vinetur

Stolt Sea Farm lanza Neptura para la alta restauración

La marca reúne rodaballo y lenguado criados en tierra con apoyo de chefs y premios internacionales

viernes 24 de abril de 2026

Stolt Sea Farm ha presentado en Barcelona su nueva marca Neptura, un proyecto con el que la compañía quiere poner en valor el rodaballo y el lenguado para la alta restauración. El lanzamiento se ha hecho con motivo de la feria Seafood Expo Global y sitúa a la empresa, filial de la multinacional Stolt-Nielsen, en una nueva etapa de comunicación comercial centrada en estos dos pescados planos.

La firma, que se define como líder en acuicultura en tierra y lleva más de 50 años dedicada a la Alta Acuicultura, plantea Neptura como una marca orientada a chefs, restauradores y consumidores interesados en productos de perfil gastronómico alto. Según la información difundida por la compañía, el objetivo es ofrecer rodaballos y lenguados con unas características de sabor, textura y versatilidad pensadas para facilitar el trabajo en cocina y ampliar las posibilidades de elaboración.

El proyecto se ha apoyado en la colaboración de Sergio y Javier Torres, que llevan meses realizando pruebas con ambas especies en su laboratorio de I+D en Cocina Hermanos Torres, con tres estrellas Michelin. La compañía enmarca esta participación en el lanzamiento internacional de la marca y en su intención de acercarse al público foodie con un producto criado de forma sostenible.

Más de 50 profesionales de la restauración y la hostelería asistieron a una velada en la que pudieron conocer y probar las posibilidades culinarias del rodaballo y el lenguado de Neptura. Entre los asistentes figuraban Germán Espinosa, del restaurante Mae;

Pablo Laya, de Saddle; Coco Montes, de Pabú; Romain Fornell, del Grupo Goût Rouge; Miguel Vidal, de Bancal; Carles Abellán, de Tapas 24; y Carles Gaig, del restaurante Gaig. También acudieron representantes de grupos como Triciclo, Cañadío, Berasategui, Pantea, Cala Bandida o Jubany.

Neptura presenta sus rodaballos y lenguados como piezas de carne blanca y firme, con espinas grandes y visibles, textura propia y un sabor equilibrado, profundo y consistente. La compañía sostiene que estas cualidades facilitan su preparación y elevan la experiencia gastronómica en cocina profesional.

La empresa añade que ambos productos han obtenido la máxima puntuación en los Superior Taste Awards, organizados por el International Taste Institute, durante cuatro años consecutivos, y que han recibido el Crystal Taste Award. Stolt Sea Farm subraya que se trata de la primera vez que un pez plano recibe esta distinción.

El modelo de producción de Neptura se basa en la captación de aguas del Atlántico Norte, que son filtradas, oxigenadas y tratadas con luz ultravioleta para prevenir la contaminación. La producción se realiza en tierra para controlar la temperatura, la alimentación, la recirculación del agua, la prevención de enfermedades y el seguimiento del estrés de los peces.

La compañía explica que este sistema es el resultado de más de 50 años de experiencia en investigación y desarrollo. Su apuesta pasa por la inversión en tecnología y por un equipo centrado en el bienestar animal, la sostenibilidad y la preservación del entorno natural. Con esa base, Neptura dice querer ofrecer un pescado que aporte disfrute y margen de creatividad tanto a profesionales de la gastronomía como a consumidores muy interesados en este tipo de producto.

Cada año, Neptura produce 6.500 toneladas de rodaballo y 1.600 toneladas de lenguado, que se distribuyen en más de 30 países. España, Francia e Italia figuran como los principales mercados.

Jordi Trias, presidente de Stolt Sea Farm, afirma que Neptura representa el lanzamiento internacional de una marca que busca la excelencia y que quiere dar visibilidad a la experiencia de la compañía y a su enfoque específico en la acuicultura. Trias añade que

el propósito es ofrecer a consumidores y chefs un pescado excepcional que convierta cada ocasión gastronómica en una experiencia culinaria memorable.

Tras esta presentación al sector de la restauración, Neptura estará presente en Seafood Expo Barcelona, en el stand G701 del pabellón 3, una cita anual de referencia para el sector de los productos del mar.