
CORPAChef
LA BASE
DE TU
CREATIVIDAD
THE FOUNDATION
OF YOUR
CREATIVITY
LA BASE
DE TA
CREATIVITÉ
corpachef.com







Corpachef

Desde San Sebastián elaboramos productos gourmet a base de marisco, pescado y carne de primera calidad en formatos pensados para el profesional de la hostelería y la restauración.

Así, nuestros semielaborados ahorran tiempo en procesos mecánicos que tú puedes dedicar para crear y evolucionar en la cocina.

Más de 30 años de experiencia nos avalan.

Family run business based in San Sebastián (Spain) manufacturing seafood, fish and meat-based products for foodservice professionals.

We focus on the quality of the products with packaging solutions which will help Chefs to create top-of-the-range dishes and appetizers.

Over 30 years´ experience in our endorsement.





CORPAChef
La base de tu creatividad



Basé à San Sebastian (Espagne), nous élaborons des produits à base de fruits de mer, poisson et viande pour le professionnel de la restauration.

Produits de qualité en formats faciles à utiliser qui donnent aux Chefs plus de temps pour créer et évoluer dans leur cuisine.

Plus de 30 ans d´expérience.





Congelados / Frozen products / **Produits Surgelés**

Croquetas

Las croquetas CORPAChef se elaboran de forma artesanal, utilizando ingredientes de altísima calidad que garantizan un sabor auténtico y una textura melosa en cada bocado. Su empanado con panko aporta un crujiente ligero y muy característico, mientras que su regularidad en tamaño y forma asegura un resultado perfecto y constante en cocina.

Pensadas como una solución fiable para hostelería, destacan por su presentación impecable y su practicidad. Cada bandeja se envasa para proteger el producto durante el transporte, manteniendo intacta su forma y calidad. Un producto profesional que combina sabor, tradición y eficiencia.

Croquetas

The CORPAChef croquetas are crafted artisanally, using ingredients of the highest quality to deliver an authentic flavor and a smooth, creamy texture in every bite. Their panko coating provides a light, crisp finish, while the consistency in size and shape ensures perfect, reliable results in any kitchen.

Designed as a dependable solution for hospitality, they stand out for their impeccable presentation and practicality. Each tray is packaged to protect the product during transport, keeping its shape and quality intact. A professional offering that combines flavor, tradition, and efficiency.

Croquetas

Les croquetas CORPAChef sont élaborées de manière artisanale, avec des ingrédients de très haute qualité qui garantissent une saveur authentique et une texture onctueuse à chaque bouchée. Leur enrobage en panko apporte un croustillant léger et raffiné, tandis que leur régularité en taille et en forme assure un résultat parfait et constant en cuisine.

Pensées comme une solution fiable pour la restauration, elles se distinguent par leur présentation impeccable et leur praticité. Chaque barquette est conditionnée pour protéger le produit pendant le transport, préservant ainsi sa forme et sa qualité. Une proposition professionnelle qui allie saveur, tradition et efficacité.



FORMATO / PRESENTATION / **FORMAT**

Cajas de /Boxes/ Cartons de / 2 kg
(2 bandejas de 1 kg por caja / 2 trays of 1 kg per box / 2 barquettes de 1 kg par carton)

- Aprox. 54 bolas/ croquetas (18 g). /
- Aprox. 40 croquetas (25 g).
- Aprox. 25 croquetas (40 g).








GAMA/RANGE/**GAMME: CROQUETAS**	18 g	25 g	40 g
TXIPIRONES EN SU TINTA / Squid in its ink/ Calamar à l´encre	•	•	•
JAMÓN IBÉRICO / Iberico Ham/ Jambon Ibérique	•	•	•
BOLETUS Y TRUFA / Boletus and truffle / Cèpes et truffe	•	•	•
CAMARÓN / Shrimps/ Crevettes		•	
QUESO DE CABRALES / Cabrales cheese/ Fromage Cabrales		•	
QUESO OSSAU-IRATY / Ossau-Iraty cheese/ Fromage Ossay-Iraty		•	
BACALAO / Cod / Morue		•	
ESPINACAS Y QUESO / Spinach and cheese/ Épinards et fromage		•	
MEJILLÓN / Mussels / Moules		•	
WAGYU		•	
* POLLO / Chicken/ Poulet		•	
* TXULETA / T-bone steak / Côte de boeuf		•	

❄ **Novedades / New products /Nouveautés**

Fritura/Deep fried/Friture 4' a 170 °C. 3' a 190 °C.



