



Catálogo de Productos 2019
Salazones, Conservas y Ahumados



Herpac es una empresa familiar líder en el sector de las conservas, salazones y ahumados

Herpac nace en 1986, de la mano de los hermanos Pacheco. Tras muchos años trabajando en su pequeña pescadería de Barbate, y gracias al buen nombre logrado, Francisco y Diego deciden empezar a comercializar mojama, secándola artesanalmente sin más elementos que el sol y el viento, en su establecimiento de la calle Hermanos Romero Abreu.

Hoy cuentan con unas instalaciones centrales de 8.500 metros cuadrados, tres tiendas propias y medio centenar de empleados, y están presentes en 10 países.

Nunca ha dejado de ser una empresa familiar, y ahora es la tercera generación la que comienza a dirigir la compañía.

Herpac es líder en la industria conservera, y su mojama de atún es una de las más reconocidas del mundo, siendo una de las pocas elegidas para lucir el distinguido sello de la Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Barbate”.

Sus cerca de cien referencias, entre las que también destacan las conservas de atún rojo y los ahumados artesanales, han recibido innumerables premios nacionales e internacionales, y se encuentran en las tiendas y espacios gourmet más importantes del país. Además, su fábrica recibe anualmente miles de visitas de diversas nacionalidades, donde se muestra en directo el milenario arte del ronqueo del atún.



Mojama IGP

La mojama es, indudablemente, uno de los productos más reconocibles de Barbate, y es también una de las elaboraciones más deliciosas que pueden hacerse con el atún. En Herpac llevamos muchos años defendiendo su singularidad, sus cualidades y su excelencia, lo que nos impulsó hace varios años a abanderar, primero, la lucha para la creación de la Indicación Geográfica Protegida “Mojama de Barbate”, y, posteriormente, el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “Mojama de Barbate” y “Mojama de Isla Cristina”.

Mojama de Atún Extra IGP



250 gr. ref. 1002
500 gr. ref 1002
1.000 gr. ref 1001

Se obtiene de la parte más magra del descargamento localizado en la zona interior del lomo.

El reconocimiento llegó por fin en 2017, convirtiéndose en el primer producto andaluz de salazón en obtenerlo. Herpac es miembro fundador de ambos organismos, que tienen entre sus objetivos garantizar que los productos que lleven este sello distintivo de calidad cumplan con los requisitos establecidos en la normativa.

Formatos: 250, 500 y 1.000 gr
Conservación en frío

Mojama de Barbate de Atún Primera IGP



Barra: ref. 1003
Trozo: ref 1004

Obtenida del corte del lomo más externo, con mayor veteado de grasa.



Ijada de atún rojo en aceite

Solo hay que ver las vetas de grasa de nuestra ijada de atún rojo en aceite para que nos venga a la mente la presa ibérica de bellota de cerdo. Una explosión de sabor que os llenará toda la boca.

Formatos: 250 y 550 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr: 2009
Ref 550 gr: 2007



Ijada de atún en aceite

Uno de esos productos que, gracias a su sabor intenso y a su textura untuosa y suave, permanece un buen rato en el paladar después de haberlo probado.

Formatos: 250, 550 y 1.000 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr: 2046
Ref 550 gr: 2045
Ref 1.000 gr: 2044



Sarda en aceite

Uno de los grandes desconocidos en el mundo de las salazones, y al mismo tiempo uno de los productos más deliciosos de Herpac. Sabor potente, textura sorprendente. Muy recomendable.

Formatos: 250, 500 y 1.000 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr: 2014
Ref 550 gr: 2020
Ref 1.000 gr: 2012



Lomo de bonito curado

De textura y sabor parecidos a la moja-ma, esta salazón se elabora con bonito del Sur. Tras el salado del lomo y su curación natural al sol y al viento se logra un producto realmente especial.

Formatos: desde 150 gr
Conservación en frío
Ref 1031



Hueva de mujol curada

Cualquier excusa es buena para disfrutar de la hueva de mujol de Herpac. Ya sea en lonchas o en trozos, el éxito está asegurado. Una sugerencia: probad a hacer finas lascas y añadirlas a un guiso de pescado...

