

LAUMAR

SELECCIÓN



Maria Pastor
Directora de Laumar Selección

Jaume Pastor Moner
Fundador y Gerente de Laumar Selección

LAUMAR

SELECCIÓN

Hace más de 25 años, Jaime Pastor Moner fundó Laumar, inspirado por el negocio familiar histórico de distribución y venta de marisco procedente de Galicia. Con un profundo amor y respeto por el mar y los productos con los que éste nos deleita, la empresa ha ido profesionalizándose y adaptándose a las necesidades de los clientes y a diferentes cambios que se han ido produciendo en la comercialización de pescados y mariscos de calidad.

Laumar fue pionero en la distribución y venta al mayor de marisco fresco de Galicia y hoy, habiendo incorporado la siguiente generación familiar a la gestión, cuenta con un equipo de profesionales cualificados capaces de dar respuesta a las necesidades de los clientes.

Con una visión global y habiéndonos adaptado a un entorno competitivo en cambio constante, también nos preocupamos por localizar e importar los mejores productos en aquellos mares del mundo donde podamos encontrarlos.

Nuestra filosofía de trabajo se basa en **la tradición**, combinada con **la innovación, la sostenibilidad**, como muestra de responsabilidad y respeto al mar y, sobre todo, **la selección de productos de altísima calidad para servir de forma personalizada a restaurantes, grandes superficies y puntos de venta de España y del extranjero.**

Por eso, **nuestros clientes, nuestros proveedores y nuestro equipo formamos una gran familia**, la familia LAUMAR SELECCIÓN. ¡Bienvenido!



“Hasta **37**
variedades

de la mejor selección de pescado y marisco frescos.”



UNA SELECCIÓN DEL MEJOR

ORIGEN

LAUMAR

SELECCIÓN



Diariamente, recibimos marisco y pescado frescos, desde las principales **rías de Galicia**, así como de distintos puntos de **España**. También importamos de diversos países, como **EEUU, Canadá, Francia, Noruega, Holanda y Grecia**.

Semanalmente, a nuestras instalaciones, en el Mercat Central del Peix de Mercabarna, llegan más de **100.000 Kg del mejor producto**.

Para la venta a mayoristas, disponemos de **más de 1.000 m² de instalaciones**:

2 casillas de más de 250m² de exposición.

Salas de elaboración y procesado, a diferentes temperaturas, preparadas de forma específica para la manipulación del pescado fresco, según las necesidades específicas de nuestros clientes.

Envasamos al vacío, manteniendo la cadena de frío y garantizando así la máxima seguridad del producto, mejorando su vida útil y manteniendo la frescura de éste. Así, seleccionando sólo la mejor tecnología, podemos suministrar el producto en peso neto, reduciendo costes y tiempo de preparación a nuestros clientes.

Una planta de depuración para bivalvos y cetárea de crustáceos, de más de 80.000 litros de agua y de última tecnología, y con la supervisión tanto de los servicios veterinarios que operan en Mercabarna como de un departamento de calidad interno comprometido que velan por el cumplimiento de todos los procedimientos.

“Más de
1.000 m²
de instalaciones.”



UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES

CLIENTES

LAUMAR

SELECCIÓN



Los mejores restaurantes, grandes superficies, mercados, mayoristas y puntos de venta nacionales e internacionales confían en LAUMAR SELECCIÓN. ¿Por qué?

Porque sólo servimos productos frescos de altísima calidad

Por nuestro servicio y atención 100% personalizados, las 24 horas del día, capaz de adaptarse a sus necesidades, en todo momento.

Por la trazabilidad de nuestros mariscos y pescados. Nuestros clientes saben, al igual nosotros, que compran siempre la mejor calidad.

Porque nuestros clientes son conscientes de nuestro compromiso con la seguridad alimentaria y de nuestros esfuerzos y protocolos en ese sentido para garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad más exigentes

Así, nos hemos convertido en un proveedor de confianza y prestigio tanto para el canal HORECA como para la gran superficie, la tienda especializada... Somos profesionales al servicio de profesionales.

“Un servicio
100%
personalizado”



UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES
MARISCOS

Le ofrecemos una selección de los mejores mariscos frescos, tanto los que nos pide el mercado como aquellos más escasos. Más de 20 variedades, de diversos calibres y de las mejores procedencias, como la costa de Galicia.

