SURALGAS
la huerta del mar

# LA EMPRESA

SURALGAS
la huerta del mar

- **Equipo promotor →**

- Consuelo Guerra: Gerente Directora Comercial/Producción
- Socios estrechamente vinculados al sector pesquero

- **Asesoramiento científico:**
  - ***Grupo EDEA*** (Estructura y Dinámica de Ecosistemas Acuáticos) - Dpto. Biología, Universidad de Cádiz
  - ***Grupo Tecnología de Alimentos*** - Dpto. Ingeniería Química, Tecnología de Alimentos y Tecnologías del Medio Ambiente, Universidad de Cádiz

# IDEA DE EMPRESA

SURALGAS
la huerta del mar

## ACTIVIDAD PRINCIPAL:

**RECOLECCIÓN *Y CULTIVO DE MACROALGAS* Y PLANTAS DE MARISMA COMO ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO Y PARA USO DERMOCOSMÉTICO**

- **Extracción** de las poblaciones naturales
- **Recolección** de la biomasa cultivada
- **Tratamiento** del producto para su posterior **comercialización**
- **Estudios I+D de la flora marina**

# UBICACIÓN

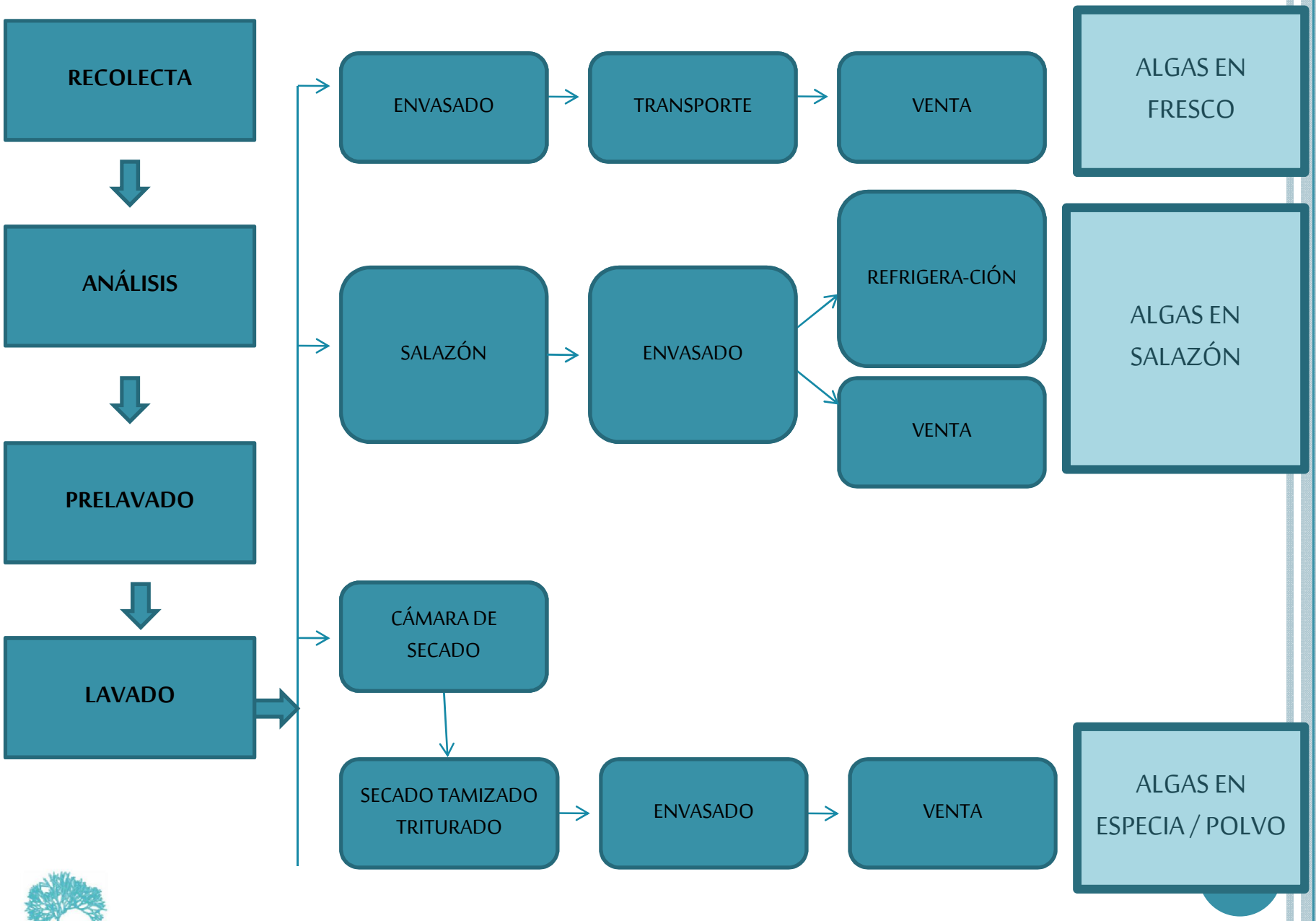
SURALGAS
la huerta del mar

- **EXTRACCIÓN EN ESTEROS: Parque Natural de la Bahía de Cádiz**

Esteros La Pastorita (Chiclana de la Fra.)

Esteros La Pastorita (Chiclana de la Fra.)

- ***PROCESADO DEL PRODUCTO***: Nave Industrial en Vejer de la Frontera




SURALGAS
la huerta del mar

# RECOLECCIÓN

SURALGAS
la huerta del mar

- La **recolección** de algas de las poblaciones naturales se realiza en **esteros** de manera totalmente **artesanal** y llevando a cabo una **cuidadosa selección** del producto.

SURALGAS
la huerta del mar