Formatos: desde 125 gr
Conservación en frío
Ref: 1072



Hueva de maruca curada

La hueva de maruca es de esos productos que puede enamorar a los paladares más exigentes. Sabor a mar puro, profundo, intenso, y esa textura tierna tan reconocible. Extraordinaria.

Formatos: desde 125 gr
Conservación en frío
Ref 1024



Corazón de atún

Uno de los grandes desconocidos y a la vez considerado como uno de los cortes más exquisitos del atún. Con una curación y proceso similar a nuestra mojama extra, su empleo en la alta gastronomía se ha extendido convirtiéndose en un verdadero manjar. Puro sabor. Se presenta envasado al vacío.

Formatos: desde 150 gr
Conservación en frío
Ref: 1061



Hueva de atún yellowfin

Conservación en frío
Ref.1015



Atún ahumado en aceite

Nuestro delicioso atún ahumado, ya cortado en lonchas y bañado en aceite de oliva. Sabor salino y una textura tremendamente agradable con ese sabor tan característico.

Formatos: 250 y 500 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr. 4003
Ref 550 gr. 4002



Salmón ahumado en aceite

Un clásico a la hora de preparar aperitivos o para darle color y sabor a una ensalada. El salmón ahumado de Herpac viene en finas lonchas de fácil separación, listas para sorprender a los paladares exigentes.

Formatos: 250 y 550 gr
Conservación en frío
Ref 250 gr. 4017
Ref 550 gr. 4022



Bacalao ahumado en aceite

Finas lonchas de bacalao ahumado en aceite listas para comer.
¿Una sugerencia? Servir encima de pan tostado y acompañar con un poco de salmorejo.

Formatos: 200 y 550 gr
Conservación en frío
Ref 200 gr. 4013
Ref 550 gr. 4012



Sardinas ahumadas en aceite

De sabor intenso y textura jugosa, nuestras sardinas ahumadas son uno de los aperitivos preferidos por nuestros clientes. Perfectas para tomar sobre una rebanada de pan tostado, una rodaja de tomate y unas gotas de buen AOVE.

Formatos: 300 y 500 gr
Conservación en frío
Ref 300 gr. 4098
Ref 500 gr. 4093



Banderillas de atún y queso

Las banderillas de Herpac pueden llegar a ser adictivas. Daditos de atún ahumado y queso conservadas en aceite. Hechas a mano, una a una. Normal que estén tan rematadamente buenas...

Formatos: 12 y 42 unidades
Conservación en frío
Ref 12 uds: 4010
Ref 24 uds: 4036



Taco de atún ahumado

Lomo de atún de máxima calidad, que en Herpac ahumamos para darle ese carácter que lo hace inimitable. Un bocado tierno y delicioso, perfecto para servir con una tosta y una rodaja de tomate.

Formatos: 500 gr
Conservación en frío
Ref 500 gr: 4001



Ventresca de atún rojo en aceite de oliva

La reina de las conservas. La ventresca de atún rojo de Herpac es para disfrutar cerrando los ojos. Saboreando cada bocado. Sintiendo cómo se van separando las lascas en la boca, con ese punto graso y jugoso tan reconocible. De diez.

Formatos: 125 y 320 gr

Ref 125 gr: 3060

Ref 320 gr: 3119



Lomo de atún rojo en aceite de oliva

Es, junto al solomillo, una de las partes del atún rojo más magras y limpias. Sabor delicado y textura jugosa para disfrutar sin prisas y con una copa de buen vino.

Formatos: 125, 320 y 550 gr

Ref 125 gr: 3077

Ref 320 gr: 3118

Ref 550 gr: 3031



Tarantelo de atún rojo en aceite de oliva

Una de nuestras conservas preferidas, con algo menos de grasa que la ventresca pero igualmente de sabor extraordinario. ¡Probadlo con una copa de vino de Jerez!

Formatos: 125 y 320 gr

Ref 125 gr: 3121

Ref 320 gr: 3043



Ventresca de atún rojo con guisantes y pimientos

Nuestra conserva estrella, acompañada de guisantes y pimiento morrón. Una combinación deliciosa del mejor atún y verduras de primera. Platazo completo listo para abrir y disfrutar.

Formato: 320 gr

Ref: 3086



Ventresca de atún en aceite de oliva

Es una de las conservas preferidas por los seguidores de Herpac, y lo entendemos. Nuestra ventresca es un manjar al que es imposible resistirse, y en cuanto la probéis sabréis por qué decimos esto...