LAUMAR

SELECCIÓN



Almeja cultivo gallega



Almeja fina



Berberecho



Bogavante país



Bogavante americano



Buey de mar



Camarón



Cangrejo



Cañaila



Caracolillo



Erizo



Galera



Mejillón



Navaja



Nécora



Ostra Gillardeau



Ostra Holandesa



Ostra Gallega



Percebe



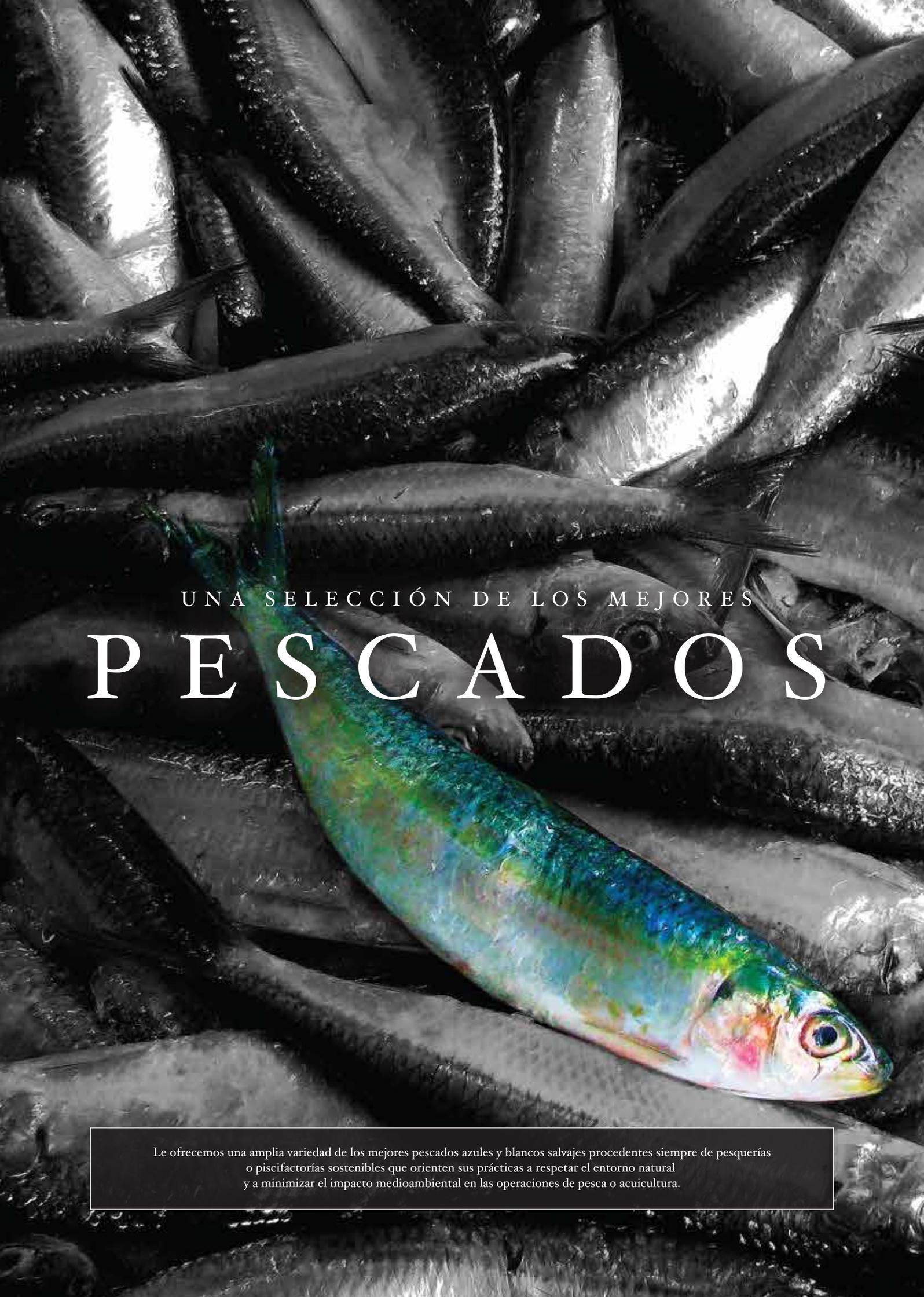
Tallarina



Vieira



Zamburiña

A large pile of fresh fish, with a vibrant rainbow trout in the foreground. The trout is the focal point, showing iridescent colors of blue, green, and yellow. The background is filled with other fish, mostly in grayscale, creating a sense of abundance and freshness.

UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES PESCADOS

Le ofrecemos una amplia variedad de los mejores pescados azules y blancos salvajes procedentes siempre de pesquerías o piscifactorías sostenibles que orienten sus prácticas a respetar el entorno natural y a minimizar el impacto medioambiental en las operaciones de pesca o acuicultura.

