

# *Soluciones inteligentes para la restauración*

APTAS PARA TODOS LOS  
**NEGOCIOS DE HOSTELERÍA**



**GRUPO SCAL**  
SOLUCIONES CONJUNTAS ALIMENTACIÓN

# EN *Scal* TODA LA INFORMACIÓN ESTÁ A **SIMPLE VISTA:**

NOMBRE LATINO	ZONA DE CAPTURA	ARTE DE PESCA
<i>Loligo patagónica</i>	Atlántico Suroeste FAO 41	Redes de Arrastre



LISTO PARA COCINAR



4 CÓMODAS  
BANDEJAS DE 1kg PESO NETO:  
**4 kg**

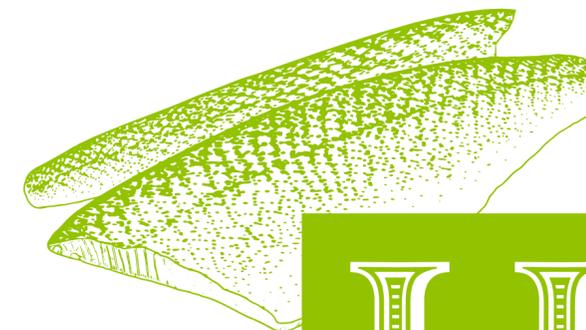
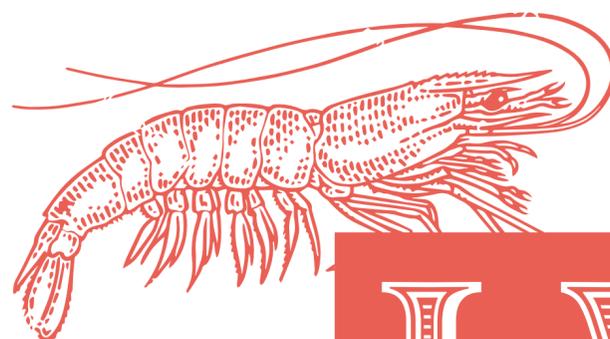
**INGREDIENTES:**  
Calamar Patagónico (MOLLUSCO).  
Puede contener trazas de pescados y crustáceos.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**  
por 100 g de producto:

Valor energético	92 kcal / 385 kJ
Grasas	14 g
de las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	3,1 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	15,6 g
Sal	0,4 g



## LOS COLORES IDENTIFICAN A LA FAMILIA: **MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADOS**



LAS LETRAS IDENTIFICAN A LA **ESPECIE** DENTRO DE LAS **FAMILIAS**



# CATÁLOGO CEFALÓPODOS

Scal

## LISTO PARA ELABORAR

**CALAMAR PATAGÓNICO**  
CONGELADO A BORDO  
CAJA 2X2KG

**CALAMAR PATAGÓNICO**  
CONGELADO A BORDO  
CAJA 5KG

## LISTO PARA COCINAR:

**CALAMAR PATAGÓNICO**  
LIMPIO CON PIEL  
CAJA 4X1KG

**CHOCO DE PLAYA**  
TROCEADO CON PIEL  
CAJA 4KG

**CALAMAR PATAGÓNICO**  
TROCEADO CON PIEL  
CAJA 4X1KG

**CALLO DE PLAYA**  
LIMPIO SIN PIEL  
CAJA 5KG

**CALAMAR DE PLAYA**  
LIMPIO CON PIEL  
CAJA 4KG

**REJOS DE CHOCO DE PLAYA**  
LIMPIOS  
CAJA 4KG

**PULPO DE PLAYA**  
SIN CABEZA Y LIMPIO  
CAJA 10KG

**HUEVAS DE CHOCO DE PLAYA**  
PREMIUM  
CAJA 6X800G

**CHOCO DE PLAYA**  
LIMPIO CON PIEL  
CAJA 4KG

**TUBOS DE POTA ARGENTINA**  
SIN PIEL, SIN ALAS  
CAJA 4KG



CALAMAR  
PATAGÓNICO  
MOLUSCO

# CALAMAR PATAGÓNICO

Scal  
PROFESIONAL



ENTERO

LISTO PARA ELABORAR

TAMAÑO HOMOGÉNEO

RENTABILIDAD

PESO FIJO BANDEJA DE 2KG



2 CÓMODAS  
BANDEJAS DE  
2KG

**INGREDIENTES:**

Calamar Patagónico (MOLUSCO)



**PREPARACIÓN:**

Descongelar. Limpiar, retirar vísceras y plumas y cocinar a la plancha o en guiso.

