



ESTD

2023

**MAR & SAL**

---

# CATÁLOGO MAR & SAL ALIMENTOS

QUALIDADE EM PESCADOS  
E FRUTOS DO MAR.

---





# SUMÁRIO

02 | PEIXES  
E PESCADOS

23 | DIVERSOS

14 | CRUSTÁCEOS

32 | QUEM SOMOS

19 | MOLUSCOS



# PEIXES & PESCADOS

A MAR & SAL Alimentos oferece peixes de alta qualidade, com frescor e sabor únicos. Valorizamos a sustentabilidade, priorizando comunidades e pescadores locais. Agregamos valor aos produtos brasileiros, aliando qualidade à consciência ambiental e social. Trabalhamos com responsabilidade e parcerias de confiança.

Nossos pescados, são ricos em nutrientes e sais minerais, tais como, iodo, magnésio, cálcio, sódio, fósforo, e em vitaminas A, E, B3, B2, e ácido fólico, fundamentais para o bom funcionamento do corpo.

Nossos peixes são fonte abundante de proteínas, mais facilmente absorvidas do que outros tipos de carne, sendo uma excelente opção para aqueles que buscam um estilo de vida saudável.

Dentre nossos peixes em destaque, o Salmão é bastante apreciado por seu sabor delicado e versatilidade. Seu consumo se popularizou em virtude de seus comprovados benefícios à saúde, figurando como uma das maiores fontes alimentares de ômega 3.

Além do valor nutricional, nossos pescados são também muito versáteis, podendo ser preparados de diversas formas, como: assados, grelhados, ensopados, cozidos, e até mesmo crus, como na culinária japonesa.

Se você busca por produtos nutritivos, saborosos, versáteis e práticos, nós temos o que você precisa.

# ATUM BLUEFIN (BARRIGA)

Origem: Taiwan, Ásia

Chamado de hon magurô no Japão, é considerado o rei dos atuns e pode ser encontrado em diferentes regiões, o que o leva a ser dividido em subdivisões: Bluefin do Pacífico, Bluefin do Atlântico e Bluefin do Sul.

Sua carne vermelha de sabor peculiar e adocicado é rica em proteínas, ômega-3, sais minerais como ferro, potássio, fósforo e magnésio, além de vitaminas B12, B6 e B3.



LOMBO



IMPORTADO



PREMIUM



500G



1KG



# ABADEJO

Origem: Região Sul

Espécie de cômbrigo encontrado no sul do Brasil, é rico em fósforo, magnésio, vitamina A, D e do complexo B.



FILE



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

# ATUM FRESH FROZEN

Origem: Região Nordeste

Espécie que vive nas regiões tropicais e subtropicais de todos os oceanos, é rica em ômega-3, sais minerais e vitaminas.



LOMBO



IMPORTADO



PREMIUM



500G



1KG

# ANCHOVA

Origem: Região Sul

Nativa de áreas tropicais, no Brasil é encontrada em todo o litoral. Tem sabor marcante e fica deliciosa assada. É rica em ferro, mineral que afasta a anemia.



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM

# CAÇÃO

Origem: Uruguai, América do Sul

Pescado de carne macia e delicada, tem sabor leve e não contém espinhas. Contém fósforo e vitaminas do complexo B.



POSTA



LOMBO



IMPORTADO



PREMIUM



500G



1KG

# BACALHAU

*Origem: Portugal, Europa*

A MAR & SAL Alimentos oferece Bacalhau Gadus Morhua, Gadus Macrocephalus e Saithe.

O Bacalhau Gadus Morhua é considerado o legítimo e mais nobre bacalhau de todos. Sua pele é macia, suas postas são altas e sua carne solta com facilidade. É um pescado suculento e muito saboroso, excelente para o preparo de receitas clássicas e assado no forno.

O Bacalhau Saithe é um dos mais populares no Brasil. Tem sabor mais acentuado e cor mais escura. Depois de cozida, sua carne fica muito macia e pode ser desfiada facilmente. Muito usado no preparo de aperitivos - como bolinhos, além de pratos com molho e ensopados.

Além de muito saborosa e delicada, a carne de bacalhau é rica em ferro, fósforo, vitaminas A, E e D e tem uma taxa de colesterol quase zero.



LOMBO  
DESSALGADO



FILE  
DESSALGADO



IMPORTADO



PREMIUM



500G



1KG

# PESCADA AMARELA

Origem: Região Norte e Nordeste

Espécie de peixes mais comuns do litoral brasileiro, a pescada amarela ganhou este nome por ter o ventre, as barbatanas e o rabo com esta coloração. Sua carne é fonte de magnésio, cálcio, fósforo, potássio, selênio e ômega 3.



INTEIRO



FILE



POSTA



NACIONAL



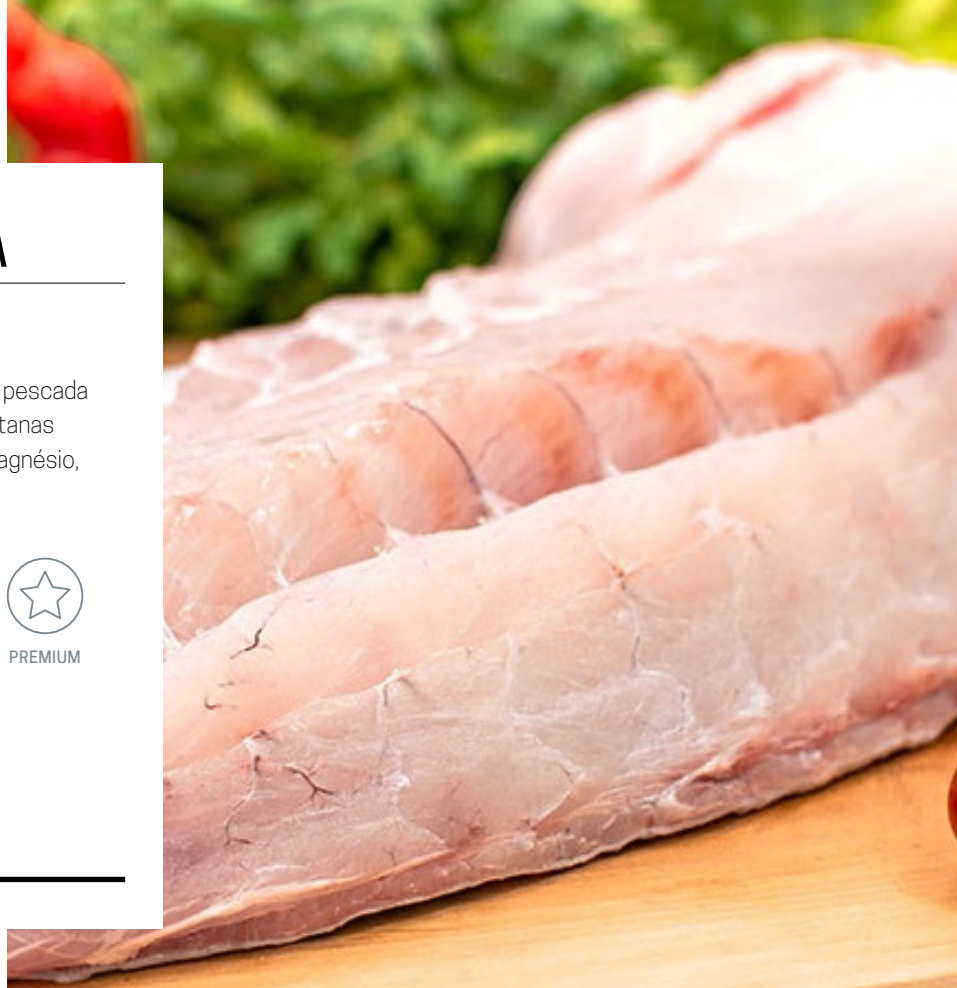
PREMIUM



500G



1KG



# CORVINA

Origem: Região Sul

Espécie presente em todo o litoral brasileiro, é abundante no litoral de Santa Catarina. Sua carne é fonte de proteínas, cálcio, ferro e vitaminas do complexo B, D e K.