**Recolección de Lechuga de Mar *(Ulva sp.)***

**Recolección de Ogonori *(Gracilaria sp.)***

# LECHUGA DE MAR FRESCA

***Nombre Científico***: *Ulva sp.*

***Caducidad***: 15 días.

***Disponibilidad: Anual*** (puede sufrir variaciones de textura, color y tamaño según la época del año)

***Formatos:*** **200g; 400g; 900g**

***Características organolépticas:*** Olor a hierba fresca y sabor a verduras silvestres (espinacas, acederas, rúcula..), con textura turgente que desaparece al ser escaldada.

***Conservación:*** 4-8ºC

***Técnicas de conservación:*** No admite congelación en crudo. Como alternativa se propone el escaldado y posterior congelación, o bien confitadas.

***Aplicaciones culinarias:*** Por su forma de hoja ofrece la posibilidad de elaborar saquitos, raviolis o canelones para rellenar, o bien montar milhojas, lasañas, ...

Pueden ser presentadas en crudo, o bien fritas, a la plancha y tostadas al horno.

Como guarnición o aperitivo de pescados y carnes blancas; o como ingrediente potenciador de la cocina tradicional marinera (guisos, arroces, salsas, ...)

***Cantidad recomendada:*** 50 gr. / persona

***Propiedades nutricionales:*** Ricas en Calcio, Hierro y Vitamina C. Presencia de ácidos grasos insaturados (omegas) y aminoácidos esenciales

No se han prescrito ningún tipo de alergia.

# AONORI VERDE FRESCA

***Caducidad***: 15 días.

***Disponibilidad: Diciembre a Mayo*** (consultar disponibilidad)

***Formatos:*** **200g; 400g; 900g**

***Características organolépticas:*** Olor a brisa yodada. Recuerda al sabor dulzón de las ostras y berberechos. Textura fina y delicada.

***Conservación:*** 4-8ºC.

***Técnicas de conservación:*** No admite congelación en crudo. Como alternativa se propone el escaldado y posterior congelación, o bien confitadas.

