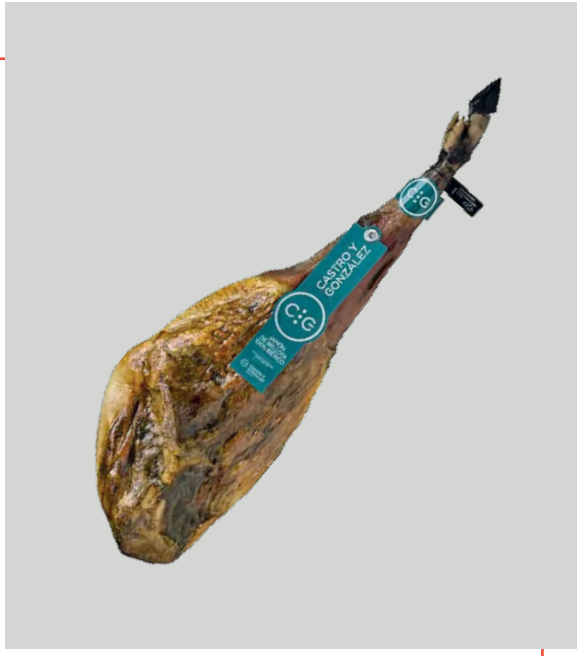
RAÇA: **PORC IBÈRIC 100%**

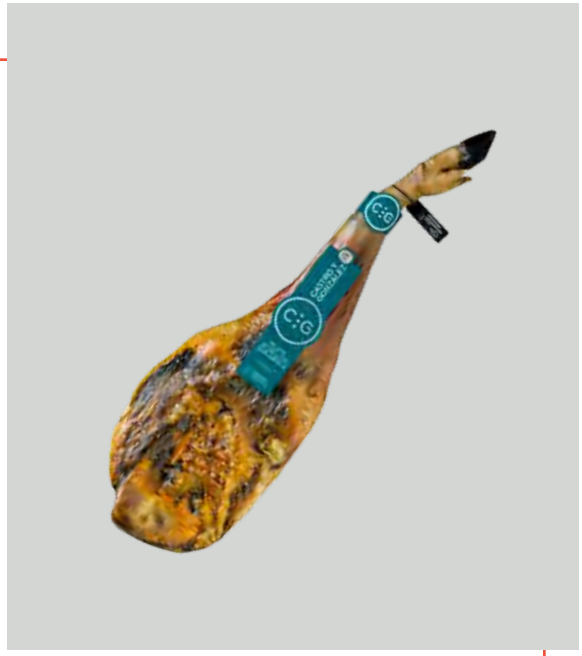
ALIMENTACIÓ: **GLA**

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: **42,90€/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: **25,90€/Kg**

ESPATLLA DE GLA CyG 100% IBÈRICA DESOSSADA

ORIGEN, **GUIJUELO (SALAMANCA)**

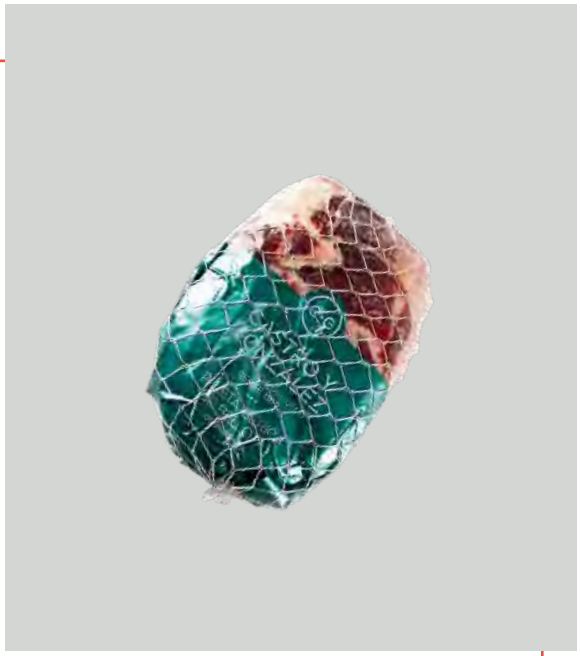
RAÇA: **PORC IBÈRIC 100%**

ALIMENTACIÓ: **GLA**

Format desossat i envasat al vuit 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: **55,25€/Kg**