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

# MANJUBA

Origem: Região Sudeste

Espécie presente em todo o litoral brasileiro, principalmente na região Nordeste. Sua carne é uma ótima fonte de minerais como o potássio e o cálcio.



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM

# LINGUADO

Origem: Região Sul

Espécie encontrada em todo o litoral do Brasil. Seus filés são ricos em fósforo, iodo, selênio e vitaminas B12 e E.



FILE



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

# MECA

Origem: Região Sul

Presente em águas oceânicas tropicais e temperadas de todo o mundo. Sua carne é rica em vitaminas A e D, cálcio e magnésio.



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG



# PESCADA BRANCA

*Origem: Região Norte e Nordeste*

Espécie muito comum no litoral brasileiro, a pescada branca é um peixe de tamanho médio que pode chegar a 45 cm de comprimento e 2 kg. Andam em cardumes, geralmente em águas não muito profundas e costumam alimentar-se de outros peixes pequenos e camarões.

Sua carne branca, muito macia e saborosa, é fonte de magnésio, cálcio, fósforo, potássio, selênio e ômega 3.



FILE



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

# MERLUZA

*Origem: Argentina, América do Sul*

Designação usada para os peixes da família Merluccidae da costa da Argentina e do Uruguai. Seu filé é rico em fósforo, magnésio, ômega 3, potássio e vitaminas do complexo B.



FILE



IMPORTADO



PREMIUM



500G



1KG

# PARGO

*Origem: Região Sul*

Peixe natural do Mar Mediterrâneo e litoral das Américas, vivem a uma profundidade de até 250 metros. Sua carne é rica em ômega 3, cálcio, magnésio, fósforo, potássio, vitamina A e B12.



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM

# PANGASIUS

*Origem: Vietnã, Ásia*

Originário da Ásia, é um tipo de bagre que ultrapassa 1 metro. Seu filé, de textura firme, é uma ótima fonte de proteínas, sais minerais e vitaminas D, A e B1.



FILE



IMPORTADO



PREMIUM



500G



1KG

# PESCADA-CAMBUKU

*Origem: Região Norte e Nordeste*

A espécie habita todo o litoral brasileiro, desde a região Norte até a Sudeste. Sua carne é fonte de magnésio, cálcio, fósforo, potássio, selênio e ômega 3.



FILE



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG



# TRUTA

Origem: Região Sudeste

A espécie sobrevive apenas em águas puras, correntes, cristalinas e bem oxigenadas. Isso faz da truta um dos peixes cujo consumo representa os menores riscos de contaminação. Originária do Hemisfério Norte, foi introduzida no Brasil em 1949, em rios dos planaltos das regiões Sudeste e Sul.

Sua carne é fonte de cálcio, fósforo, ômega 3, potássio, selênio e vitamina A.



INTEIRO



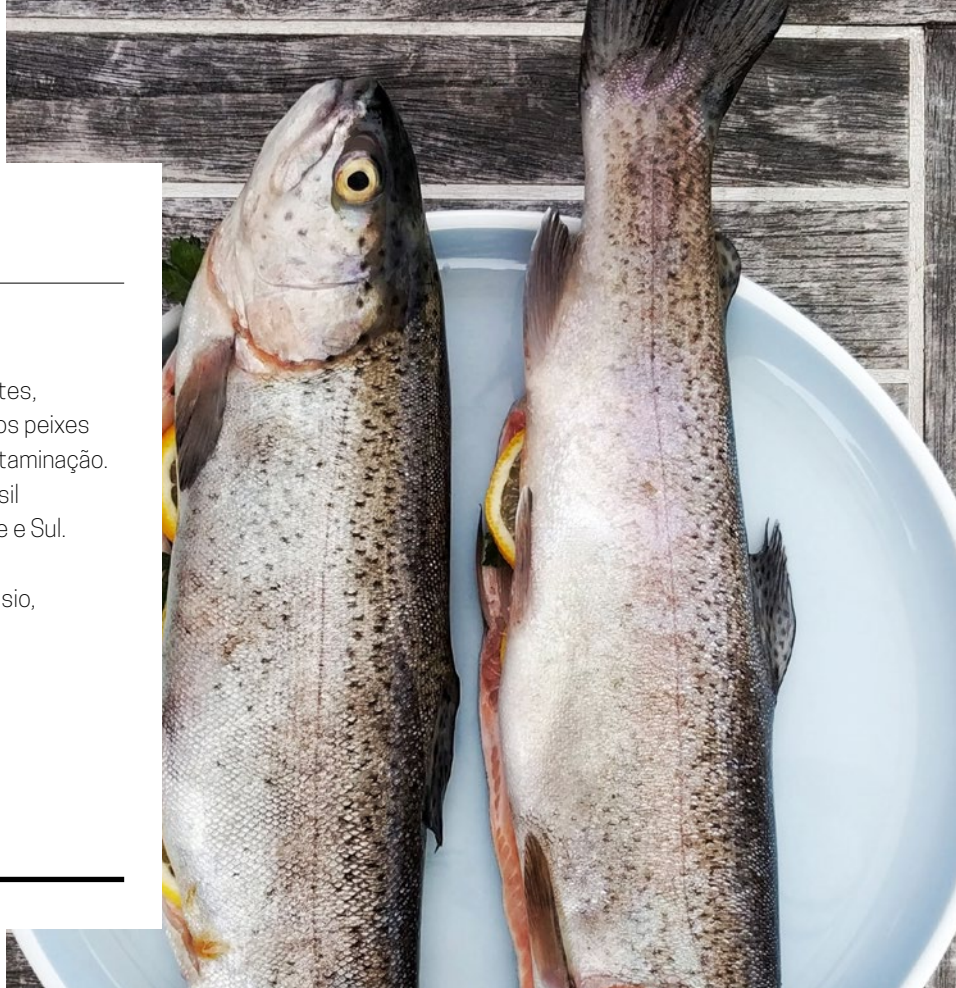
ESPALMADA



NACIONAL



PREMIUM



# PORQUINHO

Origem: Região Sudeste

Encontrado em toda a costa brasileira, é mais frequente na faixa litorânea que vai da Bahia ao Rio Grande do Sul. É uma ótima fonte de potássio.



FILEÉ



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

# TAINHA

Origem: Região Sul

Habita as águas costeiras de todo o Brasil. Sua carne é rica em fósforo, ômega 3, potássio e selênio, destaca-se pelo alto teor de cálcio.



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM

# SARDINHA

Origem: Região Sul e Sudeste

Encontrada em toda a costa brasileira, principalmente no Sul e Sudeste. É rica em albumina, cálcio, ferro, fósforo, niacina, ômega 3, potássio, selênio e vitamina B12.



INTEIRO



ESPALMADA



NACIONAL



PREMIUM

# TRILHA

Origem: Região Sul

Peixe de água salgada que anda sempre no rastro dos cardumes de camarão. Daí o nome trilha e o sabor semelhante ao crustáceo. Sua carne é uma boa fonte de proteínas e minerais.



