

Barket

Artisanos del Mar





Barket

Artisanos del Mar

Barket es un **proyecto innovador** en el ámbito de la alimentación, impulsado por los **pescadores de tres cofradías, Xàbia, Dénia y Calp**, en la Comunitat Valenciana.




Pòsit de Xàbia
PEIX I MARISC FRESC DE LA BAHIA



El objetivo de Barket es **fomentar el consumo de pescado a través de nuevos formatos** que no existen en el mercado actualmente. Estos formatos, están inspirados en la elaboración tradicional de embutido de carne. Sin embargo, los embutidos y hamburguesas Barket están producidos **únicamente con pescado e ingredientes naturales** -especias- y siguiendo un proceso de fabricación **completamente artesanal**.




Barket
Artesanos del Mar

A whole mackerel fish is shown vertically on the left side of the image, lying on a dark, textured surface. The fish's scales are glistening, and there are several water droplets of varying sizes scattered around it. The background is a dark, almost black, surface with a fine, pebbled texture.

Los embutidos y
hamburguesas Barket se
elaboran **íntegramente
con pescado**, es por ello
que reúnen toda una serie de
propiedades **muy saludables**,
en especial la presencia
de los **beneficiosos
aceites Omega-3**.
Además, **no contienen
grasas ni azúcares
añadidos**


Barket
Artisanos del Mar





Al ser formatos muy fáciles de consumir, están **muy indicados para niños y adolescentes** que a menudo suelen rechazar el consumo de pescado.

Barket
Artisanos del Mar

A man wearing a grey sweater and a thick, textured grey scarf is grilling food on a charcoal grill. He is using a fork to turn a sausage. The grill is filled with several sausages and some bread rolls. Steam is rising from the grill, and the background is slightly blurred, suggesting an outdoor or semi-outdoor setting.

Los embutidos y
hamburguesas Barket
se presentan frescos.
Son ideales para
plancha o barbacoa
y pueden servirse en
plato acompañado
de guarnición o en
forma de tapa; para
la comida o como
ingrediente principal
de bocadillos para
el almuerzo o la
merienda.

Barket
Artisanos del Mar



LONGANIZA MARINA

Nuestras longanizas y chorizos marinos están elaborados con el pescado más fresco. Gracias a la combinación de vino blanco y especias 100% naturales hemos creado un delicioso embutido.

Barket
Artesanos del Mar



LONGANIZA
MARINA

Barket
Artesanos del Mar

CHORIZO MARINO

El embutido marino Barket, aporta los beneficios del pescado como calcio, yodo, hierro, magnesio, potasio, fósforo, zinc y sodio. Además contiene vitaminas del complejo B: folatos, niacina, tiamina, vitamina B12 y vitamina B6. Aparte de las vitaminas E, D y K.



Barket
Artesanos del Mar



CHORIZO
MARINO

Barket
Artisanos del Mar

HAMBURGUESA DE CORVINA

al estilo Mediterráneo

Nuestra hamburguesa de pescado está elaborada con las corvinas más frescas. Además, hemos conseguido darle un sabor único añadiendo especias 100% naturales.



Barket
Artesanos del Mar



Hamburguesa
de corvina
al estilo Mediterráneo


Barket
Artesanos del Mar

HAMBURGUESA DE PULPO Y CORVINA

Está elaborada con las corvinas y pulpos más frescos. Es un producto sostenible de la Costa Blanca. Contiene beneficios como calcio, cobre, fósforo, hierro, magnesio, potasio, selenio, sodio, yodo, zinc y vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6 y B12, D, E y K.



Barket
Artesanos del Mar



Hamburguesa
de pulpo y
corvina

Barket
Artisanos del Mar

“Barket, el embutido del mar” es un proyecto de **Amma (Aliments Marins de La Marina Alta)** que cuenta con la colaboración de los cocineros **Borja Susilla y Clara Puig de la Bellacasa** del restaurante Tula de Xàbia; chefs jóvenes con gran talento que ya han pasado por algunos de los mejores restaurantes de España con estrellas Michelin como son Casa Gerardo y Quique Dacosta.





AMMA
ALIMENTS MARINS DE LA MARINA ALTA



Barket

Artisanos del Mar

OFICINAS

96 646 25 49

Polígono Industrial Les Galgues

c/ La Llata, 9

03750 Pedreguer (Alicante)

opp_60@yahoo.es

www.barketgourmet.com

Horario oficinas:

9 a 15 h. y de 18 a 20 h.

