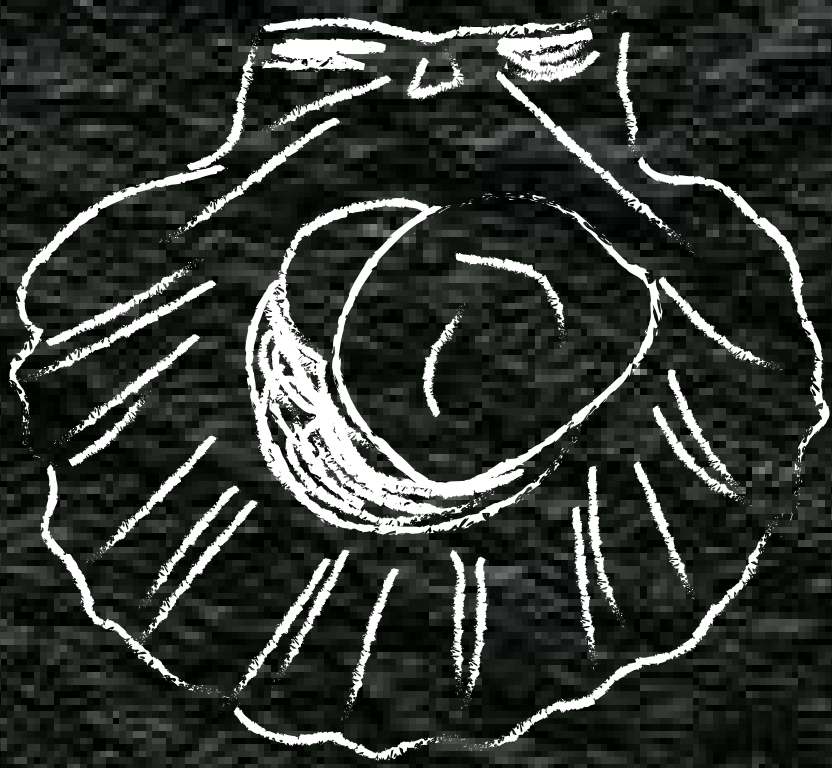
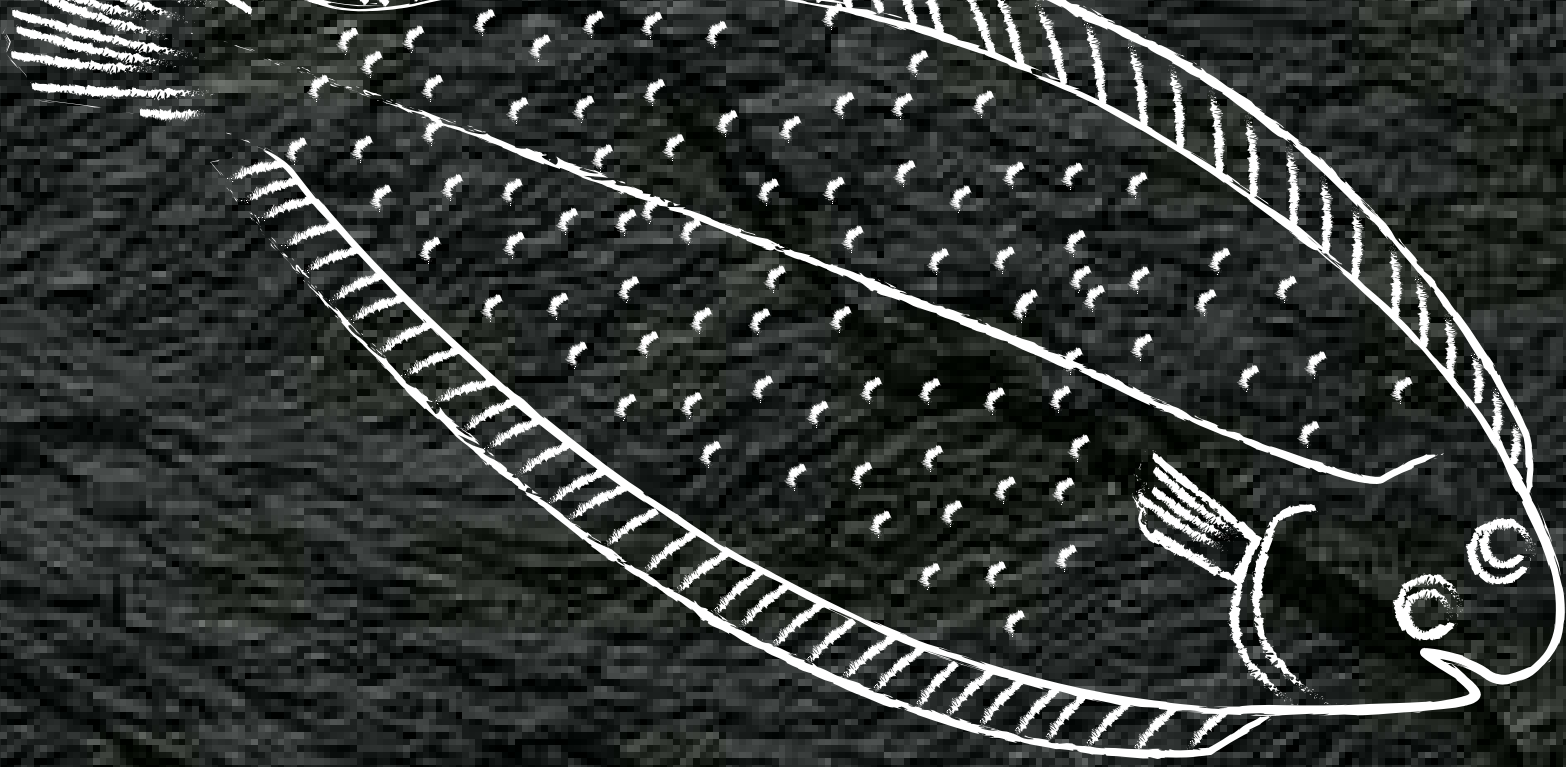
