

Martín Berasategui e Hispamare lanzan sus productos de calidad estrella Michelin para todos los hogares

La nueva tienda online "Hispamare Colección" es el resultado de la colaboración entre Hispamare, empresa andaluza pesquera de tercera generación, y Martín Berasategui, el chef español con más estrellas Michelin de la historia. Gracias a este ambicioso proyecto, se podrá acceder fácilmente a una amplia gama de productos utilizados en la alta cocina nacional e internacional en formatos especialmente diseñados para el consumidor final

Hispamare Colección es la combinación del conocimiento de una familia pesquera de larga tradición con la calidad de uno de los cocineros más galardonados del mundo, Martín Berasategui, con 12 estrellas Michelin, lo que promete una calidad en los productos testada en las mejores cocinas del mundo, al alcance de todos los consumidores.

Berasategui, cuyo nombre es sinónimo de calidad culinaria, se asocia con Hispamare como embajador para infundir su experiencia y pasión en la selección y presentación de productos del mar de las más alta calidad.

La nueva tienda online ofrece a los clientes una experiencia única, donde podrán explorar una amplia gama de mariscos y pescados únicos, tratados y conservados mediante la tecnología SUPERFROZEN, técnica certificada como una de las mejores en garantía de calidad de los productos del mar.

Esta técnica de ultracongelación a temperaturas entre los -40°C y los -50°C, pocos minutos tras la captura de los productos, garantiza que se mantengan intactas las propiedades organolépticas y el sabor de todos los productos de Hispamare, una calidad en los procesos que les ha llevado a estar en las cocinas más exclusivas del planeta.

Hispamare es una empresa familiar de tercera generación que lleva operando desde 1953, controlando toda la cadena de valor de sus productos, manteniendo los mayores estándares de calidad de los pescados y mariscos desde que se pescan hasta que llegan a la cocina de los restaurantes.

Martín Berasategui se deshizo en elogios en una entrevista con Hispamare, "queremos que todo el mundo conozca la excelencia de la gastronomía, y con Hispamare tocamos la fibra más sensible del comensal. Nunca soñé con que iba a tener estos productos en la mano, y con Hispamare Colección tengo una lista de la compra que es la envidia de todos los cocineros del mundo. Tenéis los mejores productos de la alta cocina a vuestra disposición".

Entre algunos de los productos de Hispamare más utilizados por Martín Berasategui se encuentran los carabineros, la gamba blanca de Huelva, la gamba roja, la quisquilla, la lubina, la corvina, la dorada, el lenguado, la gallineta, el bacalao negro o el mero, entre otros.

"Nunca soñé con que iba a tener estos productos en la mano, y con Hispamare Colección tengo una lista de la compra que es la envidia de todos los cocineros del mundo. Tenéis los mejores productos de la alta cocina a vuestra disposición" (Martín Berasategui).

Con esta iniciativa, Hispamare busca no solo satisfacer los paladares más exigentes, sino también acercar la experiencia gourmet a todos los rincones, redefiniendo la forma en que se disfrutan los productos del mar.

Ahora que se acerca la Navidad, conocer la nueva tienda online de Hispamare de la mano de uno de los mejores chefs del mundo es una oportunidad inmejorable para todos los amantes del marisco y del pescado de la más alta calidad gastronómica.

No cabe duda de que esta apertura y colaboración entre Hispamare y Martín Berasategui, que ostenta 12 estrellas Michelin, marcará un antes y un después en el mercado del marisco y el pescado de nuestro país, con productos exclusivos de nivel Michelin a pocos clics de distancia.

Datos de contacto:

Javier Fernández
CEO de Hispamare
+34 950 04 58 28

Nota de prensa publicada en: [Almería](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>