PERNIL CyG “SELECCIÓN”

ORIGEN, **GUIJUELO (SALAMANCA)**

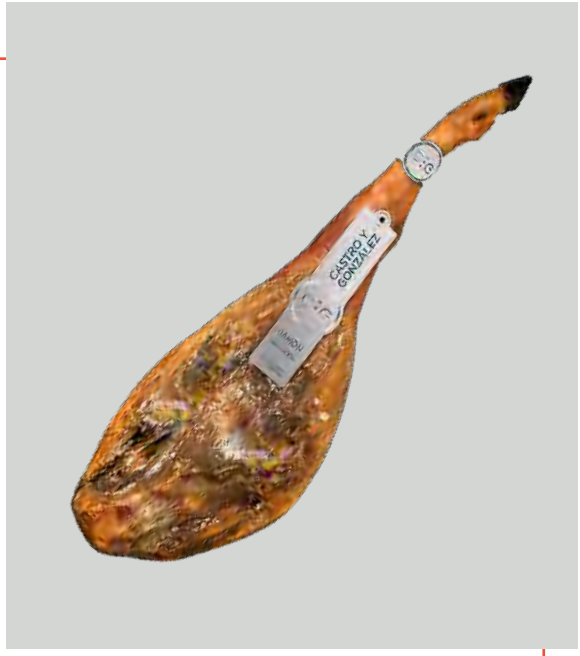
RAÇA: **PORC IBÈRIC**

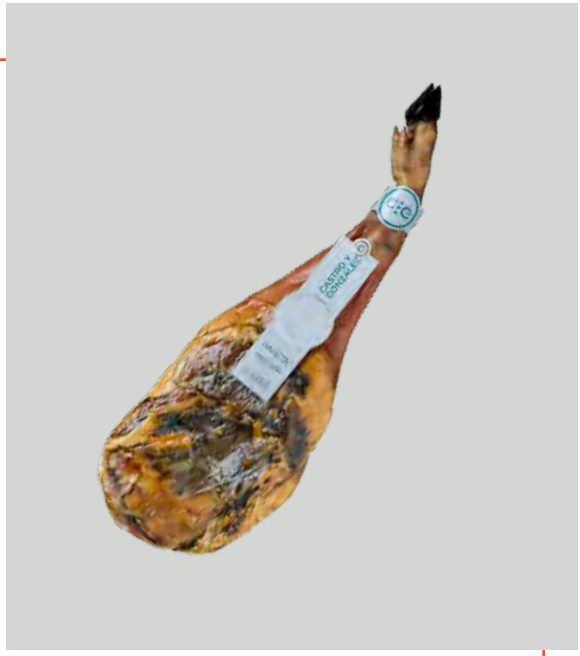
ALIMENTACIÓ: **CEREALS NATURALS**

D'aspecte allargat i amb 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: **27,90€/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: **21,50€/Kg**

ESPATLLA CyG “SELECCIÓN” DESOSSADA

ORIGEN, **GUIJUELO (SALAMANCA)**

RAÇA: **PORC IBÈRIC**

ALIMENTACIÓ: **CEREALS NATURALS**

Format desossat i envasat al vuit 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: **43,75€/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'assecament 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: **55,88€/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: **23,90€/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: **23,90€/Kg**