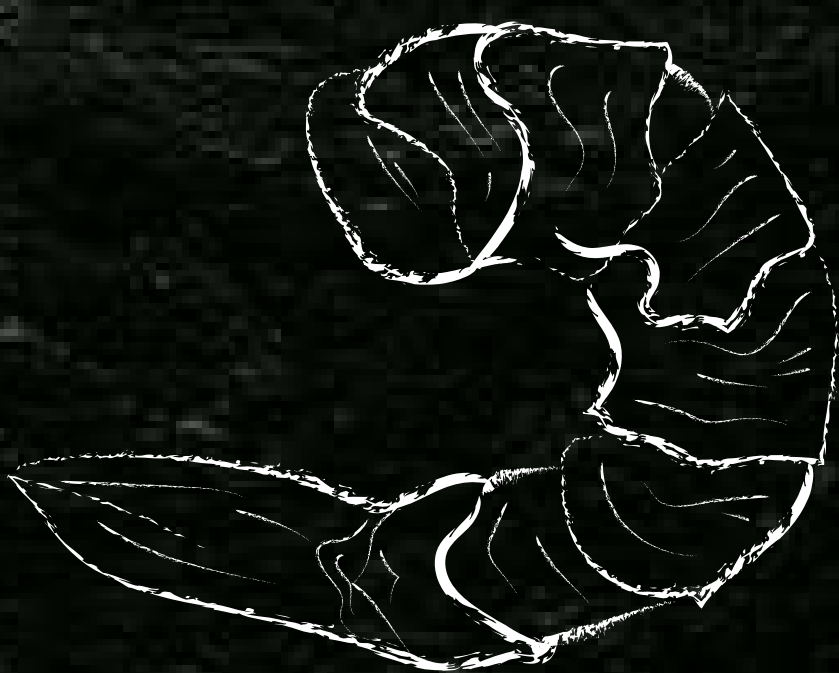