Congelados / Frozen products / **Produits Surgelés**

Rabas de calamar

Elaboradas con auténtico calamar.

La mejor materia prima y un proceso artesanal de preparación dan como resultado unas rabas caseras dignas del mejor negocio de hostelería.

Producto pre frito. Freír directamente congeladas aproximadamente 2 minutos a 180º C.



Fried calamari

Made with authentic squid

The finest raw materials and an artisanal preparation process result in homemade-style rabas worthy of the best hospitality business.

Pre-fried product. Fry directly from frozen for approximately 2 minutes at 180ºC.

FORMATO / PRESENTATION / **FORMAT**

Envasadas en una caja de 2 kgs a granel.

Packed in a 2 kg bulk box.

Conditionnées en boîte de 2 kg en vrac.

Rabas de calamar

Élaborées avec du calamar authentique.

Les meilleures matières premières et un processus artisanal de préparation donnent des rabas maison dignes des meilleurs établissements de restauration.

Produit pré-frit. Faire frire directement surgelé pendant environ 2 minutes à 180ºC.



Bombas de carne y bombas de queso

Una bomba de 85 gr. con un rebozado super crujiente y rellenas de carne (un delicioso guiso de ternera) o de queso (Emmental, Mozzarella, Gorgonzola, y Grana Padano). Envasadas en una caja de 30 unidades a granel. Descongelar previamente. Freír una vez descongeladas 5 minutos aprox a 180ºC.

Meat bombs & cheese bombs

A 85g bomb with an ultracrispy coating and a delicious meat (a delicious beef stew) or cheese (Emmental, Mozzarella, Gorgonzola, and Grana Padano) filling. Packed in a bulk box of 30 units. Defrost before cooking. Fry once defrosted for approximately 5 minutes at 180ºC.

Bombes de viande & bombes de fromage

Une bombe de 85 g avec une panure ultra croustillante et un délicieux cœur de viande (un délicieux ragoût de bœuf) ou de fromage (Emmental, Mozzarella, Gorgonzola, et Grana Padano). Conditionnées en boîte de 30 unités en vrac. Décongeler avant cuisson. Faire frire après décongélation pendant environ 5 minutes à 180ºC.



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Boquerones del Cantábrico en vinagreta

Envasados en aceite de girasol, destacan por su gran tamaño y su textura "al dente" y su aliño de ajo y perejil.

Sin tratamientos blanqueantes artificiales.
Son una fuente natural de aceites omega 3.

Cantábrico white anchovies in vinegar

Packed in sunflower oil, they stand out for their size, their "al dente" texture and their garlic and parsley dressing.

No artificial bleaching treatments.
They are a natural source of omega 3 oils.



Anchois de la mer Cantabrique marinés

Conservés dans l'huile de tournesol, nos anchois marinés se caractérisent par leur taille et leur texture « al dente » et leur assaisonnement à l'ail et au persil.

Sans traitements artificiels de blanchissement.
Une source naturelle d'huiles omega 3.



FORMATO/PRESENTATION/**FORMAT**

- **900 g netos/net.**
- 700 g escurrido/*drained* /égoutté.
- Aprox. 100 filetes/*fillets*/filets.



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva

Empleamos anchoa de nuestra especie de siempre, *Engraulis encrasicholus*, de primavera.

Sólo las más frescas y grandes.

Suaves de sal, sabrosas y naturales.

Cantábrico anchovies in olive oil

We use the traditional species, *Engraulis encrasicholus*, from spring.

Only the freshest and largest.

Lightly salted, tasty and natural.



Anchois de la mer Cantabrique à l´huile d´olive

Anchois *Engraulis encrasicholus* pêchés au printemps.

Seulement les plus frais et les plus gros.

Légèrement salés, savoureux et naturels.



FORMATO/PRESENTATION/**FORMAT**

- **950 g netos/net.**
- 700 g escurrido/*drained*/égoutté.
- Aprox. 125 filetes/*fillets*/filets.



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Pulpo

Solo trabajamos pulpo de los mejores caladeros.

Larga cocción a baja temperatura en su propio jugo. Sin aditivos.

Una vez cocido separamos jugo y carne.

Octopus

We only work octopus from the best fishing grounds.

Long cooking times in its own juice.