LLOM “SELECCIÓN” CyG

ORIGEN, **GUIJUELO (SALAMANCA)**

RAÇA: **PORC**

ALIMENTACIÓ: **CEREALS**

CODI: **TP0731**

PES: **1 - 1,2 Kg**

CAIXA: **6 Kg**

PREU: **45,50€/Kg**



PORC DUROC

Espatlla i llom 100%

ESPATLLA 100% DUROC MARESMA DESOSSADA

ORIGEN, **PENÍNSULA IBÈRICA**

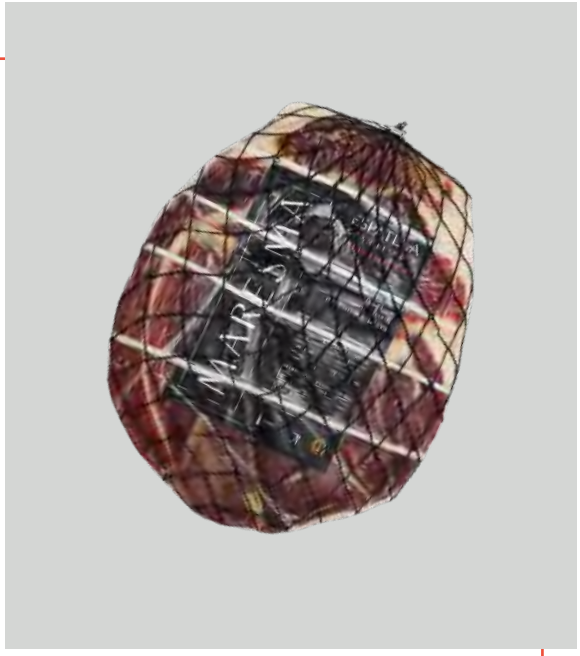
RAÇA: **PORC DUROC 100%**

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: **26,50€/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: **22,50€/Kg**



FORMATGES

Collados i Roblemancha

TOP VENDES

SEMICURAT DE CABRA COLLADOS

PREMIAT INTERNACIONALMENT
COM A MILLOR FORMATGE DEL MÓN

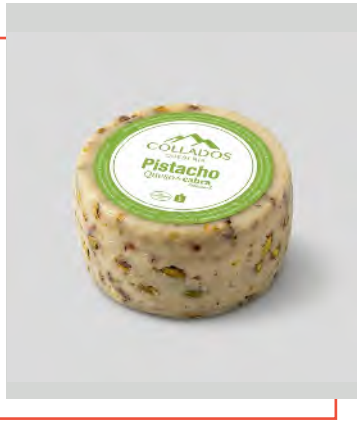


FORMATGE DE CABRA

Formatge de cabra semicurat artesanal Collados elaborat mitjançant processos tradicionals. Amb una maduració aproximada de 45 dies, presenta un sabor suau resultat d'una llet de cabra d'alta qualitat procedent de pastura lliure.

CODI: **TP0806**
PES: **1,7 Kg aprox.**
CAIXA: **2 unitats**
PREU: **28,38€/Kg**





SEMICURAT COLLADOS FESTUC



FORMATGE DE CABRA

CODI: **TP2177**
PES: **1Kg**
CAIXA: **2 unitats**
PREU: **31,88€/Kg**

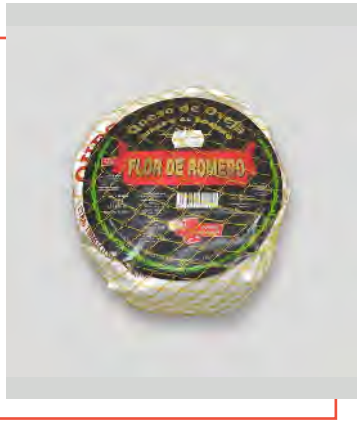


FORMATGE "MADURADO" PASTOR VIEJO



FORMATGE D'OVELLA

CODI: **TP0805**
PES: **2,1Kg**
CAIXA: **2 unitats**
PREU: **16,25€/Kg**

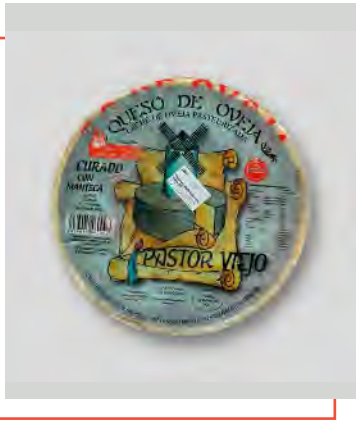


FORMATGE CURAT "ROMERO"



