

DESCUBRA UN MUNDO DE
AROMAS, TEXTURAS,
SABORES Y SENSACIONES
COMPLETAMENTE
DISTINTO.
ES EL
TERRITORIO GOURMET
DE
PROA INTERNACIONAL.



HEMOS CREADO UNA LÍNEA DE
PRODUCTOS DEL MAR PENSADOS
PARA LAS EXIGENCIAS DE LOS
MEJORES CHEFS.
Y SÓLO PARA ELLOS.



PROA INTERNACIONAL

SELECCIÓN



PROA INTERNACIONAL

Desde 1979 somos importadores, exportadores, distribuidores mayoristas de pescado y productos del mar.

Nuestra prioridad es mantener los óptimos niveles de calidad de nuestros productos. Los servimos de acuerdo con las especificaciones de nuestros clientes.

Trabajamos a nivel nacional e internacional. Para acceder a los mercados de forma eficaz, además de la central en Murcia, contamos con una red de comercialización y distribución estratégicamente distribuida por Europa.

Ahora, hemos creado una línea de productos para satisfacer las necesidades de los chefs más exigentes.



NUESTRA MISIÓN

Encontrar los productos de mayor calidad disponibles a todo lo largo y ancho del globo poniéndolos a disposición de nuestros clientes. Para ello nos ayudamos de los mejores profesionales y de nuestra amplia experiencia en el sector, contando con una logística rápida, ágil y eficiente, y los últimos medios que nos permiten estar a la vanguardia en un sector en constante cambio.

NUESTRA VISIÓN

Nuestro objetivo es ser reconocida, más aún si cabe, como una empresa referente en la comercialización de productos del mar por parte de clientes, consumidores, productores y proveedores relacionados con nuestra actividad. Nuestra profesionalidad y experiencia en el sector asientan unas bases sólidas que nos permitirán lograrlo.

UN RETO HOY

Poner al alcance de los grandes chefs los mejores productos del mar elaborados de forma artesanal. Ponemos en sus manos algo realmente singular repleto de sutileza, elegancia, diferente e inspirador para apoyar su creatividad.

PRODUCTOS SÓLO PARA CHEFS

Oro di Mare es un producto que permite numerosas opciones creativas en la gastronomía actual. Además de su pronunciado sabor y su sutil salinidad marina, aporta una textura única.



FORMATOS
DISPONIBLES

Botes de 1 kg.



Oro di Mare es una marca registrada y producida en exclusiva por PROA INTERNACIONAL.

Oro di Mare es un producto único.

Como su nombre pretende evocar es el «oro del mar».

Lo elaboramos a partir de las mejores huevas de mújol con la mejor tradición de los salazones de los pueblos del Mediterráneo.

Proviene del mújol, también conocido como llisa, cabezudo (*Mugil cephalus*). Sin conservantes ni colorantes, solo la mejor materia prima y sal marina. Lo que garantiza que el producto resultante cumpla con todas las expectativas de los paladares más exigentes.

Tras el proceso de salazón, seleccionamos las mejores piezas y procedemos a su molido para crear un polvo granulado, sedoso y aromático.

Su potencia de sabor es inigualable, crea unas percepciones en el comensal que no puede producir ningún otro condimento.



DAMARINA es la marca propia de PROA INTERNACIONAL para crear productos que satisfagan las necesidades creativas de los mejores chefs.

A partir de una materia prima de primera calidad, y con una elaboración artesanal, hemos creado productos gourmet que se caracterizan por la delicadeza de sus sabores, por las texturas de profundo aroma marino y por la combinación de sutiles texturas en las que el aceite de oliva virgen aporta sus propiedades más elegantes.

En esta gama de productos, sólo para chefs, disponemos de:

BONITO AHUMADO EN ACEITE

VISO AHUMADO EN ACEITE

SARDINA NACIONAL EN ACEITE

SARDINA NACIONAL AHUMADA

Productos pensados para elaborar platos creativos y deliciosos.

¿POR QUÉ DAMARINA ES DIFERENTE?

Porque elegimos los mejores productos del mar y les aplicamos técnicas de elaboración artesanales que llevan miles de años entre nosotros.

Nos dedicamos al mar, y nuestra empresa matriz se encuentra en Murcia. Respiramos toda la esencia del pescado y del mar Mediterráneo.

LA TRADICIÓN DEL VISO

El viso es un salazón de pescado elaborado con caballa, también llamada xarda o verdel, (*Scomber scombrus*).

