

OH MARUXAINA, ES COMO O MAR.

CATÁLOGO



MARUXAINA

PERO A VÓS, DEBÉMOSCHE A VIDA.

ÁS VECES AXUDAS,

ÁS VECES CASTIGAS.



NACIDA DEL MARY DE LA TRADICIÓN GALEGA.  
CREAMOS CONSERVAS CON ALMA, OFICIO Y RESPETO.  
SABORES QUE HABLAN DE NUESTRAS RÍAS,  
Y DE UN SABER HACER QUE NO NECESITA ARTIFICIOS.

CADA ESPECIE TIENE SU HISTORIA.  
CADA LATA, UNA FORMA DE CONTARLA.  
A TRAVÉS DEL SABOR.  
A TRAVÉS DE UN POEMA EN GALEGO.

PORQUE SOMOS DE AQUÍ.  
PORQUE LLEVAMOS EL MAR DENTRO.  
Y COMO LA MARUXAINA,  
SABEMOS QUE EL MAR LO DA TODO...  
PERO QUE, SI NO LO CUIDAMOS,  
PUEDE QUE ALGÚN DÍA NO NOS DÉ NADA.

|                       |    |
|-----------------------|----|
| A NOSA FILOSOFÍA..... | 3  |
| GAMA CLÁSICA.....     | 4  |
| GAMA PREMIUM.....     | 11 |
| CONTACTO.....         | 15 |





## SOMOS MAR. SOMOS GALICIA.

Nacemos de una tierra que mira al Atlántico y vive de él. El mar nos alimenta, nos inspira y nos guía. Nuestra forma de trabajar, de cocinar y de conservar viene de ahí: del **do bo facer** que se hereda, de la calma, de lo hecho con las manos. Creemos en lo auténtico, en lo que tiene raíces, en la sabiduría de un pueblo que conserva sus tradiciones.

## O VALOR DO BEN FEITO.

Seleccionamos buenas materias primas y las tratamos con respeto. Colaboramos con gente que cuida lo que hace, que pesca y recoge con cabeza. Apostamos por recetas sencillas, sabores limpios y procesos **artesanais**. No buscamos sorprender. Queremos que sepa a lo que tiene que saber. Así de simple. Así de difícil.

## O MAR DÁLLEO TODO. COIDÉMOLO.

Cada lata lleva un poema en **galego**. Porque también queremos contar, no solo conservar. Creemos que la emoción es una forma de conciencia. Y aunque no pretendemos salvar **o mundo**, sí creemos en hacer las cosas bien. En visibilizar los riesgos que afronta cada especie. Y en recordar: **que o mar nos dá a vida, e merece que o coidemos.**

# GAMA CLÁSICA

FEITO COMO  
SE FIXO SEMPRE.

Estos son los sabores de siempre, los que reconoces al primer bocado. Trabajamos con recetas sencillas y materias primas honestas, respetando la tradición *galega* y el *bo facer* que nos define.

Una forma de conservar que no necesita adornos: solo buen producto, preparado con calma, cariño y oficio.





## ALMEJA BLANCA AL NATURAL

La Almeja Blanca, conocida en Galicia como la Reina de las almejas, se lava hasta seis veces en máquinas especiales para eliminar la arena, se hierve y se le añade agua de mar purificada, garantizando pureza y sabor. Recogida en su momento óptimo en las rías, esta joya del mar refleja en cada conserva el compromiso de Maruxaina: la tradición, el **bo facer** y el respeto por el océano.

Cod. **20103**      Piezas: **25/35**      Unidades/Caja: **12**



## ALMEJAS BLANCAS (CHIRLAS) AL NATURAL

Estas chirlas al natural son, como la almeja blanca, un molusco bivalvo que se recoge de fondos de arena fina en aguas saladas. Con su pequeña y robusta concha, ofrecen un sabor intensamente marino. Ideales para arroces, sopas y guisos, aportan nutrientes esenciales y autenticidad a cada plato. En Maruxaina, nuestras chirlas reflejan el compromiso con el mar y la tradición gallega.

