
BLUEFIN-THUNFISCH VON BALFEGÓ

PRODUKTKATALOG





„DER BLUEFIN-THUNFISCH IST EIN ECHTES JUWEL DER MEDITERRANEN KÜCHE. UND BALFEGÓ ERHEBT IHN MIT SEINER HINGABE, GUTER ARBEIT UND GROSSER ERFAHRUNG ZU ETWAS GANZ BESONDEREM. SEIN UNVERWECHSELBARES AUSSEHEN UND SEINE TEXTUR WERDEN SIE FESSELN. SEIN GESCHMACK VERWÖHNT AUCH DEN ANSPRUCHSVOLLSTEN GAUMEN UND MACHT IHN DADURCH ZU EINEM PRODUKT, DAS EINFACHSTE REZEPTE BIS ZU INNOVATIVSTEN KREATIONEN ZU ETWAS EINZIGARTIGEM MACHEN.“

Martín Perasategui

INTERNATIONALER
GASTRONOMIE-BOTSCHAFTER
FÜR BALFEGØ BLUEFIN THUNFISCH





NACHVERFOLGBARKEIT, NACHHALTIGKEIT, QUALITÄT

BALFEGÓ IST WELTWEIT FÜHREND IM NACHHALTIGEN FANG DER GATTUNG „THUNNUS THYNNUS“. SEINE WILDEN THUNFISCHE LEBEN IN EIGENEN BECKEN DIREKT AN DER KÜSTE VON L'AMETLLA DE MAR, 150 KM SÜDLICH VON BARCELONA, UND WERDEN AUSSCHLISSLICH MIT WILDFISCH GEFÜTTERT.

BALFEGÓ FÄNGT AUSSCHLISSLICH ERWACHSENE EXEMPLARE, DIE ZWISCHEN 100 UND 300 KG WIEGEN. SIE WERDEN EINZELN, ZUM OPTIMALEN FETTZEITPUNKT UND NUR AUF KUNDENBESTELLUNG AUS DEM MEER GEHOLT. DABEI WIRD IMMER EIN PRODUKT-NACHVERFOLGUNGSPROGRAMM VERWENDET, DAS WELTWEIT EINZIGARTIG IST. AUF DIESE WEISE WIRD GARANTIERT, DASS DER KONSUMENT JEDERZEIT EIN PRODUKT MIT AUSGEZEICHNETEN ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN, FRISCH ODER TIEFGEKÜHLT ERHÄLT.

JEDES TIER WIRD EINZELN UND STRESSFREI ENTNOMMEN. DIES GARANTIERT EINE OPTIMALE FLEISCHQUALITÄT, DIE SICH INSBESONDERE FÜR DEN ROHVERZEHR AUSGEZEICHNET EIGNET. AUS DIESEM GRUND SERVIEREN DIE BESTEN RESTAURANTS DER WELT BLUEFIN-THUNFISCH VON BALFEGÓ.