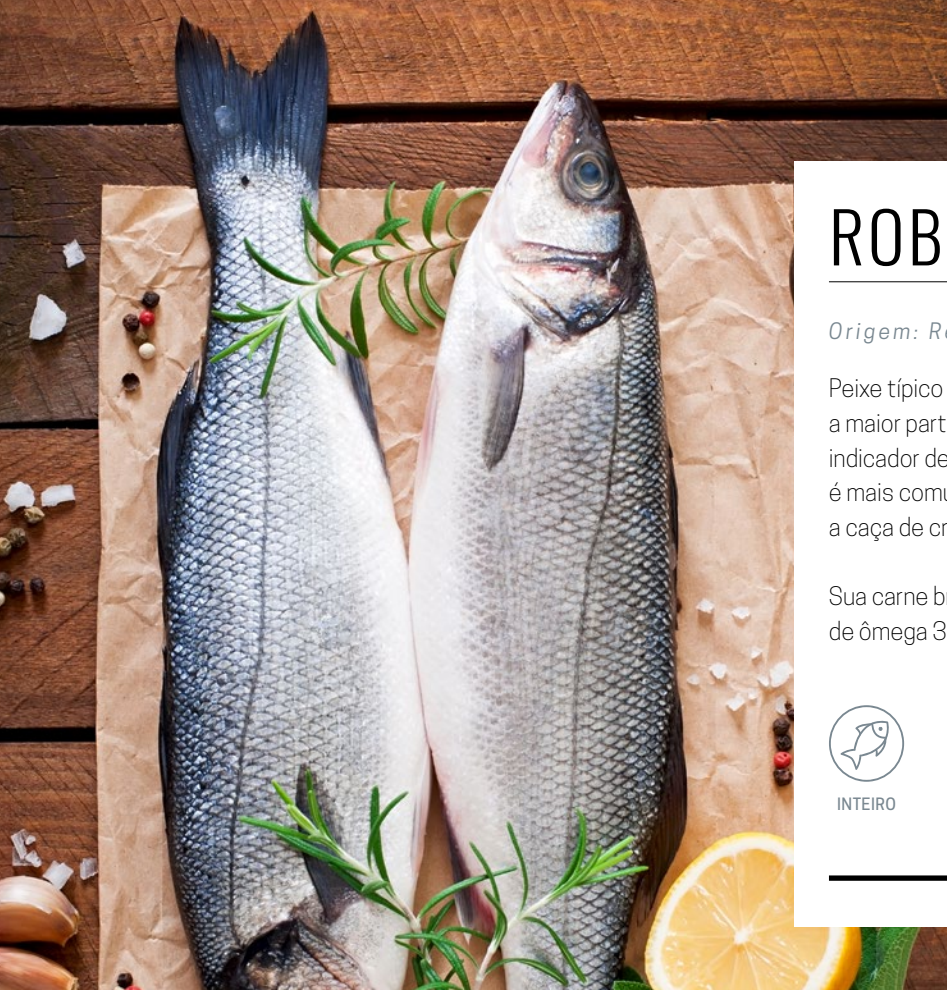
INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM



# ROBALO

*Origem: Região Norte e Nordeste*

Peixe típico de rios que desaguam no mar, onde passa a maior parte de sua vida, o robalo é considerado um bom indicador de qualidade das águas. Isso porque a espécie é mais comum em leitos limpos e claros, que facilitam a caça de crustáceos, seu principal alimento.

Sua carne branca, leve e de sabor suave, possui bons índices de ômega 3, além de cálcio, vitaminas A, C e do complexo B.



INTEIRO



FILE



POSTA



NACIONAL



PREMIUM

# TILÁPIA

*Origem: Região Sudeste*

Espécie de peixe de origem africana, foi introduzida nos rios e lagos das regiões Sul e Sudeste do Brasil, de São Paulo até o Rio Grande do Sul. De cor branca e textura macia, seu filé é rico em fósforo, ômega 6, potássio, selênio e vitamina A.



FILE



POSTA



CARNE  
DE TILÁPIA



NACIONAL



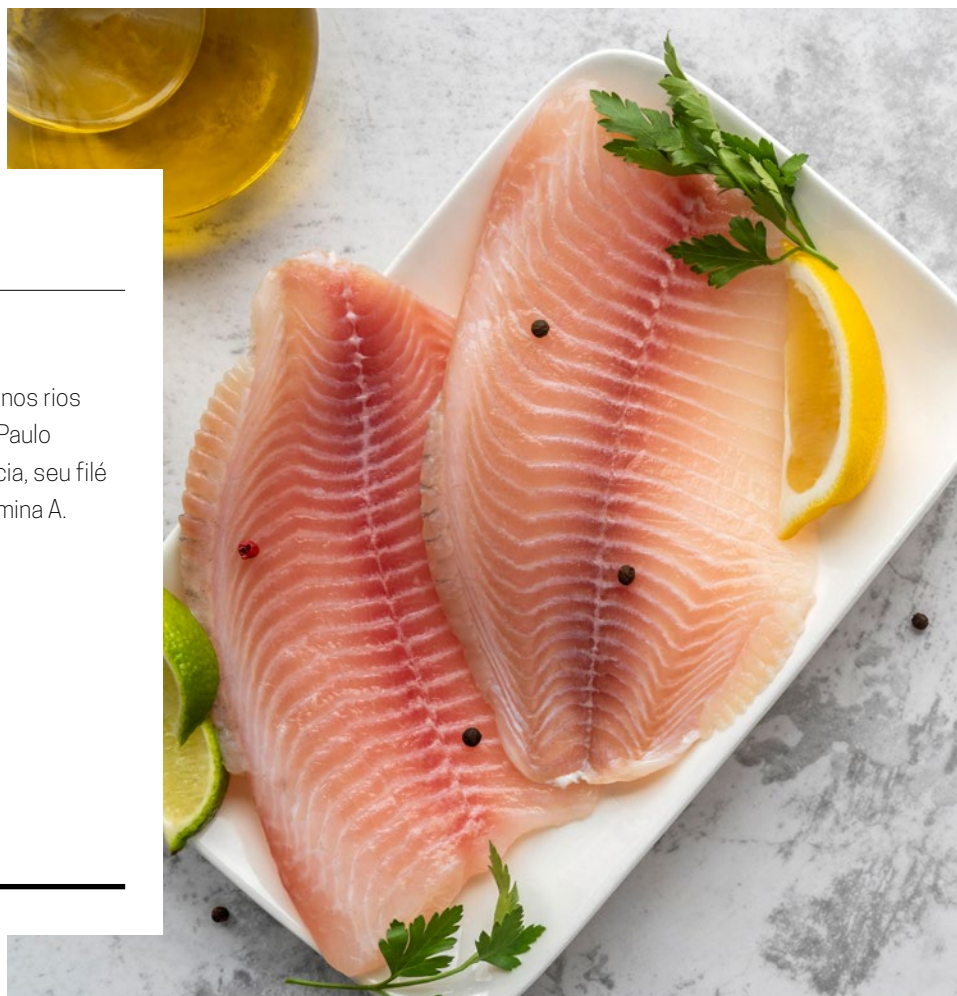
PREMIUM



500G



1KG





# SALMÃO

*Origem: Chile, América do Sul*

Nativo das águas frias do Hemisfério Norte (Estados Unidos e Canadá) e criado em cativeiro no Chile desde a década de 70.

A espécie é um símbolo de luta pela vida e, ao mesmo tempo, de renúncia. Peixe dos mares, o salmão sobe os rios nadando contra a correnteza na época da reprodução. A epopéia exaure tanto o salmão, que o peixe morre em seguida à desova e fecundação.

Sua carne é fonte de ferro, fósforo, magnésio, niacina, ômega 3, potássio, selênio, vitamina A, vitamina B1, vitamina B5, vitamina B6, vitamina B12 e zinco.



INTEIRO



FILÉ



POSTA



IMPORTADO



PREMIUM

# PEIXES AMAZÔNICOS

---

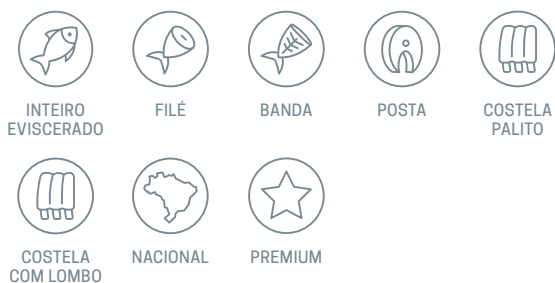
## TAMBAQUI

---

*Origem: Região Norte*

Pode chegar a 90 centímetros de comprimento e pesar até trinta quilos. Pescado rico em proteína e gorduras boas como o Ômega 3 e vitaminas A e D.