EUROPACÍFICO





ÍNDICE

Europacífico	1-2	Limanda Salvaje de Alaska	19
Merluza Austral	3-4	Mejillon Concha Verde	20
Merluza del Cabo	5	Gambón	21
Merluza Hubbsi	6	Cigala	22
Merluza Hoki	7	Pulpo	23
Rosada	8	Choco	24
Vieira	9	Calamar	25
Salmón	10	Productos orientados al canal Retail y Food Service	26
Salmón Plateado	11		
Trucha Asalmonada	12	Marcamos la diferencia	27 - 28
Corvina	13		
Lenguado	14	Contacto	29
Rape	15		
Palometa	16		
Cojinova	17		
Bacaladilla Austral	18		



Formamos parte

Del grupo líder en la industria de productos del mar a nivel mundial

Somos **productores y distribuidores**

Comenzamos nuestra trayectoria en 2004 con el propósito de convertirnos en el principal proveedor de productos del mar de gama alta.



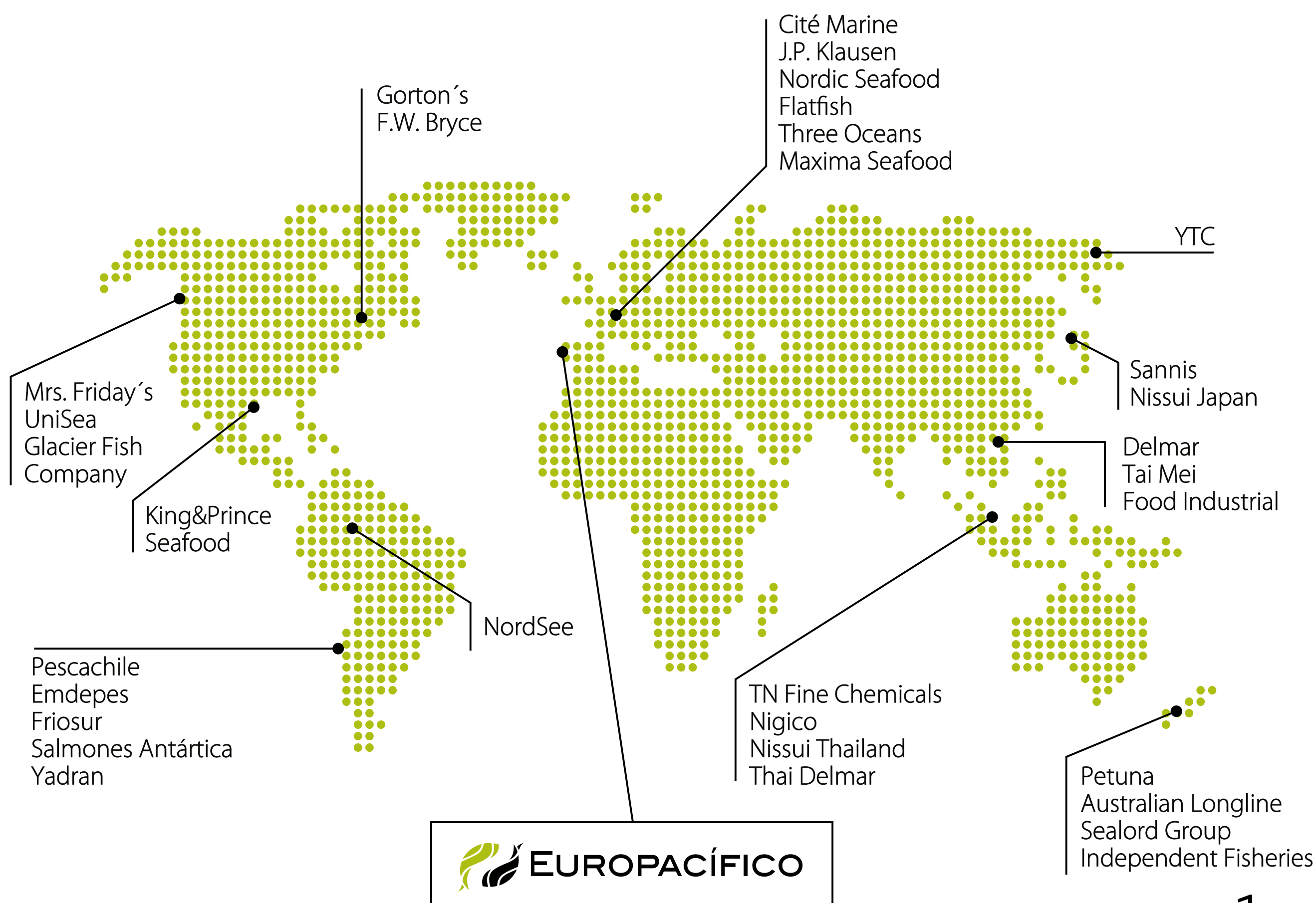
NISSUI
Japón



FRIOSUR
Chile



SEALORD GROUP LTD.
Nueva Zelanda



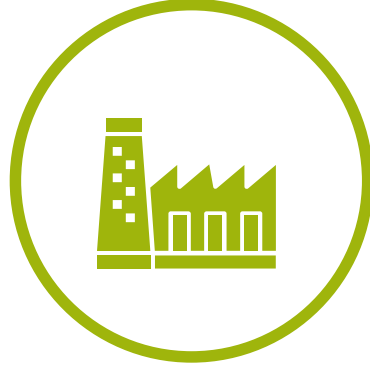
VENTAJAS

Nuestra razón de ser



ARMADORES

Disponemos del acceso a cuotas
Dominamos la cadena de valor
Garantía de suministro



TRANSFORMADORES

Producto a medida
Diferentes presentaciones



COMERCIALIZADORES

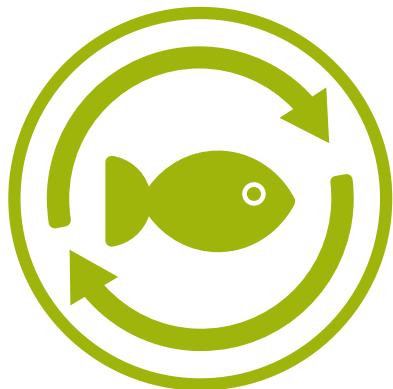
Estabilidad de precios
Gran variedad de productos
Calidad garantizada



Productos
sin glaseo



Formatos y envases
