



**POTENCIA
TU COCINA**

CON *Capitán
alga*

el
SUPER
ALIMENTO
del Mar

Capitán alga

Somos unos enamorados del mar. Formamos parte de ese pequeño grupo de privilegiados que han vivido, crecido y aprendido junto a él, de él.

Cercano, rico, inagotable... su generosidad y pureza son inspiración para nuestros valores y estímulo para nuestros compromisos.

Para nosotros el mar no es sólo un origen, no es sólo un trabajo, es nuestra esencia, es un estilo de vida. Creemos que algo tan excepcional y especial debe ser compartido.

Hemos querido capturar todo lo bueno del mar y hacer que todo el mundo pueda disfrutarlo. Por eso llevamos un mundo de algas y delicias marinas a todos los platos y te ofrecemos algas silvestres de nuestro océano Atlántico de producción ecológica certificada y especialmente adaptada a las necesidades de la cocina profesional.



A gourmet dish is presented on a large, circular, textured metal plate. The dish features a central mound of light-colored, possibly mashed potato or cauliflower, topped with several pieces of pink salmon, two scallops, and garnished with fresh green seaweed, orange caviar, and small golden-brown fried items. The plate's surface has a fine, concentric, brushed metal texture.

ATRÉVETE Y EMPIEZA A DIFERENCIAR TUS PLATOS

La historia de Capitán Alga viene ligada a la pasión por la restauración y por experimentar con nuevos y exóticos sabores y texturas.

A nivel organoléptico, las algas ofrecen infinidad de posibilidades. Por eso muchos cocineros, tanto tradicionales como de vanguardia, ya las usan en su cocina.

No te quedes atrás y súmate a la tendencia del superalimento del mar. Atrévete a diferenciar tus platos con sus texturas, propias de legumbres y sus sabores marinos, auténticamente atlánticos.

Las algas son el ingrediente ideal para las cocinas y chefs más exigentes y comprometidos

POR ESO TE OFRECEMOS UN PRODUCTO LOCAL, SOSTENIBLE Y DE CALIDAD

RECOLECCIÓN LOCAL, MANUAL Y ECO-RESPONSABLE

Tras un primer control visual de calidad en el mar, nuestras algas se recogen a mano en las Rías Baixas, una zona muy apreciada para la recolección.



PROGRAMA I+D NUEVOS PRODUCTOS

Nuestra experiencia en mercados internacionales nos ha permitido ser pioneros en el lanzamiento de nuevos productos y formatos adaptados a las necesidades específicas del canal HORECA.

Gracias a nuestras instalaciones de última generación ecoeficientes, fruto de años de investigación y desarrollo.

CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA DEL MÁS ALTO NIVEL

Nuestros productos cuentan con sellos a nivel nacional e internacional que garantizan su calidad y procedencia.

Sello que identifica los productos procedentes de recolectores y recolectoras artesanales gallegos.

pescadeRías
¿de onde se non?

Sello de la agricultura ecológica gallega.



Sello de la agricultura ecológica europea.



¿POR QUÉ

Capitán alga?

1 CREATIVIDAD

PORQUE QUEREMOS QUE TE DIFERENCIAS

Te ofrecemos una amplia gama de algas y productos elaborados a base de algas, para que dejes volar tu imaginación y ofrezcas a tus clientes increíbles platos con un producto de alta calidad, local, versátil y lleno de sabor y nutrientes.

2 SOSTENIBILIDAD

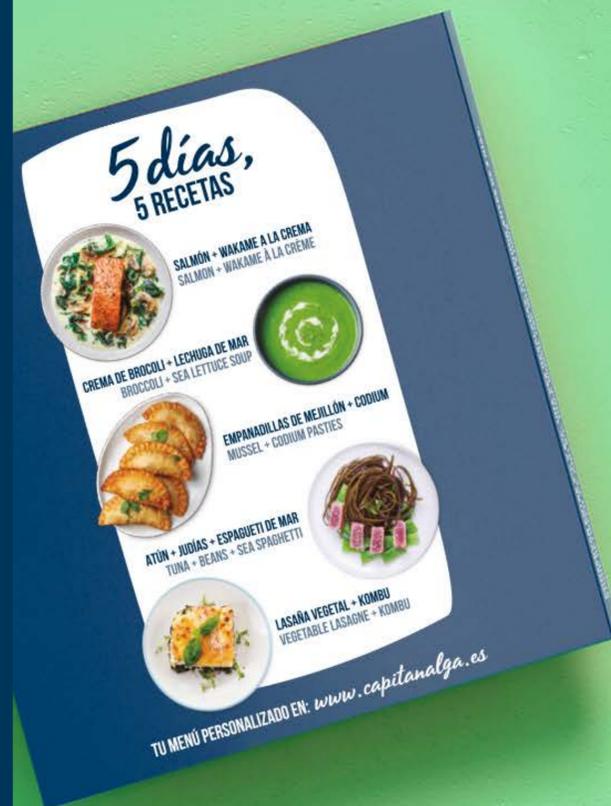
PORQUE SABEMOS QUE ESTÁS COMPROMETIDO.