Tem carne suculenta e saborosa, ideal para diversos tipos de preparo. Destacam-se os cortes de lombo, costela, e banda - sendo a banda de Tambaqui considerada a melhor do mundo para ser preparada na brasa.



# BABÃO

Origem: Região Norte

Conhecido popularmente como Babão, o *Brachyplatystoma platynema* pode chegar a um metro de comprimento e pesar até quinze quilos. Encontrado na calha dos principais rios da bacia Amazônica e na região de água doce do estuário, essa espécie realiza grandes migrações para fazer a desova em rios de água branca no sopé dos Andes e são normalmente capturados durante esse trajeto.



INTEIRO  
EVISGERADO



FILÉ



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



# ARUANÃ

Origem: Região Norte

Pode chegar a um metro de comprimento e pesar cinco quilos. Sua carne é macia, branca e com baixo teor de gordura, absorvendo muito bem os temperos.



FILÉ



NACIONAL



PREMIUM

# FILHOTE

Origem: Região Norte

Considerado um dos grandes bagres amazônicos. Peixe sem escamas, pode chegar a mais de dois metros de comprimento e pesar mais de cem quilos.



INTEIRO  
EVISGERADO



NACIONAL



PREMIUM

# DOURADA

Origem: Região Norte

Pode atingir até um metro e oitenta de comprimento e pesar trinta quilos. Pescado muito apreciado por sua carne branca, saborosa e rica em Ômega 3.



INTEIRO  
EVISGERADO



POSTA



NACIONAL



PREMIUM

# JAÚ

Origem: Região Norte

Pode chegar a um metro e noventa de comprimento e pesar mais de cem quilos. Sua carne branca é rica em proteína e absorve bem os temperos.



INTEIRO  
EVISGERADO



FILÉ



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



# MAPARÁ

*Origem: Região Norte*

Também conhecido como mapurá, é um peixe de água doce sem escamas e com grande impacto na economia e cultura do estado do Pará. Sua carne é rica em gorduras e possui alta a concentração de Ômega 3.

Peixe nutritivo de carne muito saborosa e suave, pode ser preparado grelhado, à milanesa, ao forno e até em moquecas, quando adicionado ao final do preparo.



FILE



NACIONAL



PREMIUM

# PIAU/ARACU

*Origem: Região Norte*

Bastante comercializado nos mercados e feiras da região Norte do Brasil. Está entre os pescados com maior concentração de Ômega 3, sendo altamente benéfico a saúde.



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM

# PIRARUCU

*Origem: Região Norte*

Um dos maiores peixes de água doce do mundo, possui uma carne muito macia, com poucos espinhos e rica em gorduras boas, como o Ômega 3.



FILE



NACIONAL



PREMIUM

# PIRAMUTABA

*Origem: Região Norte*

Peixe ideal para uma alimentação saudável, por seus baixos índices de calorias e gorduras, além da presença elevada de proteína.



INTEIRO



FILE



POSTA



NACIONAL



PREMIUM

# TRAÍRA

*Origem: Região Norte*

De carne saborosa e firme, este pescado é muito consumido frito, mas é versátil e pode ser utilizado em diversos preparos, como o tradicional pirão, ensopados e assados.



INTEIRO



NACIONAL



PREMIUM

# PIRARARA

*Origem: Região Norte*

Espécie de grande porte nativa da região Norte, com maior incidência nas bacias dos rios, é muito consumido pela população amazônica. Pode chegar a mais de um metro de comprimento e pesar cinquenta quilos.

Sua carne tem textura firme e coloração avermelhada, não apresenta espinhos intramusculares e possui teor moderado de gordura. Peixe versátil, ideal para diversos preparos.



FILE



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



# SURUBIM

*Origem: Região Norte*

Pode atingir até um metro e duzentos de comprimento e pesar vinte e cinco quilos. Peixe nobre, de sabor equilibrado, é considerado um concorrente do salmão. Bastante saudável, sua carne branca e firme possui baixo teor de gordura e é rica em ácidos graxos e proteína.



INTEIRO



FILE



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



# TUCUNARÉ

*Origem: Região Norte*

Pode chegar a um metro de comprimento e pesar dez quilos. Sua carne saborosa e de tom levemente amarelo, é rica em proteínas e minerais como o fósforo. Na culinária, destacam-se os preparos na brasa, mas também pode ser usado em moquecas e frito.



INTEIRO



POSTA



NACIONAL



PREMIUM



# CRUSTÁCEOS

A MAR & SAL Alimentos oferece crustáceos com qualidade premium, nativos de diferentes áreas do Brasil e do exterior.

Nossos crustáceos são provenientes de pesca responsável, respeitando os ecossistemas marinhos, adequados ao ritmo reprodutivo, visando manter o equilíbrio e garantir a sobrevivência de todas as espécies.

Bem como nossos pescados, nossos crustáceos possuem alto valor nutritivo, aliados a muito sabor. Dentre nossos produtos mais consumidos, estão o camarão, a lagosta e o caranguejo.

Um dos alimentos mais consumidos, o camarão, possui proteína de alto valor biológico, ou as chamadas proteínas

completas, com todos os aminoácidos de que o corpo precisa. É ótima fonte de ômega 3, prevenindo doenças cardiovasculares, hipertensão e câncer.

A lagosta, com seu sabor refinado e único, também é rica em ômega 3, complexo B e possui boas quantidades de vitaminas B3, B6, B9 e B12, que somadas, auxiliam o metabolismo e são excelentes antioxidantes.

Por possuírem muito sabor e preparo simples, os nossos crustáceos são excelentes produtos para restaurantes e também para o consumidor final, que busca praticidade e boa alimentação.





## CAMARÃO-ROSA

*Origem: Região Sul*

Crustáceo presente em toda a costa brasileira, o camarão-rosa vive em regiões arenosas, de pouca profundidade. Excelente nadador, sua alimentação é composta de pequenos animais e matéria orgânica. Costumam andar em grupos, principalmente na época de reprodução.

É rico em vitaminas do complexo B, vitamina D e vitamina E, além de minerais como cálcio, iodo, potássio e zinco. Contém proteína de alto valor biológico e é uma ótima fonte de ômega 3.