Cod. **20201**      Piezas: **25/35**      Unidades/Caja: **12**



## NAVAJAS AL NATURAL

Las navajas al natural son uno de los mariscos más populares de Galicia. Se seleccionan por tamaño y se someten a un meticuloso proceso: se lavan hasta seis veces en máquinas especiales, se hierven y se les añade agua de mar purificada, eliminando por completo la arena. Destacan por sus propiedades nutricionales: son una fuente de Omega 3, no contienen casi grasa, ofrecen unas proteínas de excelente calidad y aportan calcio, hierro y fósforo.

Cod. **20501**      Piezas: **6/8**      Unidades/Caja: **12**



## BERBERECHOS DE LAS "RÍAS GALLEGAS" AL NATURAL

Recolectados de forma artesanal y responsable por mariscadoras en las Rías Baixas, estos berberechos destacan por su calidad excepcional y su auténtico sabor a mar. Colocados a mano en dos tirajes diferentes, se seleccionan cuidadosamente y se conservan al natural, sin aditivos, para preservar su textura firme y su gusto intenso. Un producto gourmet que refleja la tradición y el saber hacer del marisqueo gallego.

|            |               |                   |
|------------|---------------|-------------------|
| Cod. 20601 | Piezas: 30/40 | Unidades/Caja: 12 |
| Cod. 20703 | Piezas: 45/55 | Unidades/Caja: 12 |



## BERBERECHOS SELECCIONADOS AL NATURAL

Berberechos cuidadosamente seleccionados y enlatados a mano, uno a uno, para preservar toda su frescura y textura. Conservados al natural, sin aditivos, ofrecen un sabor auténtico a mar y una calidad excepcional. Un producto elaborado con esmero, ideal para disfrutar en aperitivos o platos delicados.

|            |               |                   |
|------------|---------------|-------------------|
| Cod. 20801 | Piezas: 30/40 | Unidades/Caja: 12 |
| Cod. 20901 | Piezas: 45/55 | Unidades/Caja: 12 |

*Con una textura firme y un sabor auténtico a mar, los berberechos encarnan la esencia del océano. Su estructura y su sabor refinado son fruto de un meticuloso proceso de recogida responsable que respeta los ritmos naturales. En Maruxaina creemos en el valor de los productos genuinos y en la importancia de preservar lo que la naturaleza nos ofrece, haciendo de cada pieza una experiencia nutritiva y auténtica.*



## MEJILLONES DE NUESTRAS COSTAS EN ESCABECHE

Estos mejillones de nuestras costas, son cocidos al punto y preparados en un suave escabeche tradicional con aceite, vinagre y especias. Y enlatados a mano uno a uno. Su carne firme y jugosa ofrece un sabor intenso y carácter atlántico. En Maruxaina, cada pieza se envasa a mano para preservar su calidad.

Cod. 21203 Piezas: 12/16 Unidades/Caja: 12

## MEJILLONES DE NUESTRAS COSTAS EN ESCABECHE CON ACEITE DE OLIVA

Estos mejillones de nuestras costas, son cocidos al punto y preparados en un suave escabeche tradicional con aceite de oliva, vinagre y especias. Su carne firme y jugosa ofrece un sabor intenso y carácter atlántico. En Maruxaina, cada pieza se envasa a mano para preservar su calidad.

Cod. 21101 Piezas: 8/12 Unidades/Caja: 12

## MEJILLONES DE NUESTRAS COSTAS EN ESCABECHE PICANTE

Estos mejillones de nuestras costas son enlatados a mano uno a uno y preparados en un escabeche picante que resalta su sabor intenso y auténtico. Un producto que captura la pasión del mar y la tradición de Maruxaina.

Cod. 21401 Piezas: 12/16 Unidades/Caja: 12





## VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

La ventresca de atún claro es el corte más apreciado del atún, valorado por su textura delicada, jugosidad natural y sabor suave y equilibrado. Fileteada y conservada en aceite de oliva, cada conserva de Maruxaina resalta la calidad del mar y la tradición artesanal.