a medida



Pesca
sostenible



Compromiso con el
medio ambiente



Mayor centro de
I+D en Seafood



Transparencia,
simplicidad y
confianza

Estamos presentes en 4 canales de **España y Portugal**

RETAIL

HORECA

INDUSTRIAL

FOODSERVICE

MERLUZA AUSTRAL

¡Nuestro
producto!


**Somos el N° 1 en suministro de
Merluza Austral en el mundo**



Un producto muy apreciado y consumido, que destaca por la blancura y jugosidad de su carne, ventajas que se traducen en muchísimas posibilidades de preparación.

Especie: *Merluccius australis*

Pescamos en los caladeros más importantes para la captura de este pescado: Chile, Argentina y Nueva Zelanda.

Poseemos las **más avanzadas técnicas** de congelación y conservación.



Origen: Chile, Argentina y Nueva Zelanda

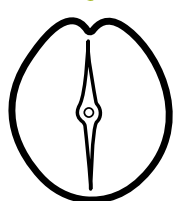
CORTE	PRESENTACIÓN
Tronco	Envuelto individual - Bloque
Filete con piel	Envuelto individual - Interfoliado
Filete sin piel	Envuelto individual - Interfoliado
Lomos	Al vacío - envuelto - skinpack
Centros	Envuelto individual
Ventrescas	Envuelto individual
Rodajas	Retractil - bolsa - IQF - skinpack
Cocochas	Al vacío - Bandeja
Carrilleras	Bandeja - Al vacío
Alas	Interfoliado - Retractilado
Cabezas	Interfoliado - Retractilado
Huevas	Interfoliado - Bloque