***Aplicaciones culinarias:*** Por su forma de cinta, nos sugiere su uso para envolver brochetas de pescados, mariscos y moluscos, protegiendo del fuego directo en fritos, plancha y horno. Así se obtendrá una brocheta más jugosa y potente gracias al sabor del alga. Ideal para incluirlas en la elaboración de masas *orly* como buñuelos, tortillitas o tempura. Se pueden añadir a las pastas como noddles, tallarines, fideos de arroz... según la temática de cada cocina.

***Cantidad recomendada:*** 50 gr. / persona.

***Propiedades nutricionales:*** Ricas en Yodo, Fósforo, y Potasio. Alto contenido en proteínas y vitaminas del grupo B (B2 y B12, principalmente).Muy bajo contenido en grasas.

No se han prescrito ningún tipo de alergia.

# OGONORI FRESCA

SURALGAS
la huerta del mar

***Caducidad:*** 15 días.

***Disponibilidad: Febrero a Noviembre*** (consultar disponibilidad)

***Formatos:*** **200g; 400g; 900g**

***Características organolépticas:*** Olor intenso a roca. Sabor a huevas de erizo y textura elástica. En boca, crujiente como el caviar.

***Conservación:*** 4-8ºC.

***Técnicas de conservación:*** No admite congelación en crudo.

***Aplicaciones culinarias:*** En crudo, son ideales para añadir a los aliños. Ayudan a aligerar las grasas en preparaciones como tartar, carpaccio, sashimi, cebiches o escabeches de pescados.

Alga roja de la que se extrae el agar-agar (espesante natural), por lo que además de su gran sabor nos aporta a la receta textura cremosa y brillo.

Perfecta para dar cuerpo a preparaciones de masa de croquetas, empanadillas , pastas frescas y bechamel. Puede sustituir a la nata o el huevo en pasteles salados , cremas o rellenos de quichés.

Son muy recomendables a la hora de preparar fondos para calderetas, sopas, guisos y salsas.

***Cantidad recomendada:*** 50 gr. / persona.

***Propiedades nutricionales:*** Alto contenido en fibra, minerales y proteínas y con reducidas grasas, son imprescindibles en dietas hipocalóricas, Aconsejable para la acidez de estómago.

# RAMALLO DE MAR O *CODIUM*

SURALGAS
*la huerta del mar*

***Caducidad:*** 15 días.

***Disponibilidad: Junio a Octubre*** (consultar disponibilidad)

***Formatos:*** **200g; 400g; 900g**

***Características organolépticas:*** Olor a la brisa de la bajamar. Exquisito sabor y textura a percebes. Fresca, intenso, a mar puro.

***Conservación:*** 4-8ºC.

***Técnicas de conservación:*** No admite congelación en crudo.

***Aplicaciones culinarias:*** Se aconseja su consumo en crudo para poder apreciar la alga en toda su plenitud.

Ideal para potenciar ensaladas, ensaladilla, salpicón, aliños, cóctel de marisco, tartar, carpaccio, cebiches, sushi, txangurro,... o como guarnición de cremas frías.

***Cantidad recomendada:*** 50 gr. / persona.

***Propiedades nutricionales:*** Alta presencia de Calcio, Fósforo, Sodio, Potasio , Magnesio Hierro y Yodo.

Supera a alimentos ricos en Cobre como crustáceos, moluscos o nueces, y a productos ricos en Zinc como garbanzos, lentejas, semilla de soja o carnes.

# SALICORNIA O ESPÁRRAGO DE MAR

***Caducidad***: 15 días.

***Disponibilidad: Anual*** (puede sufrir variaciones de textura, color y tamaño según la época del año)

***Formatos:*** **200g; 400g; 900g;**

***Características organolépticas:*** Olor a hierba fresca silvestre, con un suave toque a marino o yodado al cortarla . Textura carnosa , tiernas en sus puntas y crujiente al bocado.

***Conservación*** 6-8ºC.

***Técnicas de conservación:*** No admite congelación en crudo. Como alternativa se propone el escaldado y posterior congelación, o bien confitadas.