Al igual que otros salazones de pescado, cuyo ejemplo más conocido es la mojama, es un producto típico del sur y levante español. Su elaboración artesanal permitía conservar el pescado obtenido por la pesca local, de una forma sencilla y económica para el consumo posterior o transporte y comercialización del mismo.

FORMATOS DISPONIBLES

Envasados:
Peso neto
900grs.

Peso escurrido
650grs.

Se presenta en rodajas de textura untuosa y muy sabrosa que permite resaltar su sabor, completamente desespinado. El ahumado de viso se elabora igual que el de bonito del sur.

VISO AHUMADO EN ACEITE

LOMOS DE SARDINA NACIONAL AHUMADA Y EN SALAZÓN

FORMATOS DISPONIBLES

Envasados:
Peso neto 900grs.
Peso escurrido 650grs



SARDINA AHUMADA Y EN SALAZÓN

La sardina europea o sardina común (*Sardina pilchardus*) es una especie de pez clupeiforme de la familia Clupeidae. Es la única especie de su género. Está estrechamente emparentada con las anchoas y arenques.

Las del norte de España tienen especial fama por su sabor. Son muy recomendables para la dieta la ser muy ricas en ácidos grasos omega 3 y en vitamina D.

Están presentes en la alimentación humana de desde dos milenios a.d.C.

El ahumando se realiza con sardina de gran tamaño procedente del mar Cantábrico. Al ahumarla en frío obtenemos un producto muy jugoso; con un equilibrio perfecto entre humo y sal. Se conserva en aceite de girasol.

Elaboración artesanal siguiendo métodos tradicionales, sin añadir conservantes, colorantes, ni aditivos artificiales. Gran calidad con intenso sabor y 100% natural.

Se presenta en lomos de aproximadamente un centímetro de grosor.

BONITO AHUMADO EN ACEITE

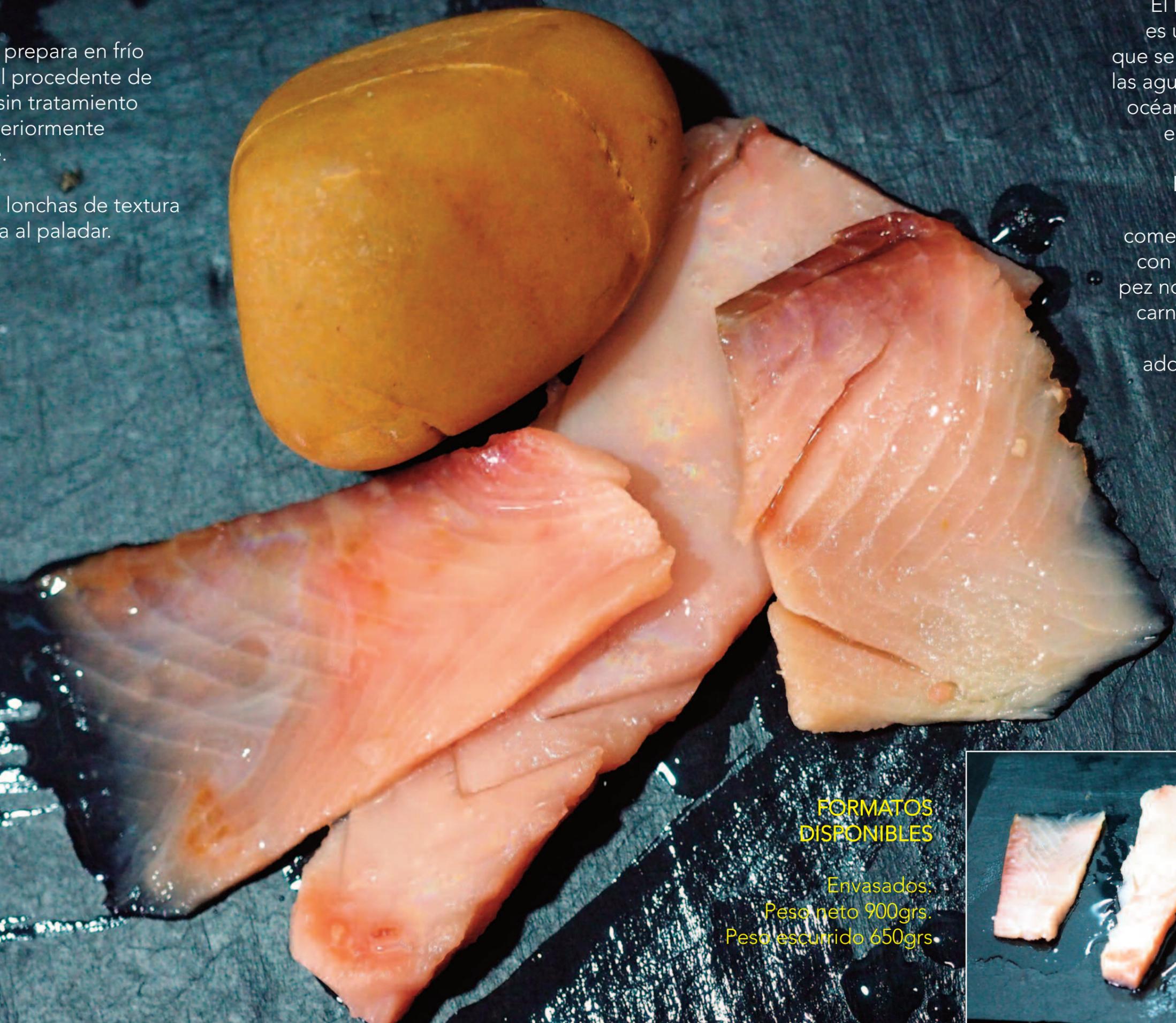
El ahumado se prepara en frío con humo natural procedente de maderas nobles sin tratamiento previo, para posteriormente añadirle el aceite.