MERLUZA DEL CABO



Origen: Sudáfrica



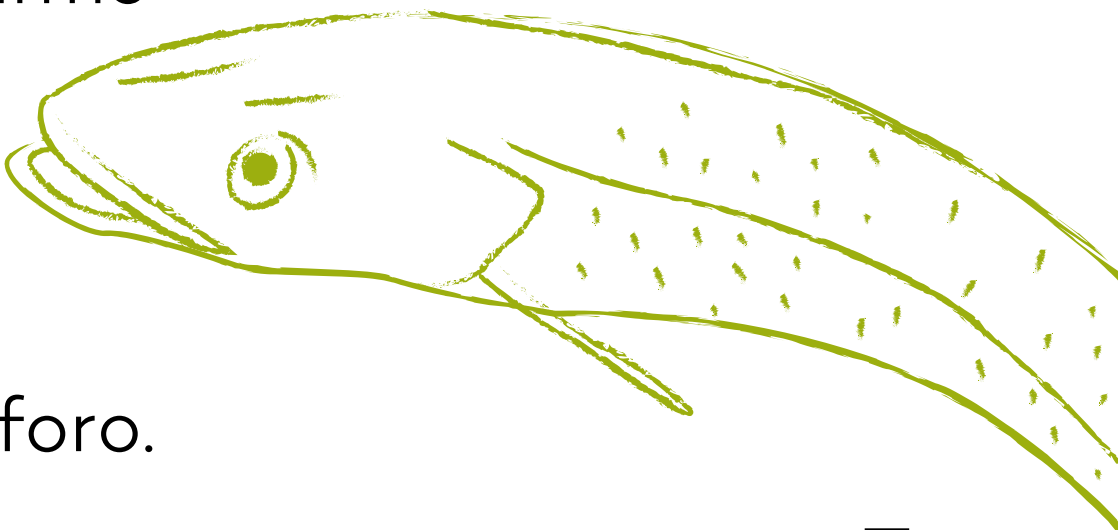
CORTE	PRESENTACIÓN
Tronco	Envuelto individual
Rodaja	Retractable - bag - IQF - Skinpack
Filete con piel	Interfoliated - bag
Filete sin piel	Interfoliated - bag



Especie: *Merluccius capensis/paradoxus*

Se captura principalmente en el Atlántico sureste FAO 47 y destaca por su carne firme y sabor delicado.

Es un pescado blanco bajo en grasa y calorías, rico en proteínas de alto valor biológico y minerales como selenio y fósforo.



MERLUZA HUBBSI

Especie: *Merluccius hubbsi*

Pescado blanco, de sabor suave y delicado adecuado para diversos métodos de cocción. Solo trabajamos filetes PBO que significa PIN BONE OUT y que es un proceso industrial que elimina las espinas dorsales.

Especializados
en PBO



Origen: Argentina

CORTE	PRESENTACIÓN
Filete con piel PBO	Interfoliado
Filete sin piel PBO	Interfoliado





MERLUZA HOKI

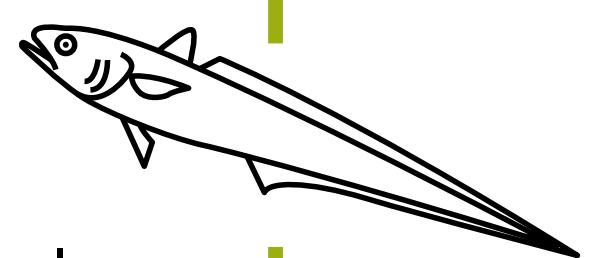
Especie: *Macruronus magallanicus*
Macruronus novazelandiae

Es un pescado blanco, con la piel de color azul plateado.
Su carne es blanca, delicada y sabrosa, adecuada
para diversos métodos de preparación.



Origen: Nueva Zelanda y Chile

CORTE	PRESENTACIÓN
Filete con piel	Interfoliado - Retractilado - Bolsa
Filete sin piel	Interfoliado - Retractilado - Bolsa
Huevas	Interfoliado - Bolsa - Retractilado - Tarrina de 1kg





ROSADA

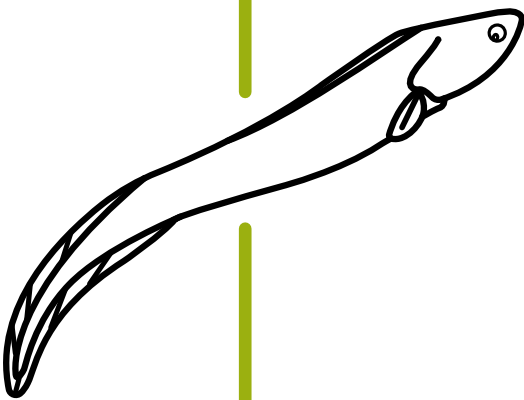
Especie: *Genypterus blacodes*

Como líderes en el suministro de esta especie a nivel peninsular, ¡sabemos que **triunfa en cualquier mesa!**