***Aplicaciones culinarias:*** Es una exquisitez que permite ser consumida en crudo apreciándose totalmente su sabor.

En revueltos, tortillas, salteadas, guisos,... riquísimas como encurtido o en escabeches. Combina a la perfección con el pescado y mariscos aportando un sabroso toque yodado, muy suculento y atractivo para aquellos amantes del sabor a mar.

Pueden sustituir a los espárragos trigueros, con la peculiaridad de que ofrece un sabor más sabroso con toques marinos. Si no están lo suficientemente tiernos es recomendable blanquearlos.

***Cantidad recomendada:*** 50 gr. / persona.

***Propiedades nutricionales:*** De gran calidad nutritiva, pues nos proporciona proteínas de alto valor, sales minerales y ácidos grasos oleicos esenciales (ω-3 y ω-6).

No se han prescrito ningún tipo de alergia.

# ALGAS O VERDURAS DEL MAR

SURALGAS
la huerta del mar

- ***ALGAS EN LA GASTRONOMÍA***:

- Fuerte vínculo entre la cocina de ayer de hoy, y los productos del mar
- Creciente demanda por influencia oriental, "innovación" en cocina, producto saludable y natural
- Algas autóctonas del litoral andaluz

- ***PRESENTE, PASADO Y FUTURO***

- Consumo tradicional en Japón, Corea, China, Filipinas, Tailandia, Irlanda,…
- Países orientales: 25% de su dieta
- Países occidentales: influencia de dieta oriental y asiática, búsqueda de nuevos sabores compatible con la cocina de autor y cocina tradicional (innovar sin olvidar lo tradicional)
- Reforzar la DIETA MEDITERRÁNEA. Nuevo Producto Andaluz del Mar

- ***FUENTE DE SALUD DIRECTAMENTE DEL MAR***

- Algas consideradas correctoras de carencias nutricionales
- Excelentes propiedades nutricionales por su origen marino

# APLICACIONES CULINARIAS

SURALGAS
la huerta del mar

***Usos en la Cocina:***

**Hojas frescas** pueden ser consumidas en crudo acompañando a ensaladas, aliños, salpicón, pasta fresca, ensalada de arroz, pasta, legumbres,… y con verduras frescas en crudité o cocidas, para rollitos, raviolis, canelones, lasañas,…
En tartar, carpaccio, hamburguesas frescas de pescado como atún, con brandada de bacalao para pimientos del piquillo,…
Como guarnición salteadas o para envolturas o rollitos de pescados, mariscos y/o verduras
Para papillotes de pescados y/o verduras.

**Hojas en salazón** se recomienda retirar sal de conservación remojando en agua dulce en el caso que se vaya a usar directamente en ensaladas, aliños, txangurro,…O en rellenos de vieiras, mejillones, en bechamel, pastel o pudin de mariscos, pescados, verduras, …
Para usos en arroces, guisos, potajes, salteados de arroces, pasta,… se recomienda solo pasar por agua dulce para retirar sal y echar directamente a la cocción (5 a 8 min antes de finalizar) y rectificar en sal si fuese necesario.

**Deshidratadas** En el caso de las Especias de algas, se trata de un condimento por lo que matiza en sabor y aroma a mar. Se puede añadir en las recetas en los 10 minutos antes de finalizar su cocción, o bien al finalizar espolvoreamos.
En el caso del Ensencia de Algas, al ser un concentrado de algas, potencia los sabores de sabor y aroma a mar, además de dar un llamativo color verde intenso al disolverse. Posee capacidad espesante, por lo que es muy recomendable en salsas, calderetas de pescados y mariscos, cremas, fondos de arroces, risottos,….
Aplicar al inicio de la elaboración para que vaya disolviéndose a la par que va aportando todo su sabor y aroma a mar.
Puede mezclarse en masas orly, masas de holjadres, para elaborar pasta fresca de algas, en tempuras,….