FORMATGE D'OVELLA

CODI: **TP0816**
PES: **2,3Kg**
CAIXA: **2 unitats**
PREU: **18,50€/Kg**



FORMATGE CURAT "MANTECA"



FORMATGE D'OVELLA

CODI: **TP0860**
PES: **2Kg**
CAIXA: **2 unitats**
PREU: **18,13€/Kg**



LLONGANISSES PREMIUM

Qualitat i Caràcter artesanal

TOP VENDES

LLONGANISSA PAGÈS GEGANT FONT-SANS

ORIGEN, **GIRONA**

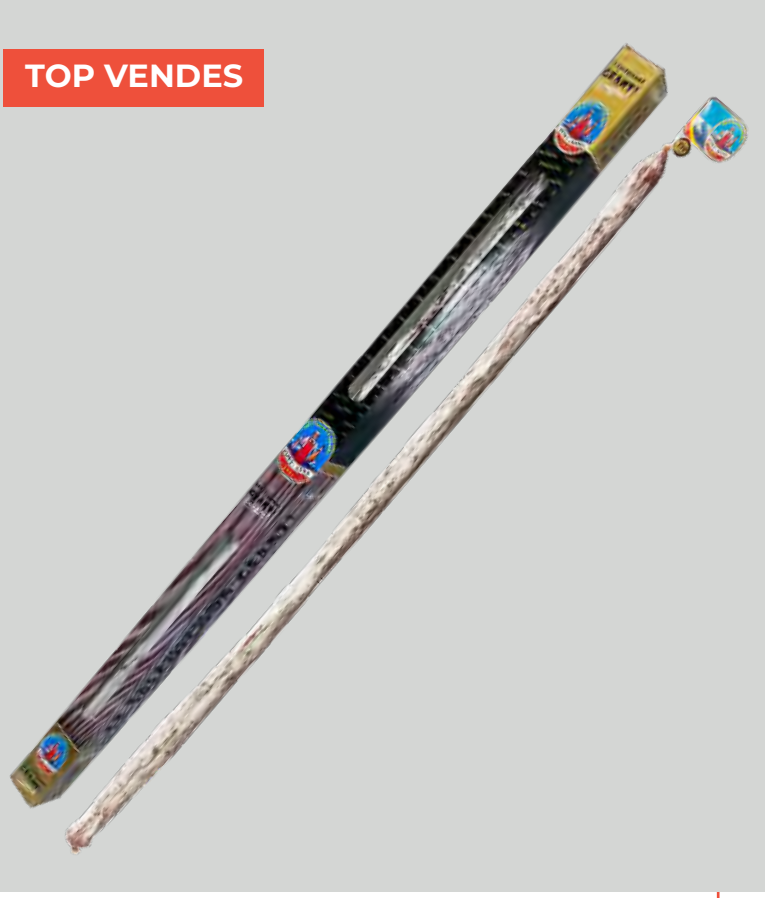
Llonganissa Gegant de 120 cm, un producte diferent i deliciós per oferir als teus clients. Fet als Pirineus per Font-Sans, la Gegant es produeix amb carn fresca de la millor qualitat.