No additives. After cooking we separate meat and juice for a better cost control and for the use of the juice in different recipes.

Poulpe

Nous ne travaillons que le poulpe provenant des meilleures zones de pêche.

Longue cuisson a base température. Sans additifs.

Une fois cuit nous séparons la chair et le jus pour l´utiliser en cuisine.

Tamaño Size Taille	Peso g (aprox.) Weight g (approx.) Poids g (approx.)	Uds. caja Units box Unités par carton	Caducidad (meses) Shelf life (months) DCL (mois)
GAMA / RANGE/ GAMME: PULPO ENTERO/ WHOLE OCTOPUS/ POULPE ENTIER			
	T2/T3/T4	2	6
GAMA / RANGE/ GAMME: 1 PATA / 1 LEG / 1 PATE			
GRANDE/LARGE/GRANDE	>300 (450 g max)	5	6
MEDIANA/MEDIUM/MOYENNE	175/300 g	5	6
PEQUEÑA/SMALL/PETITE	100/175 g	5	6
GAMA / RANGE/ GAMME: 2 PATAS / 2 LEGS / 2 PATES			
GRANDE/LARGE/GRANDE	>450 (600 g max)	5	6
MEDIANA/MEDIUM/MOYENNE	300/450 g	5	6
PEQUEÑA/SMALL/PETITE	200/300 g	5	6

Mantener entre 0 y 4 ºC / Keep between 0 and 4 ºC / Conserver entre 0 et 4 ºC



El envasado independiente del jugo permite incorporarlo en preparaciones como arroces, guisos, ceviches, etc. ...

The independent packaging of the juice allows it to be incorporated into preparations such as rice dishes, stews, ceviches, etc. ....

Le conditionnement indépendant du jus permet de l'incorporer dans des préparations telles que des plats de riz, des ragoûts, des ceviches, etc. ...



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Pasteles de Pescado

Destacan por su sabor muy natural y bien definido. Textura en la que se aprecia la presencia del pescado y marisco. Son ideales como ingrediente principal de platos y tapas, acompañados de salsas, verduras... o como parte de una guarnición en platos de pescado.



Pastel de pescado de roca.
Fish cake.
Terrine de poisson.

Terrines de poisson

Ils se caractérisent par leur goût naturel et bien marqué. Texture naturelle avec des morceaux de poisson et fruits de mer. Idéal en entrée avec un sauce, comme base de « Tapas » ou comme garniture d´un plat à base de poisson.

Fish terrines

They stand out for their very natural and well-defined flavour. Natural texture where you can feel the presence of the fish and the seafood. They are ideal as a main ingredient for dishes and tapas, with sauces, vegetables... or as part of a side dish in fish dishes.



GAMA / RANGE / **GAMME**
PESCADO DE ROCA
Rockfish / Rascasse
FORMATO/ PRESENTATION / **FORMAT**
1.000 g netos/net.



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Buey de mar y txangurro

Para rellenar pimientos, crepes, pasta brick, hojaldre y todo tipo de soportes de panadería. Ideal como guarnición de pescado, como base de salsas y para acompañamiento y adorno de todo tipo de platos.



Edible crab and spider crab

Ideal for stuffing peppers, artichoke hearts, crepes, with phyllo pastry, on bread, as a garnish for fish dish. They simplify the preparation of sauces, biscuits, jellies and creams to accompany and garnish.

Tourteau et araignée de mer

Parfaites pour garnir piments, artichauts, pâte brisée, etc. Utiliser aussi comme garniture de poisson, comme base d´une sauce ou pour la décoration d´un plat.



FORMATO
PRESENTATION
FORMAT
1.000 g netos/net.



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Gildas con boquerón del cantábrico

Con dos piparras, dos aceitunas y un boquerón del cantábrico por gilda.

Gilda with cantábrico white anchovy

With two piparras, two olives and one cantabrico boquerón per gilda

Gilda avec anchois mariné de la mer cantabrique

Avec deux piparras, deux olives et un anchoi mariné du cantabrique pour gilda.

Gildas con anchoa del cantábrico

Con dos piparras, dos aceitunas y una anchoa del cantábrico por gilda

Gilda with cantábrico brown anchovy

With two piparras, two olives and one cantabrico anchovy per gilda

Gilda avec anchois salé de la mer cantabrique

Avec deux piparras, deux olives et un anchoi du cantabrique pour gilda



FORMATO/PRESENTATION/**FORMAT**

- 2200 g netos/net.