# EXCELENTES PROPIEDADES NUTRICIONALES

SURALGAS
la huerta del mar

- Fuente rica de proteínas vegetales de alto valor biológico, vitaminas, sales minerales, oligoelementos, abundancia en fibra, ácidos grasos (ω-3, ω-6)

- Baja proporción de carbohidratos, grasas saturadas

- Destacable Calcio y Iodo

**FUENTE DE SALUD DIRECTAMENTE DEL MAR**

# ALGAS O VERDURAS DEL MAR

SURALGAS
la huerta del mar

- ***VALOR NUTRICIONAL:***

- **Sales Minerales:** excelente complemento de minerales de carácter natural y orgánico. Puede superar el 36% de materia seca.

  *Macroelementos*: Calcio (Ca), Fósforo (P), Magnesio (Mg), Sodio (Mg), Potasio (K), Azufre (S).

  Algunas algas con mayor % Ca que en lácteos. Ca asimilable gracias a P y Mg

  *Oligoelementos*: Hierro (Fe), Yodo (I), Cobalto (Co), Zinc (Zn), Silicio (Si), Manganeso (Mn), Cobre (Cu) y Selenio (Se).

  % agua de mar = hombre. Fe orgánico asimilable por Vitamina C en algas

- **Proteínas:** alta calidad gracias a sus aminoácidos.

  Aminoácidos esenciales (8) presentes en algas.

- **Grasas:** bajo aporte (1 – 5% materia seca). Rica composición en ácidos grasos poliinsaturados del tipo omega-3 y omega-6

- **Vitaminas:** A, grupo B (B12), C (abundan en algas pardas y verdes), E (abundante en alga parda superando al aguacate, aceite hígado de bacalao,..)

- **Fibras:** alta calidad. Destaca fibras solubles llamadas ficocoloides (algas pardas)

# MANUFACTURACIÓN: FRESCO

SURALGAS
*la huerta del mar*

**Fresco :** Caducidad 15 días.

# MANUFACTURACIÓN: PRODUCTO SALAZÓN

- Curación del alga con sal marina natural no refinada. Caducidad 9 meses

Lechuga de Mar

Aonori Verde

Ogonori

# MANUFACTURACIÓN: PRODUCTO DESHIDRATADO

- **Deshidratado Especias/Esencia de Algas Marinas/Sal de Algas Marinas**

Especias de Mixtura de algas

Sal de Algas Marinas

Plantón de Mixtura de Algas

SURALGAS
la huerta del mar

# USOS EN LA COCINA

Ensalada de frutas frescas y frutos secos con algas y parmesano

Bombón de Rissoto de lechuga de mar

Arroz meloso con verduras, carrillera de rape y salicornia salteada (blog Pil-Pilean , Pais Vasco)

Pesto Marino

Caldeirada de pescado y almejas con Ogonori
y Lechuga de Mar

Arroz cremoso de ortiguillas y algas.
Taberna la Marmita Cádiz. Chef Enrique

Lisa de Estero con arroz cremoso
verde de algas

Ensalada de Atún rojo salvaje , pulpo y Algas Marinas
Frescas (Lechuga de Mar y Ogonori)
Taberna La Marmita Chef Enrique

**Pimientos de piquillo rellenos de brandada bacalao, Lechuga de Mar y Aonori verde**
**Escuela Hostelería Fernando Quiñones**

**Lumagorri con algas**
**Rte. A fuego Negro**
**(Donostia)**

**Morcilla de Chipirón de Mar**
**Barajas20 Tapas (Sevilla)**

**Crema de Queso de Algas**

Tempura de Salicornia con salsa de soja y miso

Raviolis de Lechuga de Mar con tartar de atún al enebro

Emulsión de merluza con Ogonori aliñada al curry

Langostinos envueltos en Aonori Verde con espuma de pepino

**Chef: Jesús Recio**

Guiso de Garbanzos con Atún y Ventresca de Bacalao, algas Ogonori Y Salicornia.
Taberna la Marmita. Chef Enrique

Mejillón Gallego con Crema de Algas Marinas
Taberna la Marmita. Chef Enrique

Empanada de Algas y Pisto

Buñuelos de Tempura de Lechuga de Mar

Corvina en Papillote de lechuga de mar
Chef Ciprian Iordan
Rte. La Breña-Caños de Meca