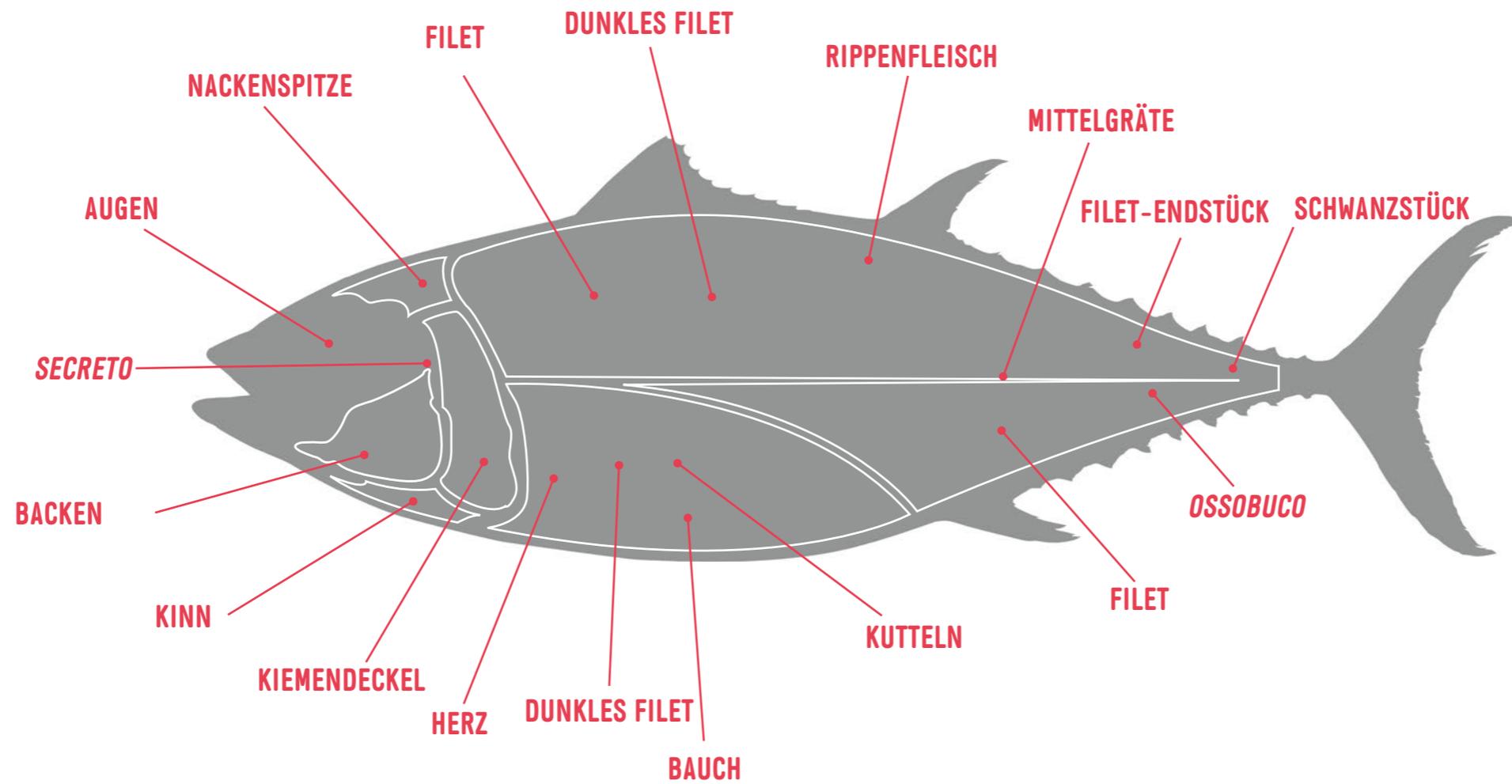
Ein QR-Code am Produkt erlaubt dem Konsumenten, sich jederzeit über Herkunft, Größe, Fett, Gewicht, gesetzliche Dokumente und die verschiedenen Phasen, die der Thunfisch bis zum Verzehr durchläuft, zu informieren. Jedes Produkt von BALFEGÓ ist mit einem Etikett versehen, das seine Herkunft nachweist.

Alle Balfegó Produkte tragen eine Rückverfolgbarkeitetikett

„FROM NOSE TO TAIL - THUNFISCH KOMPLETT VERWENDEN“



TEILE DES BLUEFIN-THUNFISCHS



FILET



F
Frisch

GANZES FILET

20 kg

50 kg

DIE PERFEKTE KOMBINATION

Akami, was auf Japanisch „rotes Fleisch“ bedeutet, entspricht dem inneren Teil des Rückenstücks, direkt an der Wirbelsäule. Die wichtigsten Eigenschaften sind seine rote Farbe und der intensive Geschmack. Chutoro bedeutet „mittelfett“, da es im Fettgehalt zwischen Akami (mager) und Bauchfleisch (fett) liegt. Es handelt sich dabei um den äußeren Teil des Rückens, der ganz nah an der Haut liegt. Er hat eine charakteristische, rosa Farbe und ist etwas fettig. In der Kombination aus Akami und Chutoro liegt das Identitätsmerkmal des echten Bluefin-Thunfisch (Hon Maguro), der weltweit von allen Sushi-Meistern geschätzt wird. Diese Dualität in Farbe und Textur eröffnet Köchen unendliche kulinarische Möglichkeiten