Te ofrecemos solo productos que cuentan con los más altos estándares y sellos a nivel nacional e internacional que garantizan su calidad y procedencia.

3 INNOVACIÓN

PORQUE NOS PONEMOS EN TU PIEL.

Y te presentamos productos y formatos especialmente adaptados a las necesidades de los profesionales de la cocina. Te facilitamos el trabajo, tanto en logística, como en espacio y practicidad de uso.



NUESTRAS ALGAS



NUESTRAS ALGAS PARDAS BIO

WAKAME

Alto contenido en proteínas, sales minerales y oligoelementos, como magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro, cobre, zinc, yodo, vitaminas A, K, C, B1, B2, B8 y B9.



SABOR EQUILIBRADO

Sutilmente marino con un toque dulce.

TEXTURA TIERNA

Láminas carnosas y finas. Sensación cremosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Combina a la perfección con otras verduras.
- ✓ Le da vida a sopas, ensaladas y arroces.
- ✓ Perfecta para rellenos de empanadas.

KOMBU

Alto contenido en fibra, fósforo, hierro y rica en vitaminas A y B12. Bajo contenido en grasa y libre de azúcar.



SABOR MARINO

Ligeramente ahumado y dulce.

TEXTURA SUAVE

Carnosa y cartilaginosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Potencia el sabor de cualquier plato.
- ✓ Combina perfectamente con verduras.
- ✓ Da un toque diferente a legumbres, sopas, ensaladas y arroces.

ESPAGUETI DE MAR

Alto contenido en proteínas, fibra, calcio, hierro, fósforo, potasio y rica en vitaminas A y C. Bajo contenido en grasa y libre de azúcar.



SABOR EXHUBERANTE

Sutilmente marino con un toque fresco.

TEXTURA FIRME

Láminas carnosas y crujientes.

EN LA COCINA...

- ✓ Es ideal para tempuras, salteados y woks.
- ✓ Le da vida a ensaladas y platos frescos.
- ✓ Es una opción perfecta para sustituir a la pasta.

NUESTRAS ALGAS VERDES BIO

CODIUM

Alto contenido en proteínas, ácidos grasos insaturados, calcio, magnesio, hierro y rica en vitaminas A, B1 y C. Bajo contenido calórico y libre de azúcar.



SABOR INTENSO

Marino que recuerda al sabor del percebe.

TEXTURA SUAVE

Cremosa y gelatinosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Es ideal para ensaladas y salpicones.
- ✓ Acompaña en platos de pescado y marisco.
- ✓ Le da vida a bechameles, risotos, paellas y fideuás.

LECHUGA DE MAR

Alto contenido en proteínas, fibra, hierro, calcio y rica en vitaminas A, B1 y C. Bajo contenido en grasa y libre de azúcar.



SABOR MARINO

Intenso con un toque dulce.

TEXTURA FINA

Ligeramente cartilaginosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Es ideal para ensaladas, cremas y purés.
- ✓ Condimenta guisos y potajes.
- ✓ Sustituye al perejil en platos de mar.

NUESTRAS ALGAS ROJAS BIO

TRUFA DE MAR

Alto contenido en proteínas, potasio, calcio y magnesio. Bajo contenido calórico.



SABOR DISTINTIVO

Con toques de pimienta negra, ajo y trufa.

TEXTURA

Ligeramente cartilaginosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Se puede usar en lugar de la sal, la pimienta y varias especias.
- ✓ Perfecta par usar como condimento en platos de carne, pescado o huevos.