INTEIRO



LIMPO



NACIONAL



PREMIUM



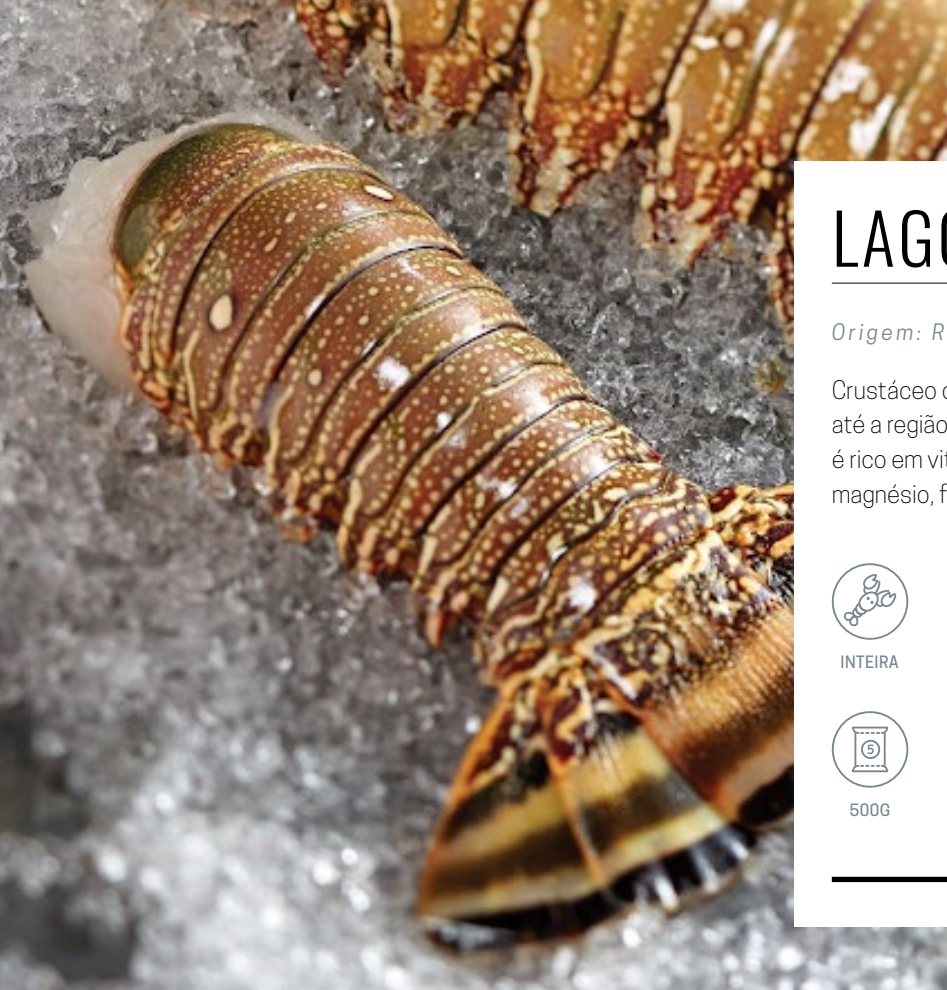
500G



1KG

Tamanhos:





# LAGOSTA

*Origem: Região Norte e Nordeste*

Crustáceo comum na costa brasileira da região Nordeste até a região Sudeste. Fruto do mar muito nutritivo, é rico em vitaminas do complexo B, ácido fólico, potássio, magnésio, fósforo e zinco, além de ômega 3.



INTEIRA



CAUDA



NACIONAL



PREMIUM

Tamanhos:



500G



1KG



2KG - FILÉ



TEMPERADA



GG



G



M



P

# LAGOSTIM

*Origem: Região Sul*

Crustáceo encontrado na região sul do Brasil. Só vive em águas não contaminadas o que pode transformá-los em um indicador de pureza. Sua carne é rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B.



INTEIRO



LIMPO



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG



TEMPERADA



# CARANGUEJO

Origem: Região Sudeste

Crustáceo presente em todo o Brasil, vive nos estuários dos rios de Norte a Sul. Sua carne é rica em vitaminas A, C e vitaminas do complexo B, incluindo B12, e minerais como zinco e cobre, além de ser uma excelente fonte de selênio.



INTEIRO



PATOLA  
COM CASCA



PATOLA  
SEM CASCA



CARNE  
DESFIAÇA



NACIONAL



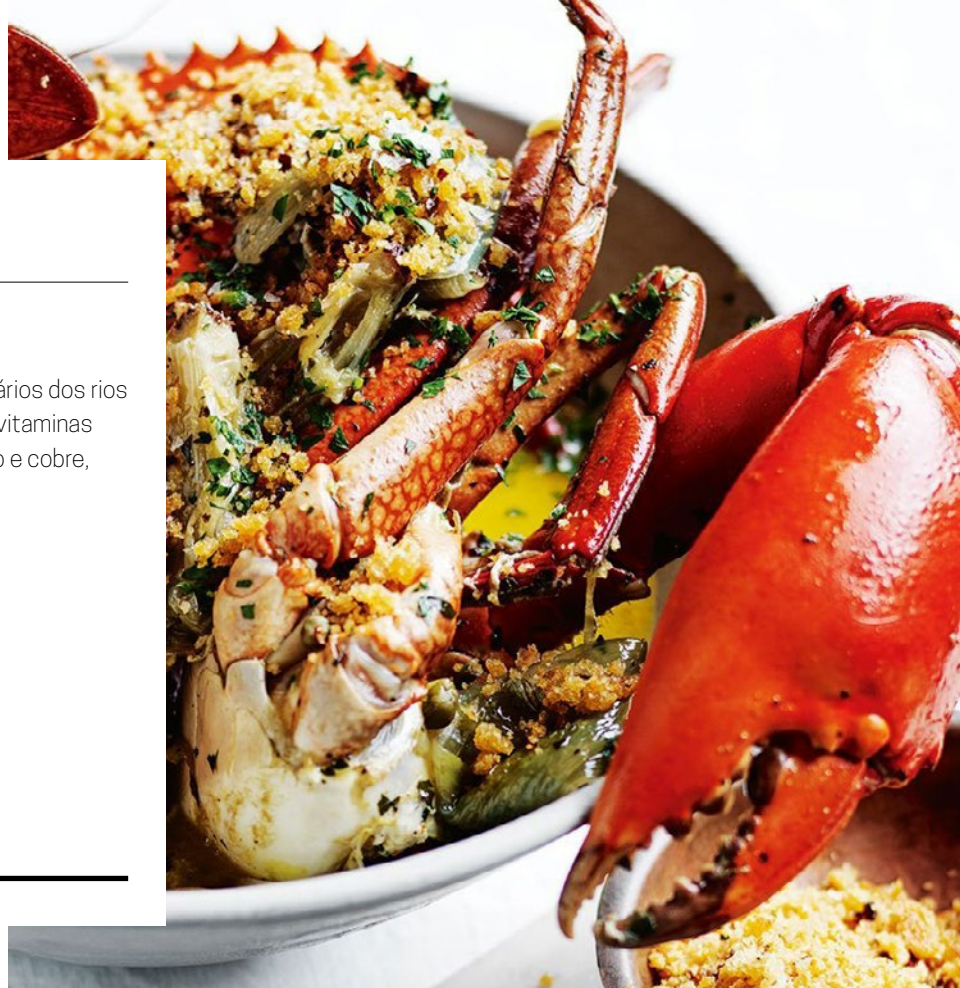
PREMIUM



500G



1KG



# CAMARÃO-SETE-BARBAS

Origem: Região Sul

Crustáceo comum na costa brasileira, pode ser encontrado de Norte à Sul do Brasil. Sua carne é rica em vitaminas, minerais e ômega 3.



1KG



NACIONAL



PREMIUM

# CAMARÃO VANNAMEI

Origem: Região Norte e Nordeste

Originário do Pacífico oriental, é a maior espécie de camarão de cativeiro. Sua carne é rica em vitaminas, minerais e ômega 3.



500G



1KG



NACIONAL



PREMIUM

# CAMARÃO RIO GRANDE

Origem: Região Sul

Crustáceo comum que habita a região Sul, principalmente a região de Rio Grande, do Brasil. Sua carne é rica em vitaminas, minerais e ômega 3.



500G



1KG



NACIONAL



PREMIUM

# CARNE DE SIRI PURA

Origem: Região Norte e Nordeste

Muito saborosa e delicada, é uma carne muito nutritiva, rica em proteína. Possui minerais como cálcio, magnésio, fósforo e zinco. Além de vitamina A, vitamina C e vitaminas do complexo B.



500G



1KG



NACIONAL



PREMIUM

# KING CRAB

---

*Origem: Canadá e Alasca, América do Norte*

Nativo das águas frias do Hemisfério Norte, o King Crab, ou caranguejo-real, tem coloração avermelhada, chega a pesar três quilos e suas patas podem alcançar um metro de comprimento.

Sua carne, delicada e deliciosa, é rica em ferro, ômega 3, vitaminas A, do complexo B e vitamina D, além de aminoácidos essenciais como a lisina e metionina.



INTEIRO



IMPORTADO



PREMIUM



# MOLUSCOS

Provenientes do Brasil e do exterior, nossos moluscos possuem qualidade premium, sabor delicado e fresco e oferecem inúmeros benefícios à saúde.