Origen: Chile, Argentina y Nueva Zelanda

CORTE	PRESENTACIÓN
Tronco	Envuelto individual - Bloque
Filete con piel	Envuelto individual - Interfoliado
Filete sin piel	Envuelto individual - Interfoliado
Rodaja	Retráctil - Bolsa - IQF
Carrilleras	Bandeja
Alas	Interfoliado - Retractilado
Cabezas	Interfoliado - Retractilado
Lomo	Bolsa - Skinpack



¡ Una buena elección para dietas bajas en grasa !

VIEIRA



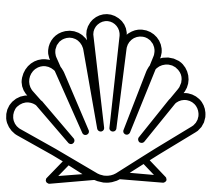
Especie: *Argopecten purpuratus*

Con su **exquisita carne blanca y firme**, nuestra vieira es uno de los moluscos más apreciados.



Origen: Chile y Perú

CORTE	PRESENTACIÓN
Carne	Bolsa - Bandeja - Skinpack
Media concha	Bolsa - Bandeja - Skinpack



¡ Cualquier receta es buena para disfrutar de su sabor !

SALMÓN

Uno de los más consumidos en España y en Portugal

Especie: *Salmo salar*

Con un **delicioso sabor**, se convierte en uno de los pescados más consumidos en España, con una media de 2kg/cápita anualmente.



Origen: Noruega y Chile

CORTE	PRESENTACIÓN
Entero	Envuelto individual
Tronco	Envuelto individual
Filete con piel	Al vacío - Envuelto individual
Lomos	Al vacío
Rodajas	Retráctil - Bolsa - IQF



SALMON PLATEADO

Origen: Chile

CORTE	PRESENTACIÓN
Entero	Envuelto individual
Tronco	Envuelto individual
Filete con piel	Al vacío - Envuelto individual
Lomos	Al vacío
Rodajas	Retráctil - Bolsa - IQF



Especie: *Oncorhynchus kisutch*

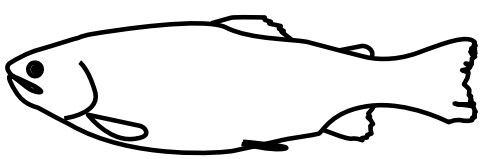
Ofrece una carne firme, jugosa y de sabor equilibrado. Su intensidad moderada y su textura elegante lo convierten en una opción muy versátil, ideal tanto para recetas frescas como para preparaciones a la plancha, al horno o ahumadas.



TRUCHA ASALMONADA

Origen: Chile

CORTE	PRESENTACIÓN
Filete con piel	Al vacío - Envuelto individual
Lomos con piel	Al vacío
Lomos sin piel	Al vacío
Rodajas	Retráctil - Bolsa - IQF



Especie: *Oncorhynchus Mykiss*

Una variedad exquisita, con una textura suave y un sabor delicado que la convierte en la elección perfecta para sushi y sashimi.

CORVINA

Origen: Asia

CORTE	PRESENTACIÓN
HG Filete con piel	Envuelto Individual IQF



Especie: *Miichthys Miius* / *Argurosomus spp*

Con su carne blanca y firme, es un pescado versátil y delicioso. Ideal para ceviches, asados y fritos. Su sabor suave y textura jugosa la convierten en una opción culinaria excepcional.

LENGUADO

Solo trabajamos
producto eviscerado



Origen: Mauritania y Senegal

CORTE	PRESENTACIÓN
Eviscerado*	Envuelto Individual - Retráctil



Especie: *Synaptura cadenati*
Synaptura lusitanica

Pez plano, proteína, poca grasa y muchas vitaminas. De carne blanca firme y sabrosa es un pescado rico en ácidos grasos omega 3 y en vitamina B. Envuelto uno a uno y en caja pequeña. Uno de los pescados más consumidos en la península ibérica.