Tesoro de Odyssey
Chef Carlos Moreno
Ebvoca Pintxos - Madrid

Rissoto de trigo de
Lechuga de Mar y Ogonori
con Salicornia
Chef Jesús Recio
Valvatida Vejer Cádiz

Rape en salsa verde de alga Aonori y gambón

Hummus de alga Ogonori
con pan frito de algas
Chef Jesús Recio
Valvatida Vejer

Gambón en Aonori con mayonesa de pepino
Valvatida Vejer
Chef Jesús Recio

Uramaki de lechuga de mar con aguacate y gambones
Valvatida Vejer
Chef Jesús Recio

Ensaladilla de algas
Valvatida Vejer
Chef Jesús Recio

Galete estofado al oloroso con tartufo de algas
Chef Julio Vázquez
Rte. El Campero-Barbate

SURALGAS
la huerta del mar

Ceviche de Atún con Yuzu y Aire de algas y Salicornia
Chef Julio Vázquez
Rte. El Campero-Barbate

La hora del aperitivo de Kabuki
Chef Mario Payán
Kabuki Presidente Carmona - Madrid

Polvo de Aove y Algas
Chef Santi
Taberna del Río-Córdoba

Merluza a baja temperatura arbequina, curry verde, algas y polvo de algas
Antonio Jiménez
Grupo La Montillana-Córodba

SURALGAS
la huerta del mar

Gamba Plancha salsa curry rojo chile y polvo de algas
Chef Antonio Jiménez
Grupo La Montillana Córdoba

Bivalvos infusionados en miso de esencia de algas y raíces encurtidas
Chef Gon Hierro
Rte. Alma Madrid

Caballa ahumada, miga marina, romescu de tomate seco y aire de ponzu.
Chef Gon HIerro
Rte. Alma Madrid

Foie de Mar (hígado de rape) semiahumado sobre torrija amontillada marina
Chef Gon Hierro
Rte. Alma Madrid

Atún en escabeche de algas
Chef Jesús Recio
Valvatida Vejer

Menestra de Verduras con couscous de brócoli, limón y salicornia
Chef Diego del Río
Rte El Lago Marbella

Gamba roja con holandesa , tirabeques y jugo de algas
Chef Diego del Río
Rte El Lago Marbella

Bacalao confitado en Lechuga de Mar y Aonori
Blog De Camino a Mi Cocina

Albódiga veganas con Lechuga de Mar
Cotaller org

Crocanti de Algas y Verduras
COtaller org

Pasta Fresca con Ogonori y Pesto Marino.
Chef Jesús Recio
Valvatida Vejer

Revuelto de Bacalao confitado con Salicornia
Chef Sonia Chamorro
Venta La Alegría Chiclana

Arroz Marismeño
Chef Sonia Chamorro
Venta La Alegría Chiclana

Toropolitan (Ventresca de Atún Rojo Salvaje macerada con algas Ogonori, yuzu fresco y quenelle frutos rojos
Chef Mario
Kabuki Presidente Kbk AravaKa

Ensalada Japo Malagueña
Chef Arturo Martín
Ba Japonés Málaga

Maki de Aún rojo envuelto en lechuga de mar fresca
Sushitime Vejer

SURALGAS
la huerta del mar

Ravioli de lechuga de mar relleno de gambón
Chef Gon Hierro
Alma Restaurante Madrid

Bomba de Mar con mayonesa marina
Chef Gon Hierro
Alma Restaurante Madrid

Atún Encebollado con Ogonori Frita
Chef Gon Hierro
Alma Restaurante Madrid

Tataky de Atún Rojo sobre Ajoblanco Marino

Chef Juanlu Guerrero Rte El Campero Barbate

Ceviche de Atún rojo sobre salmorejo marino y aire de lechuga de mar

SURALGAS
la huerta del mar

Corvina en Papillote de Lechuga de Mar
Tribeca Sevilla

Brochetín de Gambón y Aonori

Revuelto de Huevas de Erizo y Salicornia

Chef Miguel Ángel – Casa Miguel San Fernando

Tataky de Atún con coucous de Algas
Chef Dabiel Barutone
La Plaza Gastro – Conil

Sashimi en Carcasa con trufa y Algas
Chef Mario Payán
Kabuki Presidente-Kbk AravaKa Madrid