CODI: **LL01**

PES: **1 Kg aprox.**

CAIXA: **4 unitats**

PREU: **13,90€/Kg**





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 UNITATS**

PREU: **36,19€/Kg**





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 UNITATS**

PREU: **13,99€/Kg**



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€**





CANELONS DE CARN x3

CODI: **BDD8066**

PES: **450g**
PER UNITATS

PREU:
3,45€



CANELONS DE CARN x6

CODI: **BDD8001**

PES: **720g**
PER UNITATS

PREU:
5,15€



CANELONS DE CARN x10

CODI: **BDD8457**

PES: **1Kg**
PER UNITATS

PREU:
7,79€



CANELONS DE BRANDADA DE BACALLÀ x3

CODI: **BDD8308**

PES: **400 g**
PER UNITATS

PREU:
3,65€



CANELONS D'ESPINACS x3

CODI: **BDD8022**

PES: **400g**
PER UNITATS

PREU:
3,45€



PANETTONES

Masa mare, Sabors Gourmet

PANETTONE FIASCONARO LINEA 100g

ORIGEN, **ITÀLIA**

Panettone tradizionale amb taronja confitada i panses aromatitzat amb vi «Marsala DOP» i »Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP».

CODI: **PF08**

PES: **100g**

CAIXA: **9 unitats**

PREU: **7,98€/u.**





PANETTONE TRADIZIONALE LINEA 500g

ORIGEN, **ITÀLIA**

CODI: **PF01**

PES: **500g**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **14,50€/u.**



PANETTONE CIOCCOLATO LINEA 500g

ORIGEN, **ITÀLIA**

CODI: **PF02**

PES: **500g**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **14,50€/u.**



PANETTONE FIASCONARO TRADIZIONALE

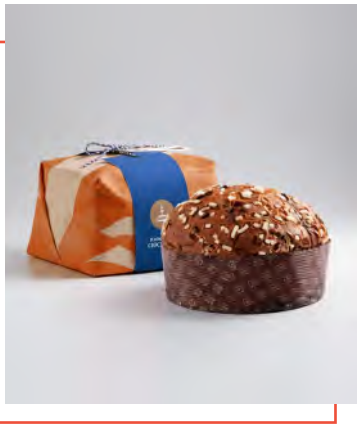
ORIGEN, **ITÀLIA**

CODI: **PF10**

PES: **1 Kg**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **22,95€/u.**



PANETTONE FIASCONARO CIOCCOLATO

ORIGEN, **ITÀLIA**

CODI: **PF11**

PES: **1 Kg**

CAIXA: **6 unitats**

PREU: **22,95€/u.**

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

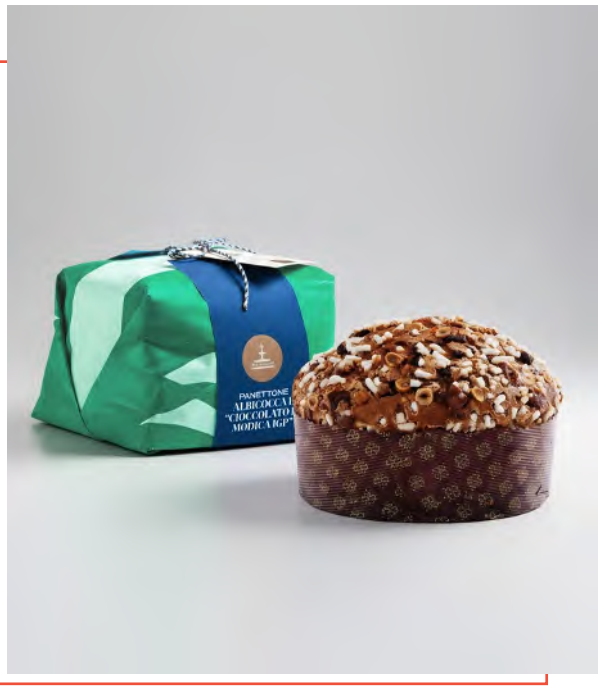
ORIGEN, **ITÀLIA**

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: **24,50€/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: **24,50€/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: **24,50€/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.**





PANETTONE FIASCONARO ORO BIANCO

ORIGEN, **ITÀLIA**

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





ALTRES PRODUCTES

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**

MAR3SMA
Alimentació

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