RAPE

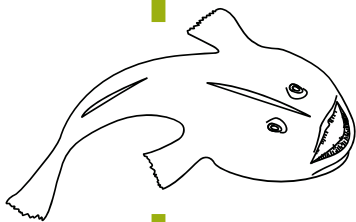
Especie: *Lophius piscatorius* / *Lophius americanus*

La mejor opción para los más pequeños de la casa, y aquellos que no son muy amigos del pescado. Su carne sabrosa sin espinas, es una de las mejores elecciones para consumir un pescado blanco.



Origen: Gran Sol, Namibia, Sudáfrica y Boston

CORTE	PRESENTACIÓN
Rodaja	Al vacío
Cola con piel	Envuelto individual
Cola sin piel	Envuelto individual



PALOMETA

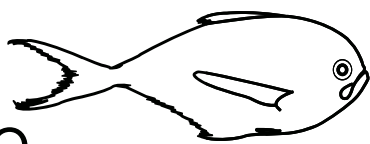
Especie: *Brama australis* y *Brama brama*

Un pescado semigraso ideal para aquellos que buscan complementar su dieta proteica. Su carne rica en muchas propiedades lo convierte en uno de los productos más demandados. Zapatero, Xaputa, Castañeta son todos nombres para este pescado salvaje.



Origen: Chile, Nueva Zelanda y Sudáfrica

CORTE	PRESENTACIÓN
Tronco	Envuelto Individual- bloque
HG	Interfoliado - bloque
Filete con piel	Interfoliado - Bolsa
Filete sin piel	Interfoliado - Bolsa



COJINOVA

Especie: *Seriolella brama* y *Seriolella Caerulea*

Una gran desconocida para el mercado europeo pero una gran triunfadora en el mercado japonés. Atrévete a probar la novedad de este año.

¡NOVEDAD!



Origen: Chile y Nueva Zelanda

CORTE	PRESENTACIÓN
Tronco	IQF
Rodajas	IQF



BACALADILLA AUSTRAL

Especie: *Micromesistius australis*

La bacaladilla austral es conocida por su carne delicada, jugosa. Siendo el pescado perfecto para rebozar.

Tiene bajo contenido de grasa y una carne más firme que la bacaladilla del hemisferio norte.



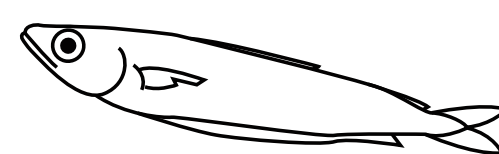
Origen: Chile

CORTE

Filete con piel

PRESENTACIÓN

IQF - Interfoliada



LIMANDA SALVAJE DE ALASKA



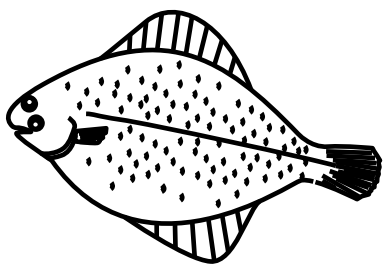
Especie: *Limanda aspera*

De sabor suave y textura delicada, la limanda salvaje de Alaska destaca por su carne blanca, tierna y versátil. Capturada en las frías aguas del Pacífico Norte, es una opción natural y ligera, perfecta para elaboraciones sencillas que respetan todo su sabor.



Origen: USA

CORTE	PRESENTACIÓN
Tronco recortado	IQF
Porcionado	IQF



MEJILLON CONCHA VERDE

Origen: Nueva Zelanda

CORTE	PRESENTACIÓN
Media Concha	Caja 1kg



Especie: *Perna canaliculus*

El Mejillón de Concha Verde se cultiva en las cristalinas aguas de Nueva Zelanda. Es un molusco bivalvo bajo en grasas y con alto valor proteico, de gran tamaño con un sabor suave y textura jugosa.