Cod. **22301** Piezas: - Unidades/Caja: **12**



## ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

El Atún Claro en Aceite de Oliva destaca por su sabor natural y textura jugosa. Una vez capturado se selecciona cuidadosamente para preservar la auténtica esencia del mar. Conservado en aceite de oliva, realza sus matices y aporta un notable valor nutricional.

Cod. **22101** Piezas: - Unidades/Caja: **12**



## SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Capturadas de forma responsable en el océano, nuestras sardinillas en aceite de oliva mantienen el auténtico sabor del mar. Elaboradas con métodos tradicionales y enlatadas cuidadosamente para conservar su frescura y carácter, este producto refleja nuestro compromiso con la pesca salvaje y la calidad genuina. En Maruxaina, celebramos lo natural, llevando a tu mesa el equilibrio perfecto entre tradición y amor por el océano.

Cod. **23801** Piezas: **16/20** Unidades/Caja: **12**



La ventresca, corte ubicado en la parte ventral del atún, destaca por su textura jugosa y su suavidad gracias a su concentración natural de aceites. Fileteada a mano y conservada en aceite de oliva, aporta ternura y sabor en cada bocado. En Maruxaina, este corte refleja nuestro “bo facer” y el compromiso con lo artesanal y lo auténtico.



El atún “*Thunnus albacares*” es uno de las mejores especies de atún, lo que nos garantiza una gran calidad. Su carne firme y sabor suave aportan proteínas y omega-3 naturales.



## CHIPIRONES RELLENOS EN ACEITE DE OLIVA

Nuestros chipirones se capturan y procesan de forma tradicional, manteniendo la frescura del mar en cada pieza. Conservados en aceite de oliva, resaltan por su sabor auténtico y su textura ligera. Este producto, elaborado con métodos artesanales y de pesca responsable, es un reflejo del compromiso de Maruxaina con lo genuino y lo natural.

Cod. **24401**      Piezas: **5/8**      Unidades/Caja: **12**



## CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA

Un clásico de la cocina tradicional, nuestros chipirones rellenos en su tinta se preparan siguiendo recetas que se han transmitido de generación en generación. Conservamos la esencia del mar mediante procesos artesanales, en los que se aprovecha la tinta natural del propio chipirón para aportar ese color intenso y sabor característico.

Cod. **24501**      Piezas: **5/8**      Unidades/Caja: **12**

*En Maruxaina, creemos que el mar nos lo da todo y, por ello, apostamos por métodos de pesca responsables que aseguran el futuro para este recurso vital. Cada captura es un compromiso con la tradición, la calidad y el cuidado del océano que nos sustenta.*



# GAMA PREMIUM

## O SEGREDO DA MARUXAINA

En esta gama, cada detalle se cuida tanto como la Maruxaina guarda los secretos del mar. Seleccionamos especies excepcionales, ingredientes tradicionales y elaboraciones que realzan el auténtico sabor del océano.

Una propuesta única para quienes buscan algo especial, sin perder **"o bo facer de sempre"**. Cada conserva premium es un homenaje a la belleza enigmática del mar, recordándonos que sus secretos se cuidan con mimo.





## BERBERECHOS DE LAS "RÍAS GALLEGAS" AL NATURAL

Nuestros berberechos se seleccionan de los mejores lotes de la subasta de Muros-Noia, lo que les confiere el sello de origen "Berberecho de Noia". Tras su elección, se depuran y desarenan en tanques especialmente diseñados para ello, se cuecen en agua y sal, y se calibran para ser empacados a mano, uno a uno, garantizando una presentación impecable y la máxima calidad.

|            |               |                   |
|------------|---------------|-------------------|
| Cod. 10703 | Piezas: 25/35 | Unidades/Caja: 12 |
| Cod. 10801 | Piezas: 30/40 | Unidades/Caja: 12 |



## MEJILLONES DE NUESTRAS COSTAS FRITOS EN ESCABECHE

Nuestros mejillones se seleccionan de las mejores bateas de la Ría de Arousa. Tras cocerse, se fríen en aceite de oliva para realzar su color, textura y sabor. Expertas manos escogen las piezas ideales, empacándolas manualmente para lograr una presentación impecable. A continuación, se aderezan con una salsa escabeche artesanal, elaborada con ingredientes y aceite de oliva de primera calidad, potenciando todo su sabor.