Ensalada de Atún Rojo con Algas
Chef Enrique Hidalgo
Taberna La Marmita Cádiz

SURALGAS
la huerta del mar

Potaje de Garbanzos con Lechuga de Mar
Blog notengothermomix

Tempura de Verduras y Algas
Blog Miabuelanosabe cocinar

Brochetas de Langostinos envueltas
en aonori y mayonesa marina
Rte Almazara Conil

Tosta de Pisto Marino con algas y queso de cabra
Blog miabuelanosabecocinar

Ensalada de Pulpo y Gambón con Algas Fresca
Chef Julio Vázquez
El Campero Barbate Cádiz

Ensalada de Atún Picante sobre Algas Frescas
Chef Julio Vázquez
El Campero Barbate Cádiz

Ostra en su jugo templada con curry verde y salicornia
Chef Zahira
Envero Gastrobar Rte Córdoba
Ravioli de Lechuga de Mar con Berenjenas asadas en jugo marino y ogonori frito

Parpatana de Atún rojo a la brasa en jugo de atún con Crujiente de Algas Marinas
Chef Juan A. Morcillo
El Refectorium del Campanario Málaga

Tartar de Atún Rojo con crujiente de Algas marinas
Chef Petri Benitez
Venta Melchor Conil de la Fra

Pavia Esencia de Algas de tronco de Merluza con salsa romescu
Chef Jose Ramón Corrales
Barajas 20 Gourmet Experience Sevilla

Pavia Esencia de Algas de tronco de Merluza con salsa romescu
Chef Jose Ramón Corrales
Barajas 20 Gourmet Experience Sevilla

Arroz Marino
Chef Jose Ramón Corrales
Barajas 20 Gourmet Experience Sevilla

Brocheta de Raviolis de Lechuga de Mar en tempura de algas rellena de mejillones sobre salsa de azafrán
Chef Jose Ramón Corrales
Barajas 20 Gourmet Experience Sevilla

Bizcocho Esencia de Algas sobre sopa de chocolate blacon y salicornia
Chef Jose Ramón Corrales
Barajas 20 Gourmet Experience Sevilla

# *VENTA MELCHOR-Juan Carlos Y Petri*

SURALGAS
*la huerta del mar*

**Almejas de Carril en base de algas marinas**

**Arroz verde de algas con almejas**

**Paella de ostiones y algas**

**Algas fritas o crujiente de algas**

# VENTA MELCHOR-Juan Carlos Y Petri

SURALGAS
la huerta del mar

Ensaladilla de Lechuga de Mar y Miru

Picadillo de la huerta de Conil, Bacalao y Miru

Tortillitas de Camarones con Especias de Algas

Salmorejo Marino con Crujiente de Lechuga de Mar

# VENTA MELCHOR-Juan Carlos Y Petri

SURALGAS
la huerta del mar

Revuelto de Lechuga de Mar y Zamburiñas

Tataki de Atún Rojo en Lechuga de Mar y Ogonori

Roca de Conil (tataky de atún rojo envuelto en crujiente de algas)
Premio en Ruta del Atún de Conil

Quinta Sinfonía del Atún Rojo
Premio en Ruta del Atún de Conil

# CONTACTO

**www.suralgas.com**

***Facebook*** **Suralgas.LaHuertadelMar**

***Twitter*** **@Suralgas**

***Email:*** **comercial@suralgas.com**

**PRODUCTOS VEGETALES DEL MAR-SURALGAS**

***P.I. Cañada Ancha, Parcela 19***

***Vejer de la Frontera Cádiz***

***680 43 44 44***

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN
SURALGAS
la huerta del mar