LAUMAR

SELECCIÓN



Angula



Bacalao



Caballa



Boquerón



Calamar



Cochas



Corvina



Dorada



Gallo



Lenguado



Lubina



Merluza



Perca



Rape



Rodaballo



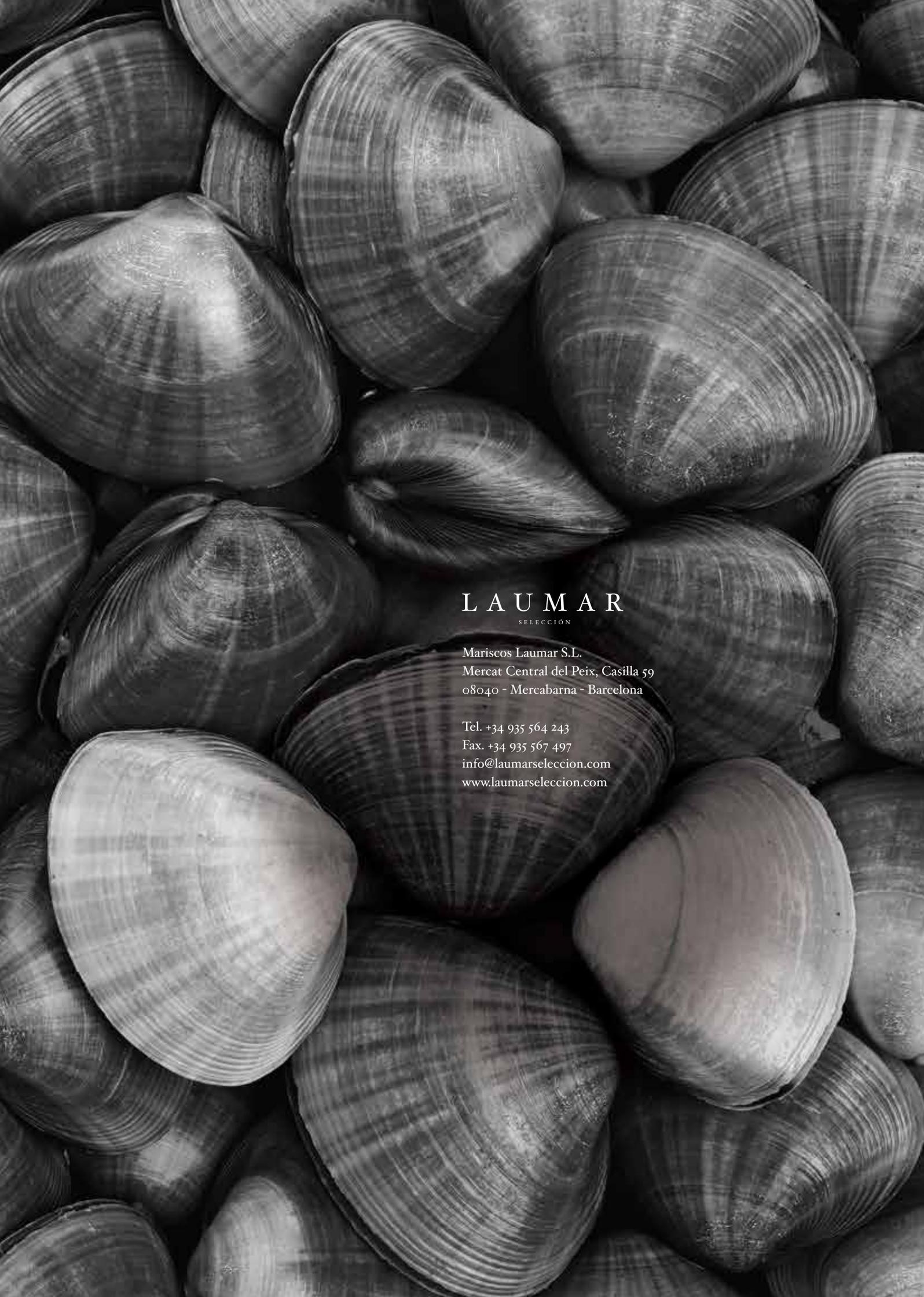
Salmón



Sardina



Sepia



LAUMAR

SELECCIÓN

Mariscos Laumar S.L.
Mercat Central del Peix, Casilla 59
08040 - Mercabarna - Barcelona

Tel. +34 935 564 243
Fax. +34 935 567 497
info@laumarseleccion.com
www.laumarseleccion.com