**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
 FILA = 56kg  
 CAJAS / PALLET = 168 (14x12)  
 PALLET = 672kg

**TAMAÑO:**

10/12cm  
 12/16cm

**CAJA MÁSTER:**

2 bandejas de 2kg  
 2 bandejas de 2kg



CALAMAR  
PATAGÓNICO  
MOLUSCO

# CALAMAR PATAGÓNICO

Scal



ENTERO

LISTO PARA ELABORAR

TAMAÑO HOMOGÉNEO



EN CAJA DE  
5KG  
APROX.

**INGREDIENTES:**

Calamar Patagónico (MOLUSCO)



**PREPARACIÓN:**

Descongelar. Limpiar, retirar vísceras y plumas y cocinar a la plancha o en guiso.

**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 5kg  
 FILA = 56kg  
 CAJAS / PALLET = 182 (14x13)  
 PALLET = 910kg aprox

**TAMAÑO:**

12/16cm  
 10/12cm

**CAJA MÁSTER:**

1 BLQ de 5kg aprox  
 1 BLQ de 5kg aprox





CALAMAR  
PATAGÓNICO  
MOLUSCO

# CALAMAR PATAGÓNICO

Scal  
PROFESIONAL



LIMPIO CON PIEL

LISTO PARA COCINAR

+ RENTABILIDAD

+ SABOR (CON PIEL)

SIN SAL, SIN ADITIVOS



4 CÓMODAS  
BANDEJAS DE  
1KG

**INGREDIENTES:**  
Calamar Patagónico (MOLUSCO)

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha o en guiso.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
FILA = 36kg  
CAJAS / PALLET = 162 (9x18)  
PALLET = 648kg

**TAMAÑO:**  
10/12cm  
12/16cm

**CAJA MÁSTER:**  
4 bandejas de 1kg  
4 bandejas de 1kg



CALAMAR  
PATAGÓNICO  
MOLUSCO

# CALAMAR PATAGÓNICO

Scal  
PROFESIONAL



TROCEADO CON PIEL

LISTO PARA COCINAR

+ PRACTICIDAD

FÁCIL ALMACENAJE

SIN SAL, SIN ADITIVOS



4 CÓMODAS  
BANDEJAS DE  
1KG

**INGREDIENTES:**  
Calamar Patagónico (MOLUSCO)

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha o en guiso.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
FILA = 36kg  
CAJAS / PALLET = 162 (9x18)  
PALLET = 648kg aprox.

**TAMAÑO:**  
10/12cm

**CAJA MÁSTER:**  
4 bandejas de 1kg



# CA

## CALAMAR DE PLAYA

Scal  
PROFESIONAL

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS

CALAMAR  
MOLUSCO

LIMPIO CON PIEL

LISTO PARA COCINAR



+ FRESCO

+ GARANTÍA

SIN SAL, SIN ADITIVOS



EN CAJA DE  
4KG

INGREDIENTES:  
Calamar (MOLUSCO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha o en guiso.



DATOS LOGÍSTICOS:

CAJA = 4kg  
FILA = 36kg  
CAJAS / PALLET = 162 (9x18)  
PALLET = 648kg

TAMAÑO:  
16/21cm  
21/26cm

CAJA MÁSTER:  
IQF - caja de 4kg  
IQF - caja de 4kg

# PU

## PULPO DE PLAYA

Scal  
PROFESIONAL

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS

PULPO  
MOLUSCO

SIN CABEZA Y LIMPIO

LISTO PARA COCINAR



+ FRESCO

+ RENTABILIDAD

100% NATURAL



EN CAJA DE  
10KG  
APROX.