GARMETHODE

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| ★★★ Roh | ★★ Konserve (Öl) | ★ Gebacken (180 °C) |
| ★★★ Gebraten (230 °C) | ★★ Gebraten (200 °C) | |
| ★★★ Sauer mariniert | ★★ Eintopf/Schmortopf | |
| ★★ Mariniert | ★ Gegrillt | |



FILET



S

Superfrozen -60°



STÜCK

3 kg

5 kg

S

Superfrozen -60°



SCHEIBEN
(VERTIKAL
GESÄGT)

5 kg

DICKE

1.5 cm / 2 cm

S

Superfrozen -60°



SCHEIBEN
(HORIZONTAL
GESÄGT)

5 kg

DICKE

4 cm

BAUCH (TORO)



F
Frisch

EIN VERGNÜGEN FÜR DIE SINNE

Das Bauchfleisch (*Ventresca*), auch bekannt als *sorra* (auf Katalanisch), *ljada* (auf Spanisch) oder *ootoro* (dies bedeutet auf Japanisch „hoher Fettgehalt“), stammt aus dem Bauchteil des Thunfisches. Bauchfleisch ist das Sinnbild für Sushi und Sashimi und der bei Hühchenchefs begehrteste Teil. Dieses Merkmal des echten Bluefin-Thunfisches unterscheidet ihn von anderen Arten mit geringerem kulinarischem Wert. Dieser intensiv rosafarbene Teil ist der saftigste Cut des Thunfisches und weist den höchsten Gehalt an ungesättigten Fetten (Omega 3) auf. Er eignet sich dadurch ideal für den Roh-Verzehr, wird aber auch gegrillt, gebraten oder mariniert serviert.

GARMETHODE

- ★★★ Roh
- ★★★ Gebraten (230 °C)
- ★★★ Sauer mariniert
- ★★ Mariniert
- ★★ Konserve (Öl)
- ★★ Gebraten (200 °C)
- ★★ Gegrillt
- ★★ Gebacken (110 °C)
- ★★ Konfiert (Vakuumgegart 58 °C)
- ★ Gebacken (180 °C)



S

Superfrozen -60°

GANZES STÜCK

6 kg

25 kg

BAUCH (TORO)



UNTERES
FILETSTÜCK MIT
BAUCHFLEISCH

20 kg

70 kg



F

Frisch

½ BAUCHFLEISCH

6 kg

12 kg



S

Superfrozen -60°



F

Frisch

STREIFEN

Dicke: 6 cm



S

Superfrozen -60°

STREIFEN

Dicke: 10 cm



F

Frisch

BACKEN



Superfrozen -60°



Nach Verfügbarkeit

GEWICHT

300 g

600 g
jedes Stück

Verpackungseinheit: 3 kg

ZART UND BESONDERS

Das Backenstück ist der Innenteil des Thunfisch-Hopfs. Da es sich um ein etwas faseriges Fleisch handelt, benötigt es lange Garzeiten bei niedrigen Temperaturen, um zart zu werden. Gegrillt ist es sehr schmackhaft. Man kann es aber auch erst in Mehl wenden und später braten oder schmoren.