Dentre nossos destaques, o polvo é uma ótima fonte de proteína magra para quem gosta de praticar esportes. Além de possuir baixo teor de gorduras e diminuir os níveis de colesterol ruim, possui aminoácidos, que ajudam a regenerar as células dos músculos.

O polvo também é rico em vitamina B12, que atua no sistema nervoso, dando mais energia, melhorando o humor e ainda evitando problemas neurológicos.

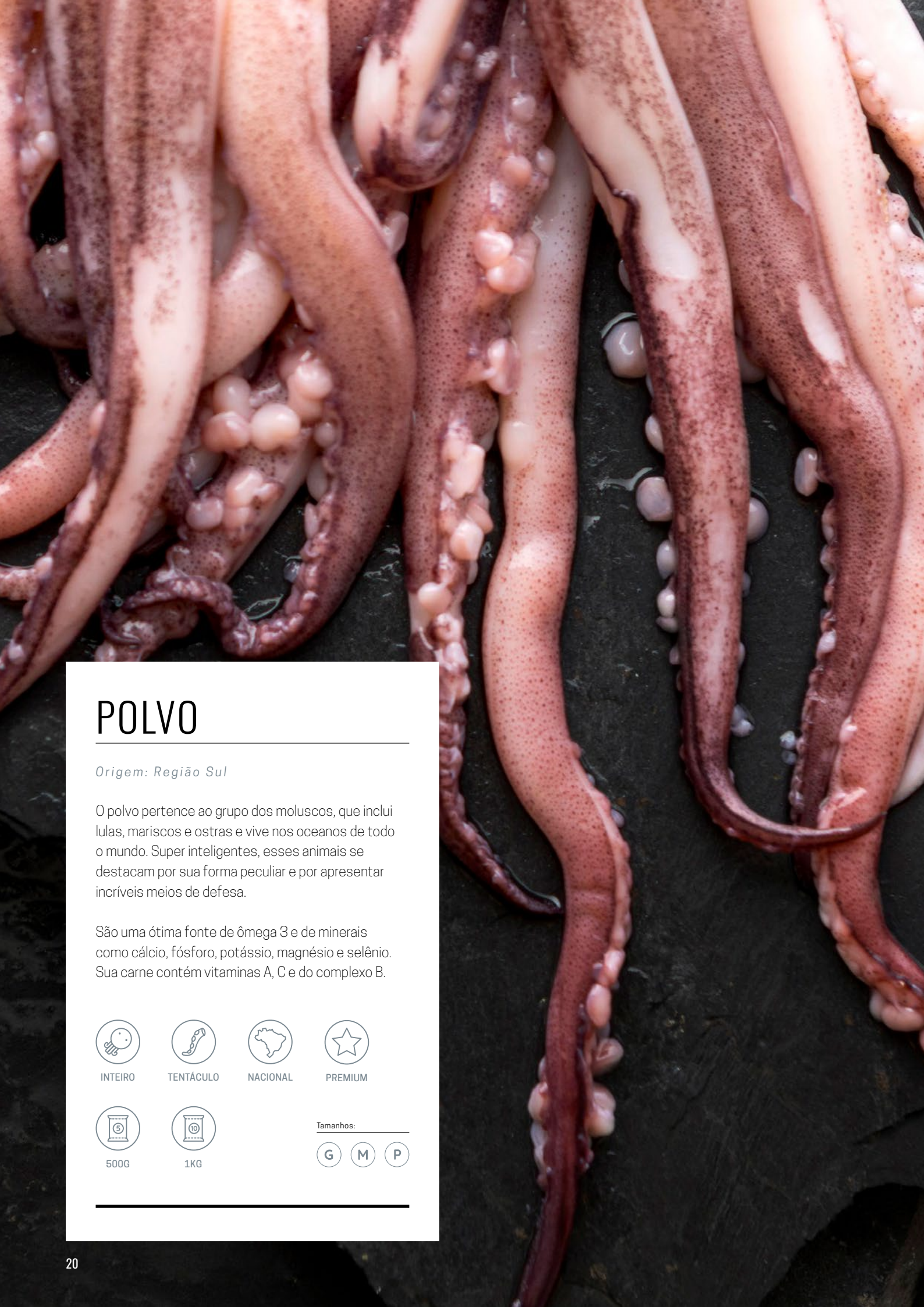
Também destaque em nosso cardápio, a Lula é rica em proteínas e minerais, como fósforo, selênio, magnésio e ferro. Isso significa que ela não só ajuda a prevenir

o câncer como também fortalece os ossos, auxilia no tratamento da pressão alta e ainda combate a anemia.

A lula também ajuda o sistema imunológico, faz bem ao coração e é considerada um dos moluscos mais benéficos para a saúde.

Por fim, nossos mexilhões e mariscos oferecem versatilidade, baixo preço e riqueza nutricional. São ricos em potássio, contribuindo para a comunicação entre os nervos e os músculos. Facilitam a entrada de nutrientes nas células, além de serem práticos e rápidos em seu preparo.

São ideais para restaurantes e também para o consumidor final. Seja qual for a sua opção, priorize pela qualidade, compre MAR & SAL Alimentos.



# POLVO

*Origem: Região Sul*

O polvo pertence ao grupo dos moluscos, que inclui lulas, mariscos e ostras e vive nos oceanos de todo o mundo. Super inteligentes, esses animais se destacam por sua forma peculiar e por apresentar incríveis meios de defesa.

São uma ótima fonte de ômega 3 e de minerais como cálcio, fósforo, potássio, magnésio e selênio. Sua carne contém vitaminas A, C e do complexo B.



INTEIRO



TENTÁCULO



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

Tamanhos:



# LULA

Origem: Região Sul

Moluscos que habitam as costas e fundos dos oceanos do mundo. Lulas e polvos pertencem ao mesmo grupo de animais, mas lulas têm dez tentáculos. São uma ótima fonte de proteína e possuem cálcio, vitamina B12, zinco e vitamina C.