INGREDIENTES:  
Pulpo (MOLUSCO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar y cocer al punto de plancha  
o para preparar estilo "feira".



DATOS LOGÍSTICOS:

CAJA = 10kg aprox.  
FILA = 28kg aprox.  
CAJAS / PALLET = 68 (4x17)  
PALLET = 680kg aprox.

TAMAÑO:  
1,5-2kg  
2-3kg  
3-4kg

CAJA MÁSTER:  
EVTO. - caja 10kg aprox.  
EVTO. - caja 10kg aprox.  
EVTO. - caja 10kg aprox.



# CH

## CHOCO DE PLAYA

Scal  
PROFESIONAL

CHOCO  
MOLUSCO

LIMPIO

LISTO PARA COCINAR

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS



+ FRESCO

+ VERSATILIDAD

SIN SAL, SIN ADITIVOS

EN CAJA DE  
4KG

INGREDIENTES:  
Choco (MOLUSCO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha o a la brasa.



DATOS LOGÍSTICOS:

CAJA	=	6kg
FILA	=	54kg
CAJAS / PALLET	=	108 (9x12)
PALLET	=	648kg

TAMAÑO:

100-170gr
170-200gr
200-300gr
400-500gr
1,5-2kg

CAJA MÁSTER:

IQF - caja de 4kg
IQF - caja de 4kg aprox.

# CH

## CHOCO DE PLAYA

Scal  
PROFESIONAL

CHOCO  
MOLUSCO

TROCEADO CON PIEL

LISTO PARA COCINAR

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS



+ VERSATILIDAD

+ CÓMODO

+ PRÁCTICO

4 CÓMODAS  
BOLSAS DE  
1KG

INGREDIENTES:  
Choco (MOLUSCO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha,  
a la brasa o en fritura.



DATOS LOGÍSTICOS:

CAJA	=	6kg
FILA	=	54kg
CAJAS / PALLET	=	108 (9x12)
PALLET	=	648kg

CAJA MÁSTER:

IQF - 4 bolsas de 1kg

# CH

## CALLO DE PLAYA

Scal  
PROFESIONAL

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS

CHOCO  
MOLUSCO

LIMPIO CON PIEL  
LISTO PARA COCINAR



+ FRESCO

+ RENTABILIDAD

SIN GLASEO, SIN SAL, SIN ADITIVOS



EN CAJA DE  
**5KG**  
APROX

**INGREDIENTES:**  
Choco de Playa (MOLUSCO)

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha o a la brasa.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
FILA = 28kg  
CAJAS / PALLET = 133 (7x19)  
PALLET = 532kg

**TAMAÑO:**  
2-2,5kg

**CAJA MÁSTER:**  
IQF - caja de 5kg aprox.

# CH

## REJOS DE CHOCO

Scal  
PROFESIONAL

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS

CHOCO  
MOLUSCO

LIMPIOS CON PIEL  
LISTO PARA COCINAR



+ VERSATILIDAD

+ CÓMODO

+ PRÁCTICO



EN CAJA DE  
**4KG**  
APROX

**INGREDIENTES:**  
Choco (MOLUSCO)

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha,  
a la brasa o en fritura.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 6kg  
FILA = 54kg  
CAJAS / PALLET = 108 (9x12)  
PALLET = 648kg

**CAJA MÁSTER:**  
IQF - 4 bolsas de 1kg

# CH

## HUEVAS DE CHOCO DE PLAYA

Scal  
PROFESIONAL

CHOCO  
MOLUSCO

PREMIUM

LISTO PARA COCINAR

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS



+ FRESCO

+ PREMIUM

SIN SAL, SIN ADITIVOS

8 CÓMODAS  
BANDEJAS DE  
600G

**INGREDIENTES:**  
Choco (MOLUSCO)

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Lavar y cocinar a la plancha o a la brasa.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 10kg aprox.  
FILA = 60kg aprox.  
CAJAS / PALLET = 166 (6x11)  
PALLET = 660kg aprox.