GARMETHODE

- ★★★ Gegrillt
- ★★★ Mariniert
- ★★★ Geschmort
- ★★★ Gebacken (180 °C)
- ★★ Konserve (Öl)
- ★★ Gebraten (200 °C)
- ★★ Gebraten (230 °C)
- ★★ Konfiert (vakuumgegart 58 °C)
- ★ Gebacken (110 °C)



NACKENSPITZE



Superfrozen -60°



Nach Verfügbarkeit

GEWICHT

300 g

600 g
jedes Stück

Verpackungseinheit: 3 kg

DIE PERFEKTE KONSERVE

Fettig, zart und faserig – der Nacken eignet sich am besten für Konserven und zum Marinieren. Einerseits erlaubt die enthaltene Gelatine, dass die notwendige lange Garzeit erreicht werden kann, andererseits garantiert der hohe Fettgehalt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

GARMETHODE

- ★★★ Konserve in Öl
- ★★★ Mariniert
- ★★★ Gebacken (110 °C)
- ★★★ Konfiert (vakuumgegart 58 °C)
- ★★ Gegrillt
- ★★ Gebraten (230 °C)
- ★★ Gebacken (180 °C)
- ★★ Geschmort
- ★ Gebraten (200 °C)





DIE NEUSTE ENTDECKUNG

Im Inneren des Thunfisches befindet sich der so genannte „Gaumen“, ein Stück, das erst kürzlich für die Küche entdeckt wurde. Man könnte sagen, dass es ein Geheimnis intensiven Geschmacks ist, das das Tier bis heute vor uns versteckt hielt. Es sieht einem Filetstück sehr ähnlich und benötigt nur kurze Garzeiten. Es kann aber auch roh serviert werden.

GARMETHODE

- ★★★ Gebraten
- ★★ Konfiert
- ★★ Roh



Superfrozen -60°



GEWICHT

100 g

300 g

Verpackungseinheit: 3 kg



ÜBERRASCHEND UND VIELSEITIG

Dieser Cut am Ende des Rückens, der häufig leider nur gering geschätzt wird, überrascht die kulinarische Welt durch seine vielseitige Verwendbarkeit in der Küche. Das Filet-Endstück kann sowohl für Tartars verwendet werden, als auch Hauptbestandteil eines Atún encebollado (span. Zwiebel-Schmorgericht) sein. Das Filet-Endstück des Bluefin-Thunfisches eignet sich perfekt für Hamburger oder Fischbällchen, gebraten oder geschmort.

GARMETHODE

- ★★★ Geschmort
- ★★ Konfiert
- ★★★ Roh
- ★★★ Gekocht
- ★★ Gebraten



Superfrozen -60°



GEWICHT

300 g

700 g

Verpackungseinheit: 3 kg

KIEMENDECKEL (PARPATANA)



EIN KNOCHEN MIT VIELEN MÖGLICHKEITEN

Die *Parpatana* stammt vom Kiemen-knochen, der den Kopf mit dem Körper des Tiers verbindet. Sie verbindet aber auch das magere Fleisch am Knochen mit dem fettigeren Bauchfleisch. Die *Parpatana* benötigt lange Garzeiten.

GARMETHODE

- ★★★ Grill
- ★★★ Eintopf/Schmortopf
- ★★★ Mariniert
- ★★★ Konserve (Öl)
- ★★★ Gebacken (180 °C)
- ★★ Gebraten (200 °C)
- ★★ Gebraten (230 °C)
- ★★ Gebacken (110 °C)
- ★★ Honfiert (vakuumgegart 58 °C)



GANZES STÜCK

1,5 kg

3,5 kg

Verpackungseinheit: 3 kg



GESCHNITTENE (PARPATANA)



Superfrozen -60°



GANZES STÜCK

150 g

300 g

Verpackungseinheit: 3 kg

SCHWANZSTÜCK



Superfrozen -60°



FÜR FISCHBRÜHEN UND EINTÖPFE

Aus dem Schwanz des Thunfisches erhält man vier kleine Filets voller Kollagen. Sie sind muskulös und reich an Fasern. Sie benötigen eine längere Garzeit, um das enthaltene Kollagen aufzulösen. Dabei verwandeln sie sich in die perfekte Zutat für Reisgerichte, Fischragouts und Fischeintöpfe.