INTEIRA



LIMPA



ANÉIS



NACIONAL



PREMIUM

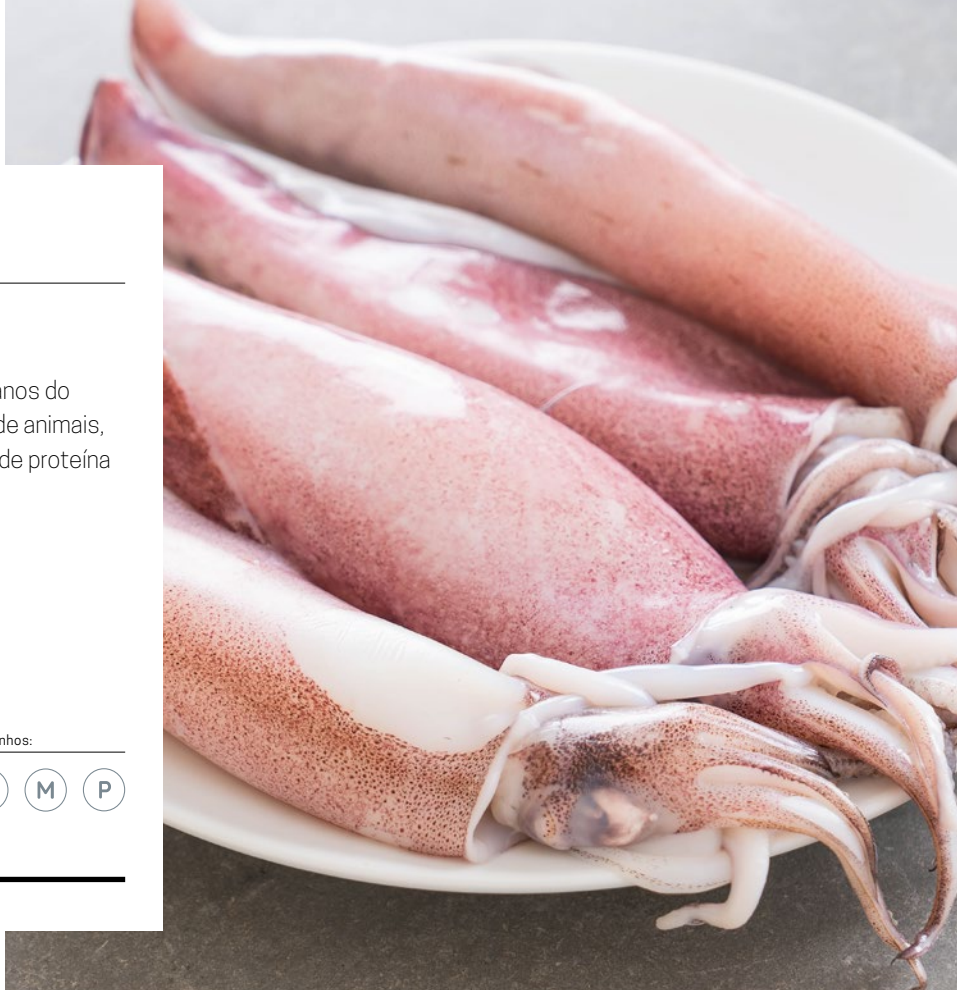


500G



1KG

Tamanhos:



# MARISCO

Origem: Região Sul

Molusco bivalve de concha negra e azulada. São ricos em proteínas e minerais como cálcio, potássio e magnésio.



LIMPO



MEIA CASCA



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG



# VÔNGOLE

Origem: Região Sul

Molusco bivalve de coloração branca amarelada e padrões variados. Rico em proteína e ótima fonte de ferro.



LIMPO



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG



# OSTRA

*Origem: Região Sul*

Molusco encontrado no mundo todo, exceto em águas muito frias, se desenvolve dentro de conchas calcificadas de formatos irregulares e desiguais. É uma excelente fonte de ferro, cálcio e ômega 3.



INTEIRA



NACIONAL



PREMIUM



500G



1KG

# VIEIRA

*Origem: Brasil, Peru & Canadá, América do Sul e Norte*

Molusco bivalve encontrado em oceanos da América do Norte, norte da Europa e Japão. Integra o grupo de mariscos com gosto mais próximo ao do peixe. Fruto do mar extremamente rico em ômega 3, vitamina B12 e zinco.



LIMPO



PREMIUM



NACIONAL



IMPORTADO



500G



1KG







# DIVERSOS

Além dos tradicionais peixes e frutos do mar congelados, a MAR & SAL Alimentos oferece produtos diversos para facilitar o seu dia a dia, trazendo muito sabor para a sua mesa.

Nossos produtos semiprontos incluem pratos tradicionais como o Bacalhau na Nata, o Bacalhau Gomes de Sá e o Risoto de Camarão. Na seção de petiscos oferecemos as tradicionais; casquinha de siri e bolinho de bacalhau, além de casquinha de bacalhau, bolinho de Tilápia, hambúrguer de Tilápia, risole de camarão, camarão empanado com catupiry, empanadas e muito mais!

Nossa linha de semiprontos de bacalhau é produzida com os melhores ingredientes, incluindo o verdadeiro bacalhau Gadus Morhua.

Todos os nossos produtos possuem qualidade premium e são práticos, nutritivos e super fáceis de preparar! Temos os produtos perfeitos para o seu bar, restaurante, estabelecimento ou para a sua casa!

Ainda na seção Diversos, oferecemos produtos prontos como o Kani-Kama. Muito versátil, este alimento pode ser consumido em saladas, sushis, Gohan e muitas outras receitas. Possui baixo valor calórico, pequena quantidade de gordura saturada e baixo teor de colesterol, além de ser rico em proteínas e ter alto valor biológico.

Escolha produtos de excelente procedência, alto valor nutricional e qualidade, escolha a MAR & SAL Alimentos!

# KANI-KAMA

---

*Origem: Uruguai, América do Sul*

Kani-kama é um bastão de carne de peixe típico do Japão. Em japonês, a palavra kani significa caranguejo, o que deu origem ao nome do produto.

O principal ingrediente usado no kani-kama é o surimi, uma massa feita com carne de pescado. Para o seu preparo são usados peixes de carne branca e são acrescentados extrato de caranguejo ou lagosta.

O kani-kama contém baixo teor de gordura e calorias, além de ser rico em fósforo.



IMPORTADO



PREMIUM



200G



250G



# OVAS DE MASAGO ORANGE/BLACK

Origem: EUA, América do Norte

De sabor refinado e com consistência particular, são muito apreciadas em decoração de pratos da alta gastronomia ocidental e oriental, sendo utilizadas na finalização de diversos tipos de preparações. É um produto nutritivo que contém altos níveis de ácidos graxos, sais minerais e vitaminas.



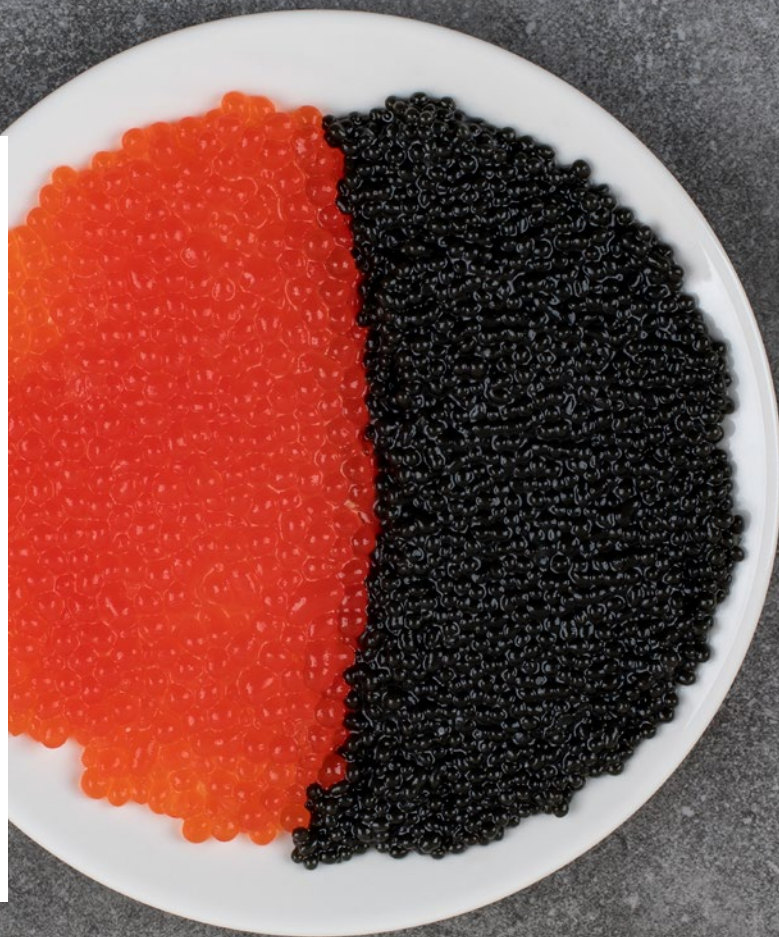
IMPORTADO



PREMIUM



500G



## TOBIKO ORANGE

Origem: Região Nordeste

Tobiko são as ovas do peixe-voador. De inconfundível textura crocante e sabor marinho são apreciadas em sushis e também utilizadas na finalização de pratos, tanto da culinária oriental quanto ocidental. Com sua bonita cor dourada, acrescentam um toque de refinamento e brilho a qualquer preparação.



NACIONAL



PREMIUM



500G



## UNI AUTO

Origem: Região Sudeste

Um dos ingredientes mais exaltados pelos amantes da culinária. De cor dourada, textura quase cremosa, sabor levemente adocicado e refrescante, é rico em proteínas, vitamina A, vitamina E, cálcio e iodo, além de ser uma boa fonte de fibras.



