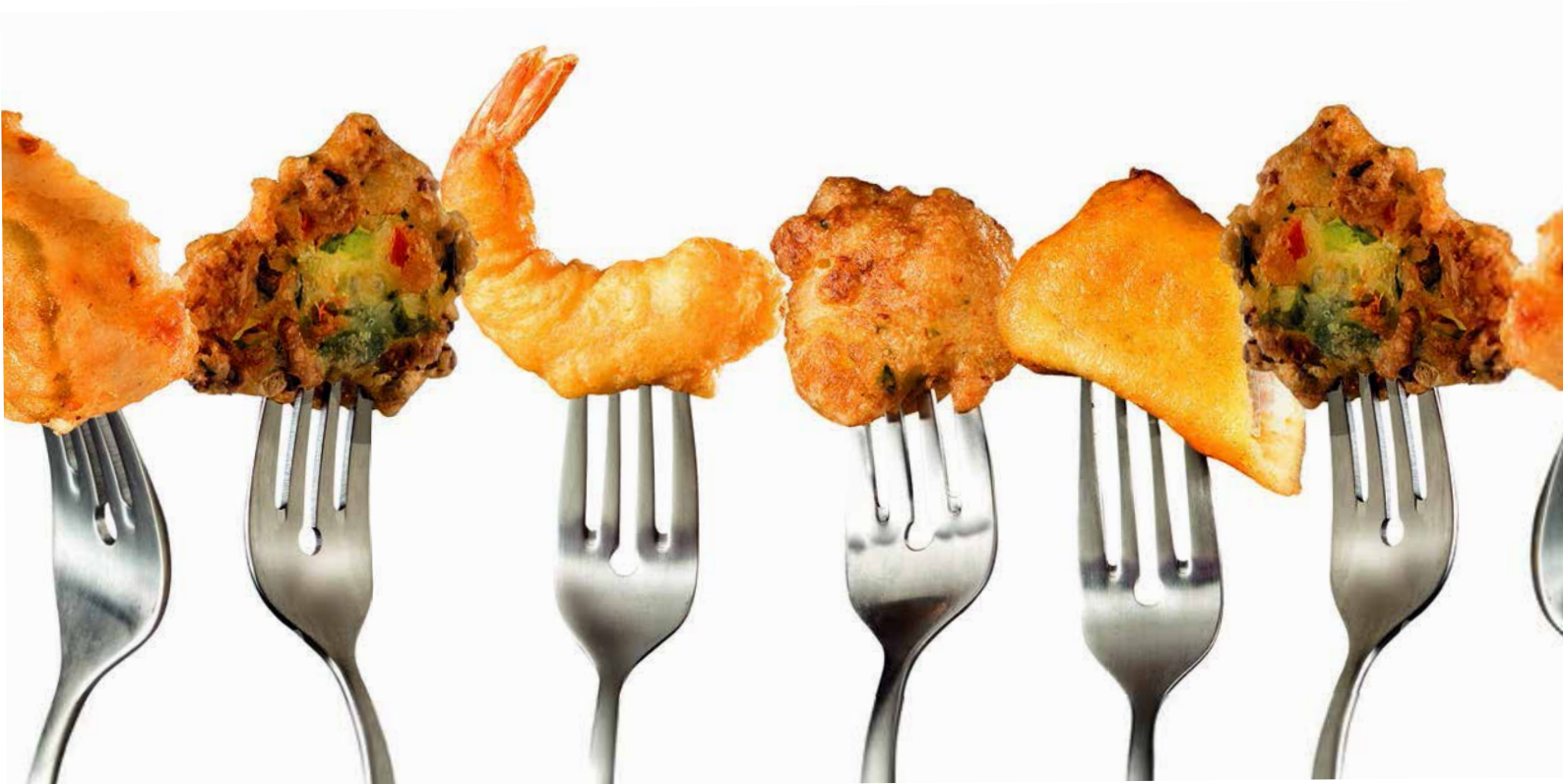
emfacar

de Doñana a tu mesa

emfacar

de Doñana a tu mesa



Somos una empresa familiar especializada en la elaboración de productos precocinados y derivados de la pesca y la acuicultura. Iniciamos nuestras actividades en 1992 después de una amplia experiencia en el sector de nuestro fundador, **Francisco Carnerero**. **EMFACAR** nació con una gran visión de futuro cuya filosofía parte de un objetivo principal, elaborar productos alimentarios para facilitar las necesidades de hogares y profesionales. Hoy en día una segunda generación hemos asumido los principios fundamentales que han marcado estratégicamente nuestra trayectoria empresarial: El compromiso con la calidad, la vocación de servicio y la satisfacción de clientes y consumidores. Una filosofía de trabajo, el buen hacer, que no sólo se limita a la seguridad alimentaria sino que abarca también aquéllos aspectos que contribuyen a la mejora y sostenibilidad medioambiental de nuestro entorno, **Doñana**, un paraíso natural en el Sur de España.