GARMETHODE

- ★★★ Geschmort
- ★★ Gebraten
- ★★★ Gekocht
- ★★ Konfiert



GEWICHT
50 g
200 g
Verpackungseinheit: 3 kg



OSSOBUCCO



Superfrozen -60°



DER KÖNIG DES TISCHES

Ossobuco bedeutet auf Italienisch „hohler Knochen“. Es handelt sich dabei um einen Cut, der den Knochen der Wirbelsäule und des angrenzende Rückenfleisch umfasst. Durch den hohen Kollagenanteil ist Ossobuco sehr saftig. Es besitzt eine beeindruckende Präsenz und steht bei jedem Essen im Zentrum der Aufmerksamkeit. Seine vielfältigen Texturen (knusprige Haut, Knochenfleisch, saftig und gallertig gleichzeitig) bieten guten Gesprächsstoff bei allen Gästen, die dieses außergewöhnliche Produkt genießen dürfen.

GARMETHODE

- ★★★ Geschmort
- ★★ Gebraten (230 °C)
- ★★★ Gegrillt
- ★★ Gebacken (180 °C)



GEWICHT
500 g
1 kg
Verpackungseinheit: 3 kg

RIPPENFLEISCH



Superfrozen -60°

ZUM LÖFFELN

Ein echter Geheimtipp des Tsukiji-Marktes in Tokio ist es, den Thunfisch-Auktionatoren dabei zuzusehen, wie sie morgens Nakauchi (geschabtes rippenfleisch) mit Löffeln direkt vom Thunfisch essen. Aufgrund seiner empfindlichen Beschaffenheit und der begrenzten Menge sollte dieses Produkt sofort verzehrt werden. Es eignet sich besonders für Toppings auf Salaten, für *Ceviche* und *Tiradito* (peruanische Fischgerichte) sowie Hamburger oder Fischbällchen.

GARMETHODE

★★★ Roh ★★ Gebraten

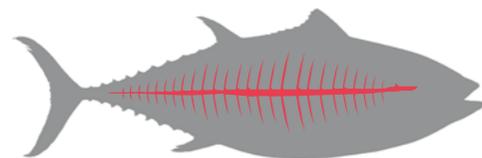


Nach Verfügbarkeit

GEWICHT

500 g

Verpackungseinheit: 1 kg



MITTEGRÄTE



Superfrozen -60°

DIE ENTDECKUNG VON EL BULLI

Das falsche Knochenmark ist eigentlich die Baudscheibe, die sich zwischen Wirbeln des Thunfisches befindet. Sie wurde zum ersten Mal im Jahr 2003 im Restaurant El Bulli von Ferran Adrià verarbeitet. Es ist ein Produkt mit einzigartiger Textur und feinem Geschmack. Es erfordert ein ganz vorsichtiges Garen - nur leicht aufgewärmt oder in Tempura.

GARMETHODE

★★★ Für Soßen ★★★ Roh ★★★ Tempura



Verpackungseinheit: 1 kg



AUGEN



Superfrozen -60°

AVANTGARDE-ZUTAT

Auch wenn es hier noch immer eine neuartige Zutat darstellt, verwenden die Asiaten es schon lange Zeit in ihrer Küche. In der westlichen Welt führt aber der kulinarische Fortschritt dazu, dass ständig neue Zutaten gesucht werden. Vom Auge werden dabei das Muskelgewebe und das umgebende Bindegewebe verwendet, da sie einen hohen Gehalt an Kollagen und Protein aufweisen.