**CAJA MÁSTER:**  
BLQ - caja de 4.8kg

# PA

## TUBO DE POTA ARGENTINA

Scal  
PROFESIONAL

POTA ARGENTINA  
MOLUSCO

SIN PIEL, SIN ALAS

LISTO PARA COCINAR

100%  
DAKHLA  
MARRUECOS



+ DESCONGELACIÓN PIEZA A PIEZA

+ LISTO PARA COCINAR

+ FORMATO DE 4KG

1 CÓMODA  
CAJA DE  
4KG

**INGREDIENTES:**  
Pota Argentina (MOLUSCO), agua, estabilizantes (E-450, E-451) y regulador de acidez (E-331).

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Cocinar a la plancha o en guiso.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
FILA = 32kg  
CAJAS / PALLET = 160 (8x20)  
PALLET = 640kg

**TAMAÑO:**  
18/20cm  
10/12cm

**CAJA MÁSTER:**  
1 BLQ interfoliado de 4kg  
1 BLQ interfoliado de 4kg

Scal

# CATÁLOGO CRUSTÁCEOS

## LISTO PARA COCINAR

**COLAS DE LANGOSTINO AUSTRAL**  
PELADAS Y DEVENADAS  
CAJA 5X800G

## LISTO PARA CONSUMIR:

**LANGOSTINO VANNAMEI**  
COCIDO  
CAJA 2X2KG

# LA

## COLAS DE LANGOSTINO AUSTRAL

Scal  
PROFESIONAL

LANGOSTINO AUSTRAL  
CRUSTÁCEO

PELADAS Y DEVENADAS

LISTO PARA COCINAR

SIN ARENAS

SALVAJE

SIN TRATAMIENTO



5 CÓMODAS  
BOLSAS DE  
800G

**INGREDIENTES:**

Langostino austral (**CRUSTÁCEO**),  
antioxidante (E223) (**SULFITOS**).

**PREPARACIÓN:**

Descongelar. Cocinar a la plancha o en guiso.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
FILA = 48kg  
CAJAS / PALLET = 144 (12x12)  
PALLET = 576kg

**TAMAÑO:**  
20/40 piezas/libra

**CAJA MÁSTER:**  
1 Caja de 4kg - IQF

# LV

## LANGOSTINO VANNAMEI

Scal  
PROFESIONAL

LANGOSTINO VANNAMEI  
CRUSTÁCEO

COCIDO

LISTO PARA CONSUMIR



ORIGEN ECUADOR

COLOR A3

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA



2 CÓMODAS  
BANDEJAS DE  
2KG

**INGREDIENTES:**

Langostino vannamei (**CRUSTÁCEO**), sal,  
antioxidante: E-223 (**SULFITOS**), ácido cítrico.

**PREPARACIÓN:**

Descongelar y consumir.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

CAJA = 4kg  
FILA = 32kg  
CAJAS / PALLET = 88 (8x11)  
PALLET = 352kg

**TAMAÑO:**  
20/40 piezas/libra

**CAJA MÁSTER:**  
1 BLQ interfoliado de 4kg

Scal

# CATÁLOGO PESCADOS

## LISTO PARA COCINAR:

### **FILETE DE BACALAO**

CON PIEL, ELABORADO A BORDO  
CAJA 4X1KG

### **FILETE DE LUBINA**

TROCEADO CON PIEL  
CAJA 4X1KG

### **FILETE DE DORADA**

LIMPIO CON PIEL  
CAJA 4KG

### **FILETE DE CABALLA**

SIN CABEZA Y LIMPIO  
CAJA 10KG

### **FILETE DE SARDINA**

LIMPIO CON PIEL  
CAJA 4KG

# BA

## FILETE DE BACALAO

Scal  
PROFESIONAL

BACALAO  
PESCADO

CON PIEL

LISTO PARA COCINAR



CONGELADO A BORDO

100% NATURAL

PESO FIJO ESTUCHE DE 7KG

1 CÓMODO  
ESTUCHE DE  
7KG

INGREDIENTES:  
Bacalao (PESCADO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Cocinar a la plancha o en guiso.