|            |              |                   |
|------------|--------------|-------------------|
| Cod. 10901 | Piezas: 6/8  | Unidades/Caja: 12 |
| Cod. 11003 | Piezas: 7/10 | Unidades/Caja: 12 |



## MEJILLONES DE NUESTRAS COSTAS FRITOS EN ESCABECHE PICANTE

Nuestros mejillones se seleccionan de las mejores bateas de la Ría de Arousa. Tras cocerse y freírlos en aceite de oliva para realzar su color, textura y sabor, las piezas se escogen cuidadosamente y se empacan manualmente una a una, garantizando una presentación impecable. Finalmente, se aderezan con una salsa escabeche artesanal, a la que añadimos guindilla para aportar ese toque picante que no decepciona.

|            |              |                   |
|------------|--------------|-------------------|
| Cod. 11103 | Piezas: 8/12 | Unidades/Caja: 12 |
|------------|--------------|-------------------|



## NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA

Nuestras navajas provienen de las costas del norte de Irlanda, lo que garantiza una calidad y sabor insuperables. Se depuran, desarenan y cuecen en agua y sal para conservar su autenticidad, y luego se calibran y empaican a mano. Se completan con un excelente aceite de oliva español que realza su singular sabor.

Cod. **10501** Piezas: **6/8** Unidades/Caja: **12**

## NAVAJAS AL NATURAL

Procedentes de las costas de Irlanda, nuestras navajas destacan por su depuración en agua de mar purificada, un proceso que realza su auténtico sabor. Tras desarenarlas y cocerlas en agua y sal, se calibran y empaican a mano, preservando así su calidad natural y genuino carácter.

Cod. **10601** Piezas: **6/8** Unidades/Caja: **12**

## NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA CON AJO Y GUINDILLA

Nuestras navajas, seleccionadas de las costas de Irlanda, se depuran y cuecen para conservar su auténtico sabor. En esta receta especial se enlatan en aceite de oliva español, al que añadimos ajo y guindilla para ofrecer un toque picante que las hace únicas.

Cod. **10401** Piezas: **6/8** Unidades/Caja: **12**





### SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Nuestras sardinillas provienen de las mejores zonas de pesca de Europa, seleccionando cuidadosamente las partidas de mayor calidad. En fábrica, se limpian y tuestan para conseguir la firmeza e hidratación ideales. Se enlatan en un aceite de oliva de gran calidad que realza su sabor auténtico.

Cod. **11901** Piezas: **16/20** Unidades/Caja: **12**



### VOLANDEIRAS EN SALSA DE VIEIRA DE LAS "RÍAS GALLEGAS"

Nuestras volandeiras provienen principalmente de la Ría de Arousa, especialmente de Cambados. Tras su selección, se cuecen y limpian a mano, eliminando las partes no comestibles para dejar la carne completamente pura. La salsa se elabora de manera artesanal con los mejores ingredientes, logrando un sabor inigualable que realza todo el producto.

Cod. **11301** Piezas: **14/18** Unidades/Caja: **12**



### VOLANDEIRAS EN ACEITE DE OLIVA, AJO Y GUINDILLA DE LAS "RÍAS GALLEGAS"

Nuestras volandeiras se seleccionan principalmente en la Ría de Arousa, en la zona de Cambados. Tras su elección, se cuecen y se limpian a mano, eliminando las partes no comestibles para dejar la carne pura. En esta receta, se realza la naturalidad de su sabor añadiendo ajo y guindilla, creando un toque picante que complementa a la perfección la esencia del producto.

Cod. **11403** Piezas: **14/18** Unidades/Caja: **12**

OH MARUXAINA, ES COMO O MAR.

ÁS VECES AXUDAS,

ÁS VECES CASTIGAS.



PERO A VÓS, DEBÉMOSCHE A VIDA.



**MARUXAINA**

Vilagarcía de Arousa  
(Galicia) Spain  
(0034) 986 039 134  
[info@maruxaina.com](mailto:info@maruxaina.com)