GARMETHODE

- ★★★ Geschmort
- ★★★ Gegrillt
- ★★★ Gekocht



GEWICHT

300 g

600 g

Verpackungseinheit: 1 kg

KUTTELN



Superfrozen -60°

DIE „KUTTELN“ DES MEERES

In der Heimatstadt von BALFEGÒ, L'Ametlla de Mar, ist der Magen des Bluefin-Thunfisches auch als *butxi* bekannt. Das Fleisch hat eine raue Textur und muss gründlich gewaschen und lange Zeit gekocht werden, damit es zart wird. Dann kann man es z. B. in einem typischen Fischeintopf für die Winterzeit verwenden. Dabei werden die Kutteln mit Kartoffeln geschmort, zu denen dann eine Mischung aus Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln sowie Herzstücke hinzugefügt werden.

GARMETHODE

- ★★★ Gekocht
- ★★★ Geschmort

GEWICHT

3 kg

4 kg

Verpackungseinheit: 1 kg



HERZ



Superfrozen -60°

NOUVELLE CUISINE

Gerichte mit den edlen Stücken von Tieren zuzubereiten, ist einfach. Vielleicht setzten es sich heutige Chefköche deshalb immer häufiger zum Ziel, ungewöhnliche Stücke wie z. B. das Herz zu verwenden. Sie entwickeln neue Rezepte oder beleben solche neu, die schon fast in Vergessenheit geraten sind. Das Herz erfordert lange Garzeiten. Der intensive und für viele unbekannte Geschmack ist jedoch ein Fest für die Sinne.

GARMETHODE

- ★★★ Gepökelt
- ★ Gebraten
- ★★★ Geschmort



GEWICHT

200 g

600 g

Verpackungseinheit: 1 kg



KINN



Superfrozen -60°

PERFEKT FÜR DEN OFEN

Das Kinn des Bluefin-Thunfisches entspricht den *kokotxas* weißer Fische wie z. B. Stockfisch und Seehecht. Im Fall des Thunfisches handelt es sich um einen Knochen, der neben viel Gelatine aber auch eine große Menge Fleisch bietet.

GARMETHODE

- ★★★ Geschmort
- ★★★ Geglitt
- ★★ Konflert
- ★★★ Gebacken
- ★★★ Gekocht

GEWICHT

1 kg

Verpackungseinheit: 3 kg



DUNKLES FILET



Superfrozen -60°

EINE SELEN-QUELLE

Sangacho ist der so genannte „langsame“ oder „rote“ Muskel, der die Wirbelsäule des Fisches umschließt. Mit seiner Hilfe kann sich das Tier ausdauernd und kraftvoll bewegen. Der Sangacho ist der Motor des Bluefin-Thunfisches, der ein außergewöhnlich guter Schwimmer ist und jährlich tausende Kilometer non-stop zurück legt.

Kulinarisch besitzt dieses Filetstück ähnliche Eigenschaften, wie der Rest des Filets. Es besitzt aber eine weichere Textur sowie einen kräftigeren Geschmack. Man kann durchaus behaupten, dass der Sangacho ein so genanntes „Superfood“ ist. Wissenschaftliche Studien haben kürzlich gezeigt, dass sein Selengehalt höher ausfällt, als bei allen anderen bekannten Nahrungsmitteln. Selen besitzt antioxidative Eigenschaften, die bei der Prävention schwerer Krankheiten helfen. Der Sangacho enthält diesen Mikro-Nährstoff in einer chemischen Form, die die Metabolisierung und Eliminierung von Quecksilberverbindungen, die wir auf natürliche Weise mit der Nahrung aufnehmen, unterstützt.



GARMETHODE

- ★★★★ Garmethode
- ★★★★ Eintopf/Schmortopf
- ★★★★ Konfiert
- ★★ Gegrillt
- ★★★ Plancha (200 °C)
- ★★★ Gebraten (230 °C)
- ★★★ Sauer Mariniert
- ★ Konserven (Öl)
- ★ Gebacken 110 °C
- ★ Gebacken 180 °C



GEWICHT

3 kg

Verpackungseinheit: 3 kg







Polígono Industrial edificio Balfegó s/n
L'Ametlla de Mar 43860
Tarragona
Telefon 977 047 700
info@grupbalfego.com
www.balfego.com