(Aprox. 50 uds. por envase/*units per container/unités par récipient*)





CORPAChef

LA BASE DE TU CREATI-VIDAD

THE FOUNDATION OF YOUR CREATIVITY

LA BASE DE TA CREATIVITÉ

Corpa-Corp. Pascual Hnos., S.A.

Avda. de Oria, 2
20160 Lasarte-Oria
Gipuzkoa · Spain

T **+34 943 361 855**
F +34 943 361 863

corpachef.com



abre, comparte y disfruta

BAHÍA DE LA CONCHA

abre, comparte y disfruta

BAHÍA DE LA CONCHA

Bahía de la Concha es una empresa familiar en la que elaboramos productos principalmente a base de pescados y mariscos. Nos basamos en la calidad de las materias primas y en las recetas tradicionales de nuestra cocina para elaborar artesanalmente anchoas, boquerones, pulpo, pasteles de pescado, sopas, cremas, rellenos y croquetas. Nuestro objetivo es ofrecer una amplia gama de productos respetando los sabores del mar. Con nuestros productos se pueden elaborar un gran número de platos, pintxos, tapas, raciones, etc.

Productos dignos de los mejores restaurantes que queremos hacer llegar a las cocinas de casa para disfrute de todo el mundo.

Bahia de la Concha is a family-run business manufacturing mainly fish and seafood-based products. We focus on the quality of the raw materials and on traditional recipes from our cuisine to make artisanal anchovies in olive oil, boquerones, cooked octopus, fish terrines, soups, cream soups, fillings and croquetas. Our aim is to offer a wide range of products respecting sea flavours.

With our products you can make a great number of dishes, pintxos, tapas, side dishes, etc. Products deserving of the best restaurants which we want to introduce into home kitchens so everyone can savour them.

Bahía de la Concha est une entreprise familiale qui élabore principalement des produits à base de poisson et fruits de mer. La qualité des matières premières et les recettes traditionnelles sont les piliers de notre cuisine pour élaborer de manière artisanale anchois, anchois marinés, poulpe, terrines de poisson, soupes, veloutés, farces et croquetas. Notre objectif est d`offrir une large gamme de produits, en respectant les saveurs de la mer. Nos produits permettent d`élaborer facilement et rapidement de nombreux plats, pintxos, tapas etc. Des produits dignes des meilleurs restaurants que nous voulons faire rentrer dans les cuisines de chacun, pour le plaisir de tous.

CORPA-CORP. PASCUAL HNOS., S.A.
Avda. de Oria 2
20160 Lasarte-Oria. Gipuzkoa

bahiadelaconcha.com
shop.bahiadelaconcha.com





Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Fieles a nuestra tradición, en Bahía de la Concha seguimos empleando la anchoa de nuestra especie de siempre (*Engraulis encrasicholus*) pescada en primavera. Seleccionando sólo las más frescas y grandes.

True to our tradition at Bahía de la Concha we use the *Engraulis encrasicholus* species, captured in the Cantabrian Sea in spring. Only the freshest and largest.

Fidèles à nos traditions, chez Bahía de la Concha nous travaillons l´anchois de notre mer Cantabrique (*Engraulis encrasicholus*) pêchés au printemps. Seulement les plus frais et les plus gros.



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA

CANTABRICO ANCHOVIES IN OLIVE OIL

ANCHOIS DU CANTABRIQUE A L´HUILE D´OLIVE

12 unidades/caja
units/box
unités/carton

70 g Peso Neto / *Net weight* / Poids Net

50 g Peso Escurrido / *Drained* / Égoutté

Mantener entre / *Keep between* /
Conserver entre: *0 - 4 ºC*



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

En sus dos variedades, los boquerones Bahía de la Concha destacan por su frescura excepcional y una elaboración minuciosa que preserva la esencia del producto. Seleccionados uno a uno y marinados con cuidado, logran un equilibrio perfecto entre acidez y suavidad. Su textura firme y su brillo característico ofrecen una experiencia auténtica del Cantábrico.

In both varieties, Bahía de la Concha's boquerones stand out for exceptional freshness and meticulous preparation. Hand-selected and carefully marinated, they achieve a perfect balance of acidity and smoothness. Their firm texture and characteristic sheen deliver an authentic Cantabrian experience.