Familia EMFACAR

COCINA FÁCIL

El rigor en el proceso de elaboración de nuestros precocinados, según recetas tradicionales de nuestro entorno, da como conclusión un producto de excelencia para los paladares más exigentes.

Cuidamos el más mínimo detalle para que su preparación sea lo más fácil posible, conservando al mismo tiempo todo su sabor casero, como hecho en casa, para facilitar las tareas tanto en el hogar como a los profesionales de restauración.

La calidad y el servicio son en **EMFACAR** dos factores clave.

Ello nos permite también garantizar a nuestros clientes un servicio exigente, riguroso y siempre abierto a innovaciones y nuevas incorporaciones de productos.

Desde la organización de la empresa se llevan a cabo constantes controles de la calidad, que dan inicio con la recepción y una cuidada selección de las materias primas hasta los medios de producción y conservación, sin olvidar los recursos humanos y su implicación en todas las fases del proceso para ofrecer las máximas garantías de calidad, trazabilidad y seguridad.

NUESTROS PRODUCTOS

Precocinados

Productos de la Pesca

Precocinados

bocados de arte en la mejor tradición

Desde nuestras deliciosas y crujientes tortillitas hasta nuestros esponjosos y sabrosos rebozados, ofrecemos un amplio abanico de posibilidades llenas de sabor.

Precocinados

TORTILLITAS DE CAMARÓN

Deliciosas, crujientes y finas tortillitas con sabrosos camarones, elaboradas según receta tradicional andaluza.

TORTILLITAS DE CAMARÓN PREMIUM

Prueba la selección PREMIUM de nuestras deliciosas tortillitas de camarón. Extra finas y más crujientes...todo un manjar!!!

TORTILLITAS DE BACALAO

Crujientes y finas tortillitas para degustar de manera creativa y apetitosa este popular pescado.

BOCADITOS DE VERDURA

Crujientes y esponjosos bocaditos para convencer a grandes y pequeños de comer verdura.

PAVÍAS DE MERLUZA

Porciones de merluza recubiertas de esponjoso y sabroso rebozado. Todo un clásico del tapeo andaluz.

PAVÍAS DE BACALAO

Porciones de bacalao recubiertas de esponjoso y crujiente rebozado. Un plato nutritivo y de sabor delicioso.

BUÑUELOS DE CAMARÓN

Esponjosos buñuelos con delicioso camarón para servir como entrante, tapa o completar cualquier menú.

BUÑUELOS DE BACALAO

Dorados y crujientes por fuera y tiernos y jugosos por dentro, con característico sabor tradicional a bacalao.

Precocinados

GAMBAS REBOZADAS

Gambas recubiertas de un sabroso rebozado. Crujientes y doraditas para picar en aperitivo.

ADOBO DE PESCADO

Un plato típico de la cocina andaluza. Pequeños trozos de pescado enharinado, con un delicioso y suave aroma a vinagre de vino.

BACALAO DORADO

El revuelto más famoso del mundo con bacalao y patatas fritas, listo para degustar por los paladares más exigentes.

Productos de la Pesca

los frescos más naturales

La proximidad de nuestras instalaciones al lugar de captura permite que el producto nos llegue vivo, conservando así la frescura durante todo el proceso.
Al natural, cocidos o preparados con salsas, son fuentes naturales ricas en Omega 3.

Productos de la Pesca
Crudos

CAMARÓN CRUDO

Un producto natural, pescado de forma artesanal, para estimular tu imaginación y completar tu dieta con Omega 3.

CANGREJO DE RÍO CRUDO

Te ayudará a sorprender, como ingrediente en arroces o para preparar con la salsa que prefieras.

Productos de la Pesca
Cocidos

CAMARÓN COCIDO

Cocidos a la manera tradicional para maridar con una cerveza o a los mejores vinos blancos de nuestra tierra. Un exquisito aperitivo.

CANGREJO DE RÍO COCIDO

Te ayudará a sorprender presentados al natural o como ingrediente en arroces y guisos.

COLAS DE CANGREJO COCIDAS Y PELADAS SIN GRASA

Para servir al gusto, perfectas para ensaladas o con tus salsas preferidas.

COLAS DE CANGREJO COCIDAS Y PELADAS CON GRASA

Conservadas con su grasa natural plena de Omega 3, especial para arroces y guisos o directamente para servir y degustar con todo su sabor.

Productos de la Pesca
Salsas

Sabores caseros de cocina internacional. Cangrejos de río preparados con distintas salsas (mediterránea, cajún, 'à la nage', con eneldo, laurel...)

CANGREJO DE RÍO ESTILO CAJÚN

Cangrejos cocidos y aderezados con especias al estilo cajún. Cocina internacional sin salir de casa.

CANGREJO DE RÍO EN SALSA MEDITERRÁNEA

Cangrejos cocinados a fuego lento en ligera salsa mediterránea, aromática, para los paladares más exigentes.

emfacar

www.emfacar.com

EMFACAR S.L.
P.I. El Puntal - C/ Arroz Bahía 15-17
41140 Isla Mayor – Sevilla