Formatos: 125, 320, 550 y 1.030 gr



Ref 125 gr: 3007
Ref 320 gr: 3050
Ref 550 gr: 3005
Ref 1.030 gr: 3001



Solomillos de atún en aceite de oliva

Zona noble del atún por excelencia, nuestro solomillo es uno de esos bocados que concentran todo el sabor del pescado. Sobre una tosta y con un poco de mermelada de cebolla es un auténtico manjar.

Formato: 320 gr
Ref: 3058



Lomo de atún en aceite de girasol

Todo el sabor de una de las parte más nobles del atún con un formato pensado especialmente para hostelería.

Formato: 1.030 gr
Ref: 3002



Lomo de atún en aceite de oliva

Nuestro lomo de atún es un acierto tanto para disfrutar troceado en una ensalada como para tomar simplemente con algo de pan. ¡Combina con todo!

Formatos: 110, 320 y 550 gr
Ref 110 gr: 3024
Ref 320 gr: 3132
Ref 550 gr: 3023



Melva canutera en aceite de oliva

A diferencia de la melva convencional, la melva canutera es más pequeña, y sus filetes son jugosos y delicados. Nuestra sugerencia: disfrútalos solos o con un buen pimiento del piquillo.

Formatos: 125, 320, 550 y 1.000 gr



Ref 125 gr: 3018
Ref 320 gr: 3040
Ref 550 gr: 3017
Ref 1.000 gr: 3014



Filete de Caballa en aceite de oliva

Fuente de Omega 3, nuestros filetes de caballa son, además de sanos, deliciosos. Probados en un picadillo de tomate, en una ensalada o como se os ocurra. No os equivocareís.

Formatos: 125, 320, 550 y 1.030 gr



Ref 125 gr: 3042
Ref 320 gr: 3045
Ref 550 gr: 3032
Ref 1.030 gr: 3019



Huevas de caballa en aceite

Los amantes de nuestra caballa coinciden: esta conserva es una auténtica delicia. La textura de las huevas y su sabor realzan cualquier plato, y os recomendamos añadir las a un salpicón. ¡Riquísimas!

Formato: 550 gr
Ref: 3030



Caviar de erizos

Uno de nuestros productos más selectos y exclusivos. Extraemos a mano cada hueva para que solo te preocupes de abrir la lata y saborear algo realmente especial. Pruébalo con unas gotas de limón.

Formato: 115 gr
Ref: 5181



Huevas de caballa en aceite de oliva

Lo mejor de la caballa, con un sabor más intenso y una textura realmente sorprendente. ¿Un consejo? Abrid la lata y alternar con trozos de pan bañados en su aceite de oliva.

Formatos: 125 gr
Ref: 3036



Mejillones en escabeche

¿Quién no ha disfrutado alguna vez de unos mejillones en escabeche? Los de Herpac os sorprenderán por su calibre y por su sabor. ¡Por algo es uno de los productos más demandados!

Formatos: 4/6 y 15/20 uds

Ref 4/6 uds: 3012
Ref 15/20 uds: 3073



Tarro de ventresca de atún en aceite de oliva

Una de las conservas más exitosas presentada en nuestro tarro de cristal. Jugosa ventresca en aceite de oliva en un formato premium perfecto tanto para disfrutar como para regalar.

Formatos: 250 gr
Ref: 3075



Tarro de atún encebollado

Un clásico de la cocina andaluza, pero en conserva. Listo para abrir, servir y disfrutar de mejor atún de Herpac y del sabor de la cebolla.

Formatos: 250 gr
Ref: 3063



Tarro de lomo de atún en manteca ibérica

Un capricho para el paladar que hay que darse de vez en cuando. El mejor atún en conserva impregnados de manteca ibérica. Úntalos en pan recién tostado y deja que se vayan fundiendo...

Formatos: 250 gr
Ref: 2033



Tarro de morrillos de atún en aceite de oliva

Pocas partes hay en un atún tan selectas y especiales como el morrillo, y el de Herpac es una apuesta segura. Probadlo, y entenderéis por qué decimos esto.

Formatos: 250 gr
Ref: 3071



Tarro de atún al Pedro Ximénez

Lo mejor de Barbate y lo mejor de Jerez. Atún de primera con ese toque dulzón tan especial que aporta el pedro ximénez. Una combinación única y deliciosa.

Formatos: 250 gr
Ref: 3062



Tarro de lomo de atún rojo en aceite de oliva

Jugosos trozos de lomo de atún rojo presentados en formato de lujo, sin apenas grasa, pero que mantienen toda su potencia y sabor.

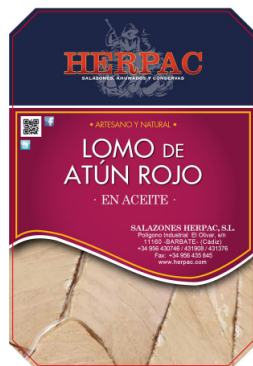
Formatos: 250 gr
Ref: 3035



Paté de atun ahumado



Paté de Mojama



Lomo de atún rojo cocido en aceite

Todo el sabor del auténtico atún rojo presentado en cómodas lonchas listas para abrir y disfrutar, con esa textura que lo convierte en un producto inigualable.

Formatos: 250 gr
Conservación en frío
Ref: 2205



Atún rojo con lechuga de mar en aceite

Un plato completo ya listo para abrir y disfrutar. Trozos de auténtico atún rojo acompañados de lechuga de mar, un alga que le aporta los matices necesarios para potenciar todavía más su sabor.

Formatos: 1.000 gr
Conservación en frío
Ref: 2206



Solomillo de atún en aceite

Tierno, jugoso y con un sabor sorprendente. El solomillo de atún cocido de Herpac es la estrella a la hora de compartir entre amigos.

Formatos: 1.000 gr
Conservación en frío
Ref: 2092



Ventresca de atún en escabeche

Le hemos dado una vuelta a nuestra famosa ventresca, y os la presentamos en un riquísimo y original escabeche dulce. Está permitido mojar pan...

Formatos: 250 y 1.000 gr
Conservación en frío
Ref: 2135



Lomo de atún en manteca ibérica

Un capricho para el paladar que hay que darse de vez en cuando. Trozos del mejor atún en conserva impregnados de manteca ibérica. Úntalos en pan recién tostado y deja que se vayan fundiendo...

Formatos: 1.000 gr
Conservación en frío
Ref: 2032



Sardinas en vinagre al tomate

Si no habéis probado nunca un bocadillo de sardinas en tomate, no sabéis lo que os estáis perdiendo. Como pareja, nada mejor que una cerveza bien fría.

Formatos: 300 y 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2094



Sardinas anchoadas en aceite

Generosos lomos de sardina abiertos y limpios. Listos para volcar en un plato y compartir. O no...

Formatos: 300 y 740 gr
Conservación en frío
Ref 300 gr: 3091
Ref 740 gr: 3090



Sardinas en aceite y vinagre

Si os gustan nuestros boquerones, no podéis perderos las sardinas... Cada una es un bocado de puro sabor a mar.

Formatos: 300 y 500 gr
Conservación en frío
Ref 300 gr: 2209
Ref 500 gr: 2086



Boquerones en vinagre

Una de las tapas por excelencia de Andalucía. Perfectos para la hora del aperitivo, son sanos, naturales y deliciosos, y en Herpac los presentamos limpios, sin espinas y con el toque justo de aliño.

Formatos: 130 y 600 gr
Conservación en frío

Ref 130 gr. 2112
Ref 600 gr. 2198



Boquerones aliñados en vinagre y aceite

Como nuestros famosos boquerones en vinagre, pero con un aliño previo especial que los hace, si cabe, aún más irresistibles. ¡El tapeo perfecto!

Formato: 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2048



Solomillo de atún cocido

Tierno, jugoso y con un sabor sorprendente. El solomillo de atún cocido de Herpac es la estrella a la hora de compartir entre amigos.

Formatos: desde 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2042



Lomo de atún cocido

Jugoso lomo de atún de Herpac listo para haceros disfrutar, con un sabor suave y una textura tierna y muy especial. Para maridar, un buen vino blanco con cuerpo.

Formatos: desde 500 gr
Conservación en frío
Ref: 2037



Atún al corte

También disponemos de las distintas partes del atún
(morillo, ventresca, tarantelo, solomillo, lomo...) frescas o congeladas.

Pregunten por disponibilidad