Dans leurs deux variétés, les boquerones Bahía de la Concha se distinguent par une fraîcheur exceptionnelle et une préparation minutieuse. Sélectionnés un à un et marinés avec soin, ils offrent un équilibre parfait entre acidité et douceur. Leur texture ferme et leur éclat caractéristique révèlent une expérience authentique du Cantabrique.

BOQUERONES DEL CANTÁBRICO
CANTABRICO WHITE ANCHOVIES
ANCHOIS MARINÉS



12 unidades/caja
units/box
unités/carton

110 g Peso Neto / *Net weight* / Poids Net
90 g Peso Escurrido / *Drained* / Égoutté
Mantener entre / *Keep between* /
Conserver entre: *0 - 4 ºC*

BOQUERONES DEL CANTÁBRICO ALIÑADOS CON TOMATE
CANTABRICO WHITE ANCHOVIES WITH TOMATO
ANCHOIS MARINÉS À LA TOMATE



12 unidades/caja
units/box
unités/carton

165 g Peso Neto / *Net weight* / Poids Net
90 g Peso Escurrido / *Drained* / Égoutté
Mantener entre / *Keep between* /
Conserver entre: *0 - 4 ºC*



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

Presentamos un producto de gran calidad ya que lo sometemos a un proceso de larga cocción a baja temperatura en su propio jugo. Sin aditivos. Una vez cocido, separamos el jugo y la carne, lo que ofrece más alternativas a la hora de prepararlo en la cocina.

We introduce a high-quality product thanks to a slow cooking process at low temperature in its own juice. No additives. Once cooked, we separate the juice and the meat, which offers more alternatives when it comes to preparing it in the kitchen.

Nous présentons un produit de haute qualité grâce à un processus de longue cuisson à basse température dans son propre jus. Pas d'additifs. Une fois cuit, nous séparons le jus de la chair, ce qui offre plus d'alternatives pour la préparation en cuisine.



PULPO COCIDO EN SU JUGO
COOKED OCTUPUS
POULPE CUIT SOUS VIDE



Refrigerado / Refrigerated / **Refrigerés**

PASTEL DE PESCADO
FISH TERRINES
TERRINES DE POISSON

El pastel de pescado de roca de Bahía de la Concha es una elaboración artesana que captura la esencia del Cantábrico en cada bocado. Su mezcla equilibrada de pescados de roca seleccionados ofrece un sabor profundo y auténtico, con una textura suave y delicada.

Bahía de la Concha's rockfish terrine is an artisanal creation that captures the essence of the Cantabrian Sea in every bite. Its balanced blend of carefully selected rockfish delivers a deep, authentic flavor with a smooth and delicate texture.

La terrine de poisson de Bahía de la Concha est une création artisanale qui capture l'essence de la mer Cantabrique dans chaque bouchée. Son mélange équilibré de poissons de roche soigneusement sélectionnés offre une saveur profonde et authentique, avec une texture douce et délicate.



PESCADO DE ROCA
ROCKFISH
RASCASSE

12 unidades/caja
units/box
unités/carton

170 g Peso Neto/ *Net weight* / Poids Net
Mantener entre / *Keep between* / Conserver entre: *0 - 4 ºC*



Congelados / Frozen products / **Produits Surgelés**

CROQUETAS

Las croquetas de Bahía de la Concha combinan tradición y técnica para ofrecer una experiencia gourmet con bechamel cremosa, sabor intenso y textura crujiente por fuera y suave por dentro.

Bahía de la Concha's croquetas blend tradition and artisanal technique to deliver a distinctive gourmet experience with creamy béchamel, rich fillings, and a balance of crisp exterior and smooth interior.

Les croquetas de Bahía de la Concha allient tradition et savoir-faire artisanal pour offrir une expérience gastronomique unique, avec une béchamel crémeuse, des saveurs intenses et un équilibre entre croustillant extérieur et fondant intérieur.



CHIPIRÓN
SQUID
CALAMAR



JAMÓN IBÉRICO
IBERICO HAM/
JAMBON IBÉRIQUE



BOLETUS Y TRUFA
FUNGHI
CÈPES ET TRUFFE



CAMARÓN
SHRIMP
CREVETTE GRIS

8 unidades/envase
units/pack
unités/emballage

12 envases/caja
packs/box
emballages/carton

200 g Peso Neto / *Net weight* / Poids Net
Mantener a / *Keep at* / Conserver à: *-18 ºC*