NACIONAL



PREMIUM



400G



## BOLINHO DE BACALHAU

---

O Bolinho de Bacalhau Gadus Morhua MAR & SAL

Alimentos é um produto semipronto para consumo. Pode ser frito em imersão no óleo, assado no forno ou na airfryer.

Excelente servido como entrada ou aperitivo.



12 UNIDADES  
360G



NACIONAL



PREMIUM

---

## BOLINHO DE TILÁPIA

---

O Bolinho de Tilápia MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. Pode ser frito em imersão no óleo, assado no forno ou na airfryer. Excelente servido como entrada ou aperitivo.



10 UNIDADES  
500G



NACIONAL



PREMIUM

---



# CASQUINHA DE BACALHAU

A Casquinha de Bacalhau MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. É um produto nutritivo e saboroso, rico em vitaminas e com colesterol quase zero. Excelente servido como entrada ou aperitivo e muito prático de preparar.



PACOTE COM 4 UNIDADES



NACIONAL



PREMIUM



# CASQUINHA DE SIRI

A Casquinha de Siri MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. É um produto nutritivo e saboroso, rico em vitaminas e com colesterol quase zero. Excelente servido como entrada ou aperitivo e muito prático de preparar.



PACOTE COM 4 UNIDADES



NACIONAL



PREMIUM



## CAMARÃO EMPANADO

O Camarão Empanado MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto, basta fritar em imersão no óleo, assar no forno ou na airfryer. Excelente como entrada ou aperitivo. Recheio cremoso e suculento!



10 UNIDADES  
500G



NACIONAL



PREMIUM

## RISOLE DE CAMARÃO

O Risole de Camarão MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto, basta fritar em imersão no óleo, assar no forno ou na airfryer. Excelente como entrada ou aperitivo. Recheio cremoso e suculento!



10 UNIDADES  
500G



NACIONAL



PREMIUM



# EMPANADA DE CAMARÃO

A Empanada de Camarão MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto, basta assar no forno ou na airfryer. Uma opção saudável e muito prática para o seu dia a dia. Excelente como entrada ou aperitivo. Recheio cremoso e suculento!



UNIDADE



NACIONAL



PREMIUM



# RISOTO DE CAMARÃO

O Risoto de Camarão MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. Nutritivo e saboroso, rico em proteínas, vitaminas e sais minerais, é uma opção super prática e muito fácil de preparar. Excelente para um jantar rápido e delicioso!



500G



NACIONAL



PREMIUM



## BACALHAU GOMES DE SÁ

O Bacalhau Gomes de Sá MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. Nutritivo e saboroso, rico em proteínas, vitaminas e sais minerais, é uma opção super prática e muito fácil de preparar. Excelente para um jantar rápido e delicioso!



500G



NACIONAL



PREMIUM

## BACALHAU NA NATA

O Bacalhau na Nata MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. Nutritivo e saboroso, rico em proteínas, vitaminas e sais minerais, é uma opção super prática e muito fácil de preparar. Excelente para um jantar rápido e delicioso!



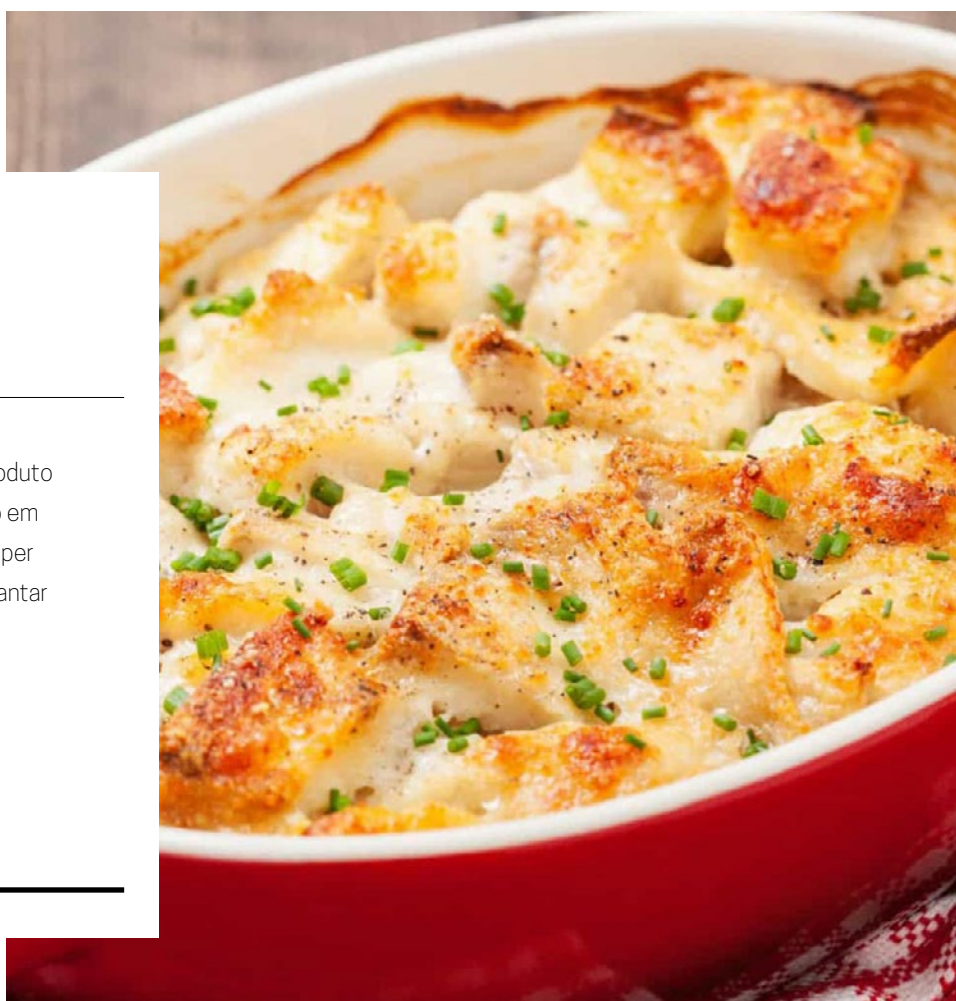
500G



NACIONAL



PREMIUM





# HAMBURGUER DE TILÁPIA

---

O Hamgurbuer de Tilápia MAR & SAL Alimentos é um produto semipronto para consumo. Nutritivo e saboroso, rico em proteínas, vitaminas e sais minerais, é uma opção super prática e muito fácil de preparar. Excelente para um jantar rápido e delicioso!



PACOTE COM  
3 UNIDADES



NACIONAL



PREMIUM

---



# PRAZER, SOMOS A MAR & SAL ALIMENTOS.

A MAR & SAL Alimentos oferece pescados e frutos do mar de alta qualidade, suprimindo a demanda do público brasileiro por produtos premium com excelente custo-benefício, aliados à inovação e praticidade.

Nossa proposta visa oferecer uma alimentação alternativa e saudável frente às proteínas mais comuns, como carne e frango.

Nossos processos foram cuidadosamente elaborados para oferecer uma experiência de compra única, que busca facilitar a vida de nossos consumidores e torná-la mais prazerosa. Garantimos alimentos nutritivos, saborosos e frescos direto para a sua mesa.

Conheça alguns de nossos clientes:







ESTD

2023

**MAR & SAL**

[maresal.com.br](http://maresal.com.br)

---

☎ (11) 2606 7917

☎ (11) 9106 42567

✉ [marshalgomescastro@gmail.com](mailto:marshalgomescastro@gmail.com)

✉ [mindset.helio@gmail.com](mailto:mindset.helio@gmail.com)

Rua Conde Prates, 484 | Bairro Mooca  
CEP 03122-000 | São Paulo/SP

---