DATOS LOGÍSTICOS:

BULTO = 3x7kg  
FILA = 126kg  
BULTOS / PALLET = 36 (6x6)  
PALLET = 756kg

TAMAÑO:

140-230g  
230-450g  
450-910g

CAJA MÁSTER:

3 Estuches de 7kg  
3 Estuches de 7kg  
3 Estuches de 7kg

# LU

## FILETE DE LUBINA

Scal  
PROFESIONAL

LUBINA  
PESCADO

CON PIEL, SIN ESPINAS

LISTO PARA COCINAR



PBO, SIN ESPINAS

RENTABILIDAD

SIN ADITIVOS

1 CÓMODA  
CAJA DE  
5KG

INGREDIENTES:  
Lubina (PESCADO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Cocinar a la plancha o al horno.



DATOS LOGÍSTICOS:

CAJA = 5kg  
FILA = 40kg  
CAJAS / PALLET = 128 (8x16)  
PALLET = 640kg

TAMAÑO:

120-140g  
120-160g  
180-220g

CAJA MÁSTER:

1 Caja de 5kg - IQF  
1 Caja de 5kg - IQF  
1 Caja de 5kg - IQF

# DO

## FILETE DE DORADA

Scal  
PROFESIONAL

DORADA  
PESCADO

CON PIEL, SIN ESPINAS

LISTO PARA COCINAR

PBO, SIN ESPINAS

RENTABILIDAD

SIN ADITIVOS



1 CÓMODA  
CAJA DE  
5KG

INGREDIENTES:  
Dorada (PESCADO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Cocinar a la plancha o al horno.



DATOS LOGÍSTICOS:

BULTO = 5kg  
FILA = 40kg  
BULTOS / PALLET = 128 (8x16)  
PALLET = 640kg

TAMAÑO:

120-140g  
120-160g  
180-220g

CAJA MÁSTER:

1 Caja de 5kg - IQF  
1 Caja de 5kg - IQF  
1 Caja de 5kg - IQF

# CA

## FILETE DE CABALLA

Scal  
PROFESIONAL

CABALLA  
PESCADO

CON PIEL

LISTO PARA COCINAR

MENOS ESPINAS

PESCADO AZUL

SIN ADITIVOS



1 CÓMODA  
CAJA DE  
7KG

INGREDIENTES:  
Caballa (PESCADO)

PREPARACIÓN:  
Descongelar. Cocinar a la plancha o al horno.



DATOS LOGÍSTICOS:

BULTO = 5kg  
FILA = 40kg  
CAJAS / PALLET = 120 (8x15)  
PALLET = 600kg

TAMAÑO:  
90-120g

CAJA MÁSTER:  
1 Caja de 5kg - IQF

# SA

SARDINA  
PESCADO

## FILETE DE SARDINA

Scal  
PROFESIONAL

CON PIEL

LISTO PARA COCINAR

MENOS ESPINAS

PESCADO AZUL

SIN ADITIVOS



1 CÓMODA  
CAJA DE  
7KG

**INGREDIENTES:**  
Sardina (PESCADO)

**PREPARACIÓN:**  
Descongelar. Cocinar a la plancha o al horno.



**DATOS LOGÍSTICOS:**

BULTO = 7kg  
FILA = 63kg  
BULTOS / PALLET = 99 (9x11)  
PALLET = 693kg

**TAMAÑO:**  
35-75g

**CAJA MÁSTER:**  
1 Caja de 7kg - IQF

REGÍSTRATE EN  
[WWW.GRUPOSCAL.COM](http://WWW.GRUPOSCAL.COM)  
Y ACCEDE A CONTENIDOS ADICIONALES



GRUPO SCAL  
SOLUCIONES CONJUNTAS ALIMENTACIÓN