GRACILARIA

Alto contenido en proteínas, fibra, calcio, sodio, fósforo, magnesio, hierro, potasio y rica en vitamina C. Bajo contenido calórico.



SABOR SUAVE

Con aromas afines a la sal del Himalaya.

TEXTURA CRUJIENTE

Carnosa y algo melosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Acompaña en platos de pescado y carnes.
- ✓ Es ideal para preparar postres e infusiones.
- ✓ Le da un toque especial a ensaladas, arroces, pastas y revueltos.

NUESTROS PRODUCTOS MÁS TOP

ENSALADA DE ALGAS

Alto contenido en proteínas, fibra, fósforo, hierro, calcio, potasio y rica en vitaminas A, B12 y C. Bajo contenido en grasa.



SABOR MARINO

Sutilmente marino y ahumado y con un toque dulce.

TEXTURA EQUILABRADA

Carnosa, cremosa y cartilaginosa.

EN LA COCINA...

- ✓ Combina a la perfección con otras verduras.
- ✓ Es perfecta para rellenos de empanadas.
- ✓ Le da vida a sopas, ensaladas, arroces y platos frescos.

AGUA DE ALGAS



100% NATURAL

Sin aditivos.

Potenciador del sabor marino en las cocciones.

Perfecto para elaborar arroces, pescados al horno o guisados, pastas...

SAL CON ALGAS



100% NATURAL

Sin aditivos.

Disponible en escamas de sal o flor de sal fusionadas con nuestra lechuga de mar bio gallega.

Perfecta para realzar carnes, arroces, pescados, pastas y ensaladas.

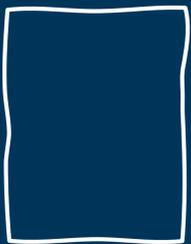
DESCUBRE NUESTROS FORMATOS ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA HOSTELERÍA

ALGA FRESCA

¡Lista para usar!



Barquetas de
100 g y 400 g



Bolsas de 1 kg

ALGA EN SALAZÓN

Se debe lavar o poner
en remojo para eliminar
el exceso de sal.



Barquetas de
100 g y 400 g



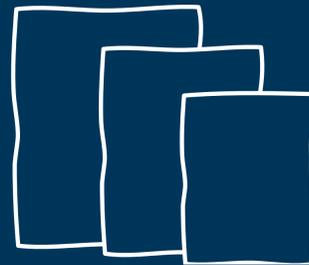
Bolsas de 1 kg

ALGA DESHI-DRATADA

Se debe rehidratar
sumergiendo en agua
unos 5 minutos.



Doypack de
50 g



Bolsas de
250 g, 500 g y 1 kg

ALGA CONGELADA

No es necesario
descongelarlas antes
de cocinar.



Barquetas de
100 g y 400 g

* Solamente disponible
en Alga Codium (100 y
400 g) y Espagueti de
mar (400 g)

SAL CON ALGAS

Lista para usar.
Disponible en
formato de
escamas o flor
de sal.



Barquetas de
100 g y 200 g

* Flor de sal (200 g) y
Sal en escamas (100 g)

AGUA DE ALGAS

Lista para cocinar.



Botellas
de 1,5 y 5 l

DISFRUTA EL RESTO DEL AÑO
DE NUESTRAS ALGAS EN
SALAZÓN, DESHIDRATADAS
Y CONGELADAS

NUESTRO CALENDARIO DE RECOLECCIÓN PARA LAS ALGAS FRESCAS DE TEMPORADA*

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
WAKAME			✓	✓	✓	✓						
KOMBU			✓	✓	✓	✓						
ESPAGUETI DE MAR			✓	✓	✓	✓						
LECHUGA DE MAR			✓						✓	✓		
CODIUM						✓	✓	✓	✓	✓		
GRACILARIA			✓	✓	✓	✓						
TRUFA DE MAR			✓	✓	✓	✓						

* Puede haber alguna pequeña variación en los meses de recolección ya que dependemos del ecosistema marino.

Capitán alga

el
SUPER
ALIMENTO
del Mar

CONTACTA CON NOSOTROS

NUESTRO EXPERTO GASTRONÓMICO
te recomendará las opciones que se
adapten mejor a tu carta y al concepto
de tu restaurante.

info@capitanalga.es

www.capitanalga.es