



OSTRAS FRESCAS DEL DELTA DEL EBRO

Somos proveedores de ostras frescas del Delta del Ebro. Servimos nuestro producto a toda España. Nuestras ostras llegan a su negocio sin perder la cadena de frío.

Nuestros asesores comerciales están a su disposición para ofrecerles el mejor producto nacional y atender sus dudas y realizar sus pedidos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La ostra de Moamar Ostras nace y se cría en las aguas privilegiadas del Parque Natural del Delta del Ebro (Reserva de la Biosfera). El encuentro único entre el agua dulce del río Ebro y el Mar Mediterráneo otorga a nuestro bivalvo un equilibrio perfecto: un toque sutilmente menos salino, un paladar elegante y un llenado de carne excepcional. Un producto nacional de kilómetro 0 idóneo para la alta gastronomía y la hostelería premium.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Origen: Delta del Ebro, Cataluña, España.

Especie: Crassostrea gigas (Ostra rizada).

Clasificación de tamaño: Calibre Grande

Peso medio por pieza: 100 gramos ($\pm 5g$).

Estado: Vivo y fresco. Envasado en origen.

CONTÁCTANOS

Atención al cliente

626 867 009
info@moamarostras.es

Administración

administracion@moamarostras.es

Moamar Ostras, S.L.
B-93824662

La Ràpita. 43540
Tarragona. España



moamar OSTRAS
LA RÁPITA . DELTA DEL EBRO

DE LA BATEA A SU NEGOCIO



FORMATO DE PRESENTACIÓN Y LOGÍSTICA

Unidad de venta: Caja de 5 Kilogramos (Peso Neto).

Pedido mínimo: 1 caja de 5 Kg.

Piezas por caja: 50 unidades aproximadamente (Gramaje homogéneo para un escandallo exacto).

Embalaje interior: Bandeja de madera tradicional (protege el bivalvo y asegura una presentación impecable al cliente).

Embalaje exterior: Caja de porexpan (EPS) de alta densidad térmica.

Sistema de frío: Hielo Seco. Evita la deshidratación y la generación de agua líquida durante el transporte. Cámaras más limpias y cero roturas de stock por humedad.



VENTAJAS PARA EL RESTAURANTE Y HOTEL

Control de costes absoluto: Piezas estandarizadas de 100 g para garantizar un coste por ración idéntico en cada pase.

Reducción de mermas: El transporte nacional directo y el sistema de hielo seco minimizan el estrés del animal. Llega más fuerte y aguanta más tiempo vivo en sus cámaras.

Storytelling local: Producto 100% nacional y sostenible, altamente valorado por el cliente de ticket medio-alto y turismo internacional.

LAS MEJORES
OSTRAS
SE CRÍAN EN EL
MEDITERRÁNEO
OSTRAS DEL DELTA DEL EBRO

WWW.MOAMAROSTRAS.ES





LISTADO DE PRECIOS HORECA

DESCRIPCIÓN	PRECIO KILOGRAMO	PRECIO POR CAJA
De 1 a 10 cajas	20.00 € / kg	100.00 €
De 11 a 30 cajas	17.00 € / kg	85.00 €
Más de 31 cajas	15.00 € / kg	75.00 €

Precios sin IVA (10%)

Para otras cantidades consulte a su Asesor.

PEDIDOS

De lunes a jueves

Los pedidos recibidos de lunes a jueves antes de las 12.00 horas se envían 24 horas después de recibir el pedido.

De viernes a domingo

Los pedidos recibidos de viernes a domingo se envían entre lunes y martes.

Para hacer su pedido

Realice su primer pedido con su Asesor Comercial.

Él tomará nota de sus datos y le abrirá ficha de cliente. Le enviaremos su Código de Cliente con su primer pedido.

Para pedidos recurrentes, solicítelos a su Asesor.

Vendemos ostras por cajas de 5 kg.
El pedido mínimo es una caja (5 kg)
Cada caja de 5 kg contiene unas 48/50 ostras.

FORMA DE PAGO

Nuevo cliente

Primer pedido de nuevo cliente se paga por adelantado.

Clientes registrados

Todos los pedidos del mes se unifican en una factura mensual.

Envío gratuito a partir de 300 € de compra.
Precios con impuestos no incluidos.