Se presenta en lonchas de textura sabrosa y untuosa al paladar.

BONITO AHUMADO

El bonito (*Sarda sarda*) es una especie de atún que se encuentra en todas las aguas tropicales, en los océanos templados, y en el mar Mediterráneo.

El atún blanco es un preciado alimento; comercialmente se pesca con anzuelo para que el pez no sufra y ofrezca una carne de mayor calidad. En su preparación adquiere un bello color frescura.



**FORMATOS
DISPONIBLES**

Envasados:
Peso neto 900grs.
Peso escurrido 650grs.



SUKAVIAR

FORMATOS DISPONIBLES

En color anaranjado
o negro.

En tarros de cristal de:
340 grs.
100 grs.



SUKAVIAR es un producto especialmente desarrollado para su incorporación a la cocina de alta calidad.

Se elabora a partir del arenque (*Clupea*) ahumado en un proceso artesanal.

Como «sucedáneo del caviar» alcanza una calidad extraordinaria. Pero además, posee una cualidad que lo hace diferente: acepta elaboraciones con calor sin perder sus cualidades de textura, sabor y aroma.

Por esta razón, es idóneo para incorporarse a platos de muy distintas características, aportando siempre un sutil sabor marino.

Se presenta en dos coloraciones, rojo y negro.

IRANIAN CAVIAR

FORMATOS DISPONIBLES

Envases de:

- 35 grms.
- 50 grms.
- 125 grms.
- 250 grms.
- 385 grms.
- 500 grms.
- 1.000 grms.



IRANIAN CAVIAR es la huela del pez esturión (especie originaria de los ríos y lagos del este de Europa y el centro de Asia) que se destinan al consumo humano.

De las veinticinco variedades existentes de esturión, tres de ellas se pueden capturar en el mar Caspio: beluga, sevruga y esturión ruso.

El mejor caviar es el del esturión que se pesca en el mar Caspio en Azerbaiyán, Irán y Rusia.

El iraní es el de mayor prestigio gastronómico. De hecho, los persas (hoy, Irán) fueron el primer pueblo que consumió caviar de manera regular. Con anterioridad sólo se consumía la carne del esturión, y no sus huevas.

El alto precio del caviar es un reflejo de la rareza o escasa disponibilidad del esturión.

Desde PROA INTERNACIONAL importamos uno de los mejores caviar del mundo, con unas garantías excepcionales y un precio razonable.

OFICINAS COMERCIALES
MADRID | VALENCIA | BARCELONA | SEVILLA

Tel.: Central: 689 93 04 08

email:
proacomercial@gourmetselite.com
centralproa@gourmetselite.com



PROA INTERNACIONAL




THE GOURMETS ÉLITE
RECIBIENDO RECOMENDACIONES
DE LA CAPA ÉLITE
AMBASADOROS & ADVISORS GOURMET