



HERPAC

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2025/26

SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS

herpac.com

HERPAC

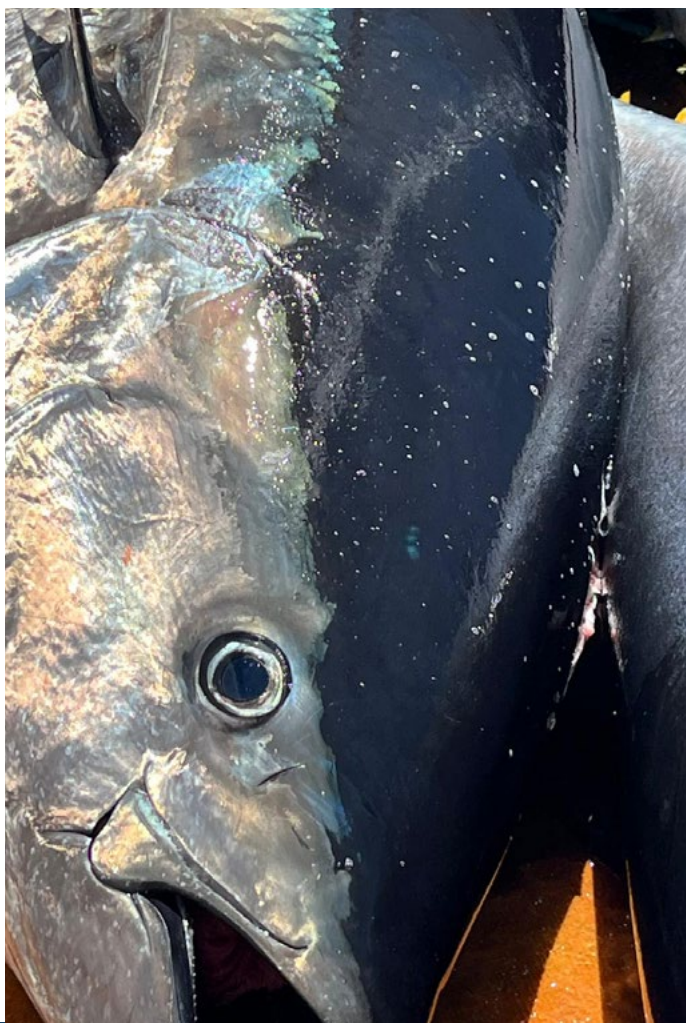
es una empresa familiar líder en el sector de las conservas, salazones y ahumados.

Fundada en 1986 por los hermanos Francisco y Diego Pacheco, Herpac es una empresa familiar que ha logrado convertir la tradición en un referente de calidad en el sector de las **conservas, salazones y ahumados**. Su historia comenzó en una pequeña pescadería en **Barbate**, donde la elaboración artesanal de la mojama, secada de forma natural al sol y al viento, les granjeó rápidamente una sólida reputación.

Lo que empezó como un modesto negocio familiar se ha transformado en una empresa líder, con unas **instalaciones centrales de 8.500 m², tres tiendas propias y un equipo de cincuenta empleados**. Herpac ha logrado expandir su presencia a 10 países, llevando la riqueza del mar de Barbate a mesas de todo el mundo. Su catálogo, que cuenta con cerca de cien referencias, se distingue por su distinguida mojama—Herpac es miembro fundador del Consejo Regulador de la **IGP Mojama de Barbate**—, las conservas gourmet y los ahumados artesanales, productos que se encuentran en tiendas y espacios gourmet de primer nivel.

Además de su amplia gama de productos, Herpac combina tradición e innovación, ofreciendo cortes de **atún yellowfin y atún rojo** de almadraba fresco, ultracongelado en alta mar para preservar toda su frescura y sabor. La empresa también se

ha convertido en un punto de encuentro para los amantes de la tradición pesquera, recibiendo cada año miles de visitantes que pueden presenciar en directo el milenario arte del ronqueo del atún. A pesar de su crecimiento y proyección internacional, Herpac mantiene intacta su **esencia familiar**. Hoy, la tercera generación de los Pacheco lidera la compañía, asegurando que el legado de calidad, tradición y excelencia perdure a lo largo del tiempo.





Mojama de atún extra IGP Barbate

Mojama de Categoría Extra: la pieza con la que se elabora se encuentra en el centro del lomo, con una textura mucho más fina. Este representa la mojama de mayor calidad.

Formatos:

250 g: código 1002

500 g: código 1002

1.000 g: código 1001

Temperatura de conservación: 5-10 °C



Mojama de atún primera IGP Barbate

Mojama de Categoría Primera: se elabora utilizando la zona interna del lomo. Una mojama de atún con una estupenda relación calidad-precio.

Formatos:

250 g: código 1004

1.000 g: código 1003

Temperatura de conservación: 5-10 °C



Lonchas de hueva de maruca curada 80 g

Se seleccionan manualmente una a una, para su salado y posterior curación. El cuidado y fino loncheado que se realiza antes de su envasado es perfecto para degustar toda la intensidad aromática de un producto artesanal único, que no deja indiferente al que lo prueba.

Formatos:

80 g: código 1058

Temperatura de conservación: 5-10 °C



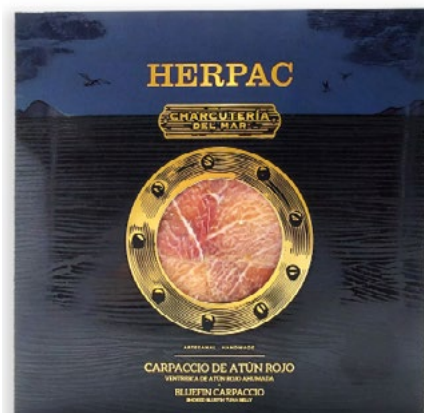
Mojama de atún extra IGP Barbate en lonchas 80 g

Finas Lonchas de Mojama Extra IGP Barbate 80 gr. Los lomos son sometidos a un minucioso proceso de salado y posterior curación, además de un cuidado y fino corte, ofreciendo al consumidor más exigente, una experiencia única.

Formatos:

80 g: código 1057

Temperatura de conservación: 5-10 °C



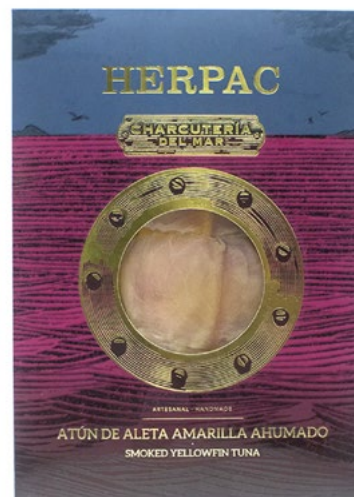
Carpaccio de ventresca de atún rojo 80 g

El carpaccio de atún rojo es uno de los productos estrella de la colección "Charcutería del mar" de Herpac. Se elabora con ventresca de atún rojo, la parte más jugosa del atún, y se somete a un proceso de ahumado artesanal que le confiere un sabor y un aroma realmente únicos.

Formatos:

80 g: código 4006

Temperatura de conservación: 0-4 °C



Atún de aleta amarilla ahumado 80 g

A partir de los mejores lomos del atún de aleta amarilla, elaboramos de forma artesanal este manjar exquisito. El atún es sometido a un suave a la vez que prolongando ahumado, además de un cuidado y fino corte, que enaltece aquellos aromas y texturas que hacen de este producto un bocado único.

Formatos:

80 g: código 4032

Temperatura de conservación: 0-4 °C



HUEVA DE MUJOL CURADA

Cualquier excusa es buena para disfrutar de la huevo de mujol de Herpac. Ya sea en lonchas o en trozos, el éxito está asegurado.

Formatos: desde 125 g
Código 1072
Temperatura de conservación: 5-10 °C



HUEVA DE MARUCA CURADA

La huevo 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.

Formatos: desde 125 g
Código 1024
Temperatura de conservación: 5-10 °C



HUEVA DE ATÚN DE ALETA AMARILLA

La huevo de Atún de Aleta Amarilla 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 150 g
Código 1015
Temperatura de conservación: 5-10 °C



HUEVA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CURADA

Un auténtico manjar con un sabor y una textura que la hacen inconfundible y muy diferente a otros productos curados del mismo modo.

Código 1019
Temperatura de conservación: 5-10 °C



LOMO DE BONITO CURADO

De textura y sabor parecidos a la mojama, 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 g
Código 1031
Temperatura de conservación: 5-10 °C



CORAZÓN DE 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.

Formatos: desde 150 g
Código 1061
Temperatura de conservación: 5-10 °C



VOLADOR CURADO

Es un pescado rico en proteínas y bajo en grasas saturadas, por lo que es muy recomendable para jóvenes deportistas.

Formatos: por unidad
Código 1112
Temperatura de conservación: 5-10 °C





IJADA DE ATÚN ROJO EN ACEITE

Para la elaboración de la ijada tomamos una de las partes más jugosas del atún rojo, la ventresca. Además, es una de las partes con un mayor índice de grasa. Su fino corte hace que se potencie su textura en el paladar.

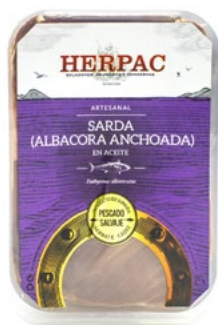
Formatos:
250 g: código 2009
550 g: código 2007
Temperatura de conservación: 0-4 °C



IJADA DE ATÚN EN ACEITE

La ijada o ventresca es la parte más jugosa y de las más delicadas del atún y es considerada como una joya, es por ello que es un producto muy apreciado y cotizado.

Formatos:
250 g: código 2046
550 g: código 2045
Temperatura de conservación: 0-4 °C



SARDA EN ACEITE

La sarda en aceite es uno de nuestros productos menos conocidos fuera de la provincia, pero su popularidad y demanda van en auge debido a su exquisito sabor y suave textura.

Formatos:
250 g: código 2014
550 g: código 2020
Temperatura de conservación: 0-4 °C





ATÚN AHUMADO EN ACEITE

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 g: código 4003
550 g: código 4002
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



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 g: código 4017
550 g: código 4022
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



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:
250 g: código 4013
550 g: código 4012
Temperatura de conservación: 0-5 °C

 Ver vídeo



SARDINAS AHUMADAS EN ACEITE

De sabor intenso y textura jugosa, nuestras sardinillas 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:
150 g: código 4117
270 g: código 4098
500 g: código 4093
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



 Ver vídeo

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 uds: código 4010
 42 uds: código 4036
 Temperatura de conservación: 0-4 °C



 Ver vídeo

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.

Al vacío, desde 400 g
Conservación en frío
Código 4001
 Temperatura de conservación: 0-4 °C



 Ver vídeo

GILDAS DE ATÚN AHUMADO

Herpac presenta su nueva incorporación a la gama de ahumados: deliciosas gildas de atún ahumado, aceituna sevillana y auténtica piparra de Navarra. Una revisión del clásico pintxo en la que la anchoa es sustituida por dados de atún ahumado. Esta delicatessen ya está disponible en dos formatos:

Formatos:
 6 uds: código 4064
 24 uds: código 4062
 Temperatura de conservación: 0-4 °C



MORRILLO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA

De sabor y textura similar a la ventresca, el morrillo goza de un alto prestigio gastronómico. Además, contiene un alto índice de grasa que le aporta un sabor que le diferencia de cualquier otra carne del resto del atún y una textura única irresistible para el paladar.

Formato:
245 g: código 3144
Mantener en lugar fresco y seco



TARANTELO DE ATÚN ROJO

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!

Formato:
120 g: código 3121
245 g: código 3141
Mantener en lugar fresco y seco

 **Ver vídeo**



VENTRESCA DE ATÚN ROJO

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 grasoso y jugoso tan reconocible. De diez.

Formatos:
120 g: código 3060
245 g: código 3142
Mantener en lugar fresco y seco

 **Ver vídeo**



MORMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA

Es una parte muy codiciada en restauración, que ahora se presenta en conserva en una edición limitada por tratarse de un producto de temporada. Su jugosidad lo convierte en un producto muy especial al que no necesitas añadir nada más.

Formatos:
245 gr: 3143
Mantener en lugar fresco y seco

 **Ver vídeo**



LOMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA

Es 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:
120 g: código 3077
245 g: código 3140
Mantener en lugar fresco y seco



SOLOMILLO DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Zona noble del atún por excelencia, nuestro solomillo de atún de aleta amarilla es uno de esos bocados que concentran todo el sabor del pescado.

Formatos:
245 g: código 3138
Mantener en lugar fresco y seco



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:
120 g: código 3007
245 g: código 3137
550 g: código 3005
Mantener en lugar fresco y seco



LOMO DE ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL

Jugosos trozos de lomo de atún en formato familiar. Perfectos para añadir a ensaladas o aliños.

942 g: código 3006
Mantener en lugar fresco y seco



VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL

En formato familiar, perfecto para compartir.
1.015 g: código 3008
Mantener en lugar fresco y seco



gusto
del Sur



Ver vídeo

FILETES DE 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:

120 g: código 3018

245 g: código 3135

550 g: código 3017

1.030 g: código 3014

Mantener en lugar fresco y seco



gusto
del Sur



Ver vídeo

FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE OLIVA

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

Formatos:

120 g: código 3042

245 gr código 3136

550 g: código 3032

Mantener en lugar fresco y seco



FILETES DE MELVA CANUTERA EN ACEITE DE GIRASOL

Ideales como punto fuerte de montaditos, ensaladas y aliños. Con pimiento morrón, mayonesa... Te va a encantar su sabor.

Formatos:

1.015 g: código 3015

Mantener en lugar fresco y seco



FILETES DE CABALLA EN ACEITE DE GIRASOL

Fuente de Omega 3, nuestros filetes de caballa son deliciosos. Probadlos en un picadillo de tomate, en una ensalada, en un aliño...

Formatos:

1.015 g: código 3128

Mantener en lugar fresco y seco



Candray es una marca de Herpac que apuesta por mantener viva la esencia del mar en cada lata, especialmente en formatos de tipo familiar de Caballa y Melva de Andalucía.



FILETES DE MELVA EN ACEITE DE GIRASOL

Filetes de Melva en Aceite de girasol, puedes probarlo a solas con su aceite o de mil maneras diferentes, como en montaditos con pimienta morrón o mayonesa, en ensaladas, etc... Te va a encantar su sabor.

Formatos:
1.015 g: código 3011
Mantener en lugar fresco y seco



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

Las sardinas en aceite de oliva de Herpac se presentan evisceradas y sin cabezas, en pequeñas latas de 16/22 piezas. Son de pequeño calibre, lo cual las hace deliciosas. Una vez abierta, están listas para consumir. Su olor, textura y sabor son muy característicos.

Formatos:
115 g: código 3133
Mantener en lugar fresco y seco



MEJILLONES EN ESCABECHE 4/6 UDS

¿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 uds: código 3012
Mantener en lugar fresco y seco



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:
120 g: código 3036
Mantener en lugar fresco y seco



 **Ver vídeo**

TARRO DE VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

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

Formatos:
250 g: código 3075
Mantener en lugar fresco y seco



 **Ver vídeo**

TARRO DE ATÚN ENCEBOLLADO

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

Formatos:
250 g: código 3063
Mantener en lugar fresco y seco



 **Ver vídeo**

TARRO DE LOMO DE ATÚN EN MANTECA

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:
250 g: código 2033
Mantener en lugar fresco y seco



 **Ver vídeo**

TARRO DE MORRILLOS DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA

Pocas partes hay en un atún tan selectas y especiales como el morrillo. Tarro de Morrillos de Atún en Aceite de Oliva listos para que los disfrutes.

Formatos:
250 g: código 3071
Mantener en lugar fresco y seco

TARRO DE ATÚN AL PEDRO XIMÉNEZ



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

Formatos:
250 g: código 3062

 **Ver vídeo**

TARRO DE LOMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA



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

Formatos:
250 g: código 3035

 **Ver vídeo**

PATÉ DE ATÚN AHUMADO



Puedes disfrutar de todo el sabor del atún ahumado en este delicioso paté artesanal.

Formatos:
105 g: código 6121

 **Ver vídeo**

PATÉ DE MOJAMA



Descubre todo el sabor de nuestro Paté de Mojama artesanal. Elaborado sólo con ingredientes naturales. La máxima calidad y exquisitez para tu paladar.

Formatos:
105 g: código 6099

 **Ver vídeo**

LOMO DE ATÚN ROJO EN ACEITE

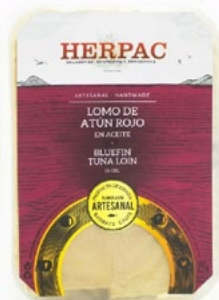
Todo el sabor del auténtico atún rojo presentado en cómodas lonchas listas para abrir y disfrutar, con esa textura que lo convierte en un producto inigualable.

Formatos:

250 g: código 2205

500 g: código 2215

Temperatura de conservación: 0-4 °C



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 g: código 2206

Temperatura de conservación: 0-4 °C



SOLOMILLO DE ATÚN EN ACEITE

El solomillo de atún tiene una textura tierna y jugosa, con un sabor sorprendente. Además, contiene los valores nutricionales del atún, por lo que aporta múltiples beneficios a la salud.

Formatos: 250 g, 1.000 g

250 g: código 2080

1000 g: código 2092

Temperatura de conservación: 0-4 °C



VENTRESCA DE ATÚN EN ESCABECHE

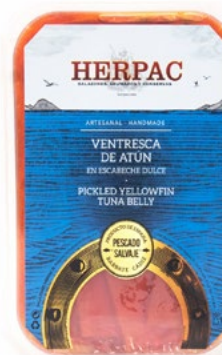
Le hemos dado una vuelta a nuestra famosa ventresca, y os la presentamos en un riquísimo y original escabeche dulce. Está permitido mojar pan.

Formatos: 250 g, 1.000 g

Ref 250 g: código 2138

Ref: 1000 g: código 2135

Temperatura de conservación: 0-4 °C





SOLOMILLO 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 g: código 2032
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



SARDINAS ANCHOADAS EN ACEITE

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

Formatos:
300 g: código 3091
740 g: código 3090
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



BOQUERONES EN VINAGRE Y ACEITE

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:
150 g: código 2123
500 g: código 2113
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



SARDINAS EN ACEITE Y VINAGRE

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

Formatos:
270 g: código 2209
500 g: código 2086
Temperatura de conservación: 0-4 °C

 Ver vídeo



VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE PASTEURIZADA

Nuestra ventresca es un manjar al que es imposible resistirse, es una de las piezas más interesantes del atún por su sabor, textura y laminado.

Formatos:
1000 g: código 2151
Temperatura de conservación: 0-4 °C



SOLOMILLO DE ATÚN COCIDO PASTEURIZADO

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 g
Código 2042
Temperatura de conservación: 0-4 °C



LOMO DE ATÚN COCIDO PASTEURIZADO

Jugoso lomo de atún de aleta amarilla 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 g
Código 2037
Temperatura de conservación: 0-4 °C

atún al corte

También disponemos de las distintas partes del atún: morrillo, ventresca, tarantelo, solomillo, lomo...
Pregunte por disponibilidad.



Cola blanca



Ventresca



Tarantelo



Descargado



Plato



Descargamento



Cola negra



Morrillo



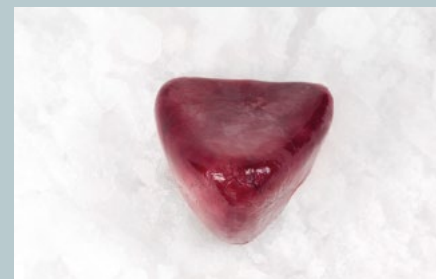
Mormo



Contramormo



Facera



Corazón