GAMBÓN

Origen: Argentina

CORTE	PRESENTACIÓN
Entero	En estuches - Bolsas
Colas con piel	En estuches - Bolsas
Limpio, sin cascara, sin vena	Bolsa - Bandeja - Skinpack - Vacío



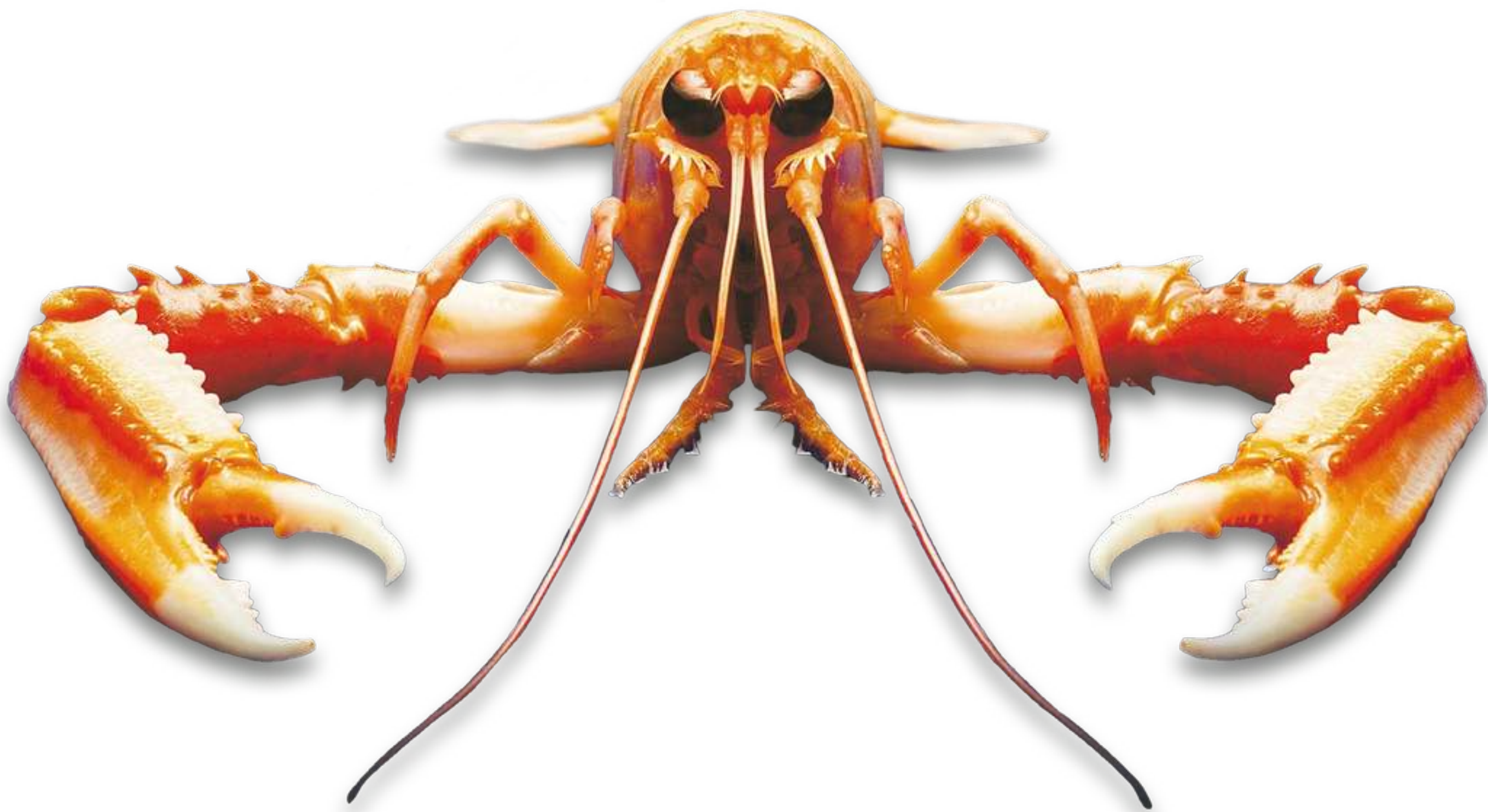
Especie: *Pleoticus Muelleri*

De textura jugosa, es ideal para tus recetas gourmet. Perfecto para salpicones, hacer al ajillo o como protagonista de platos principales. ¡Añade un toque de sofisticación a tu mesa!

CIGALA

Origen: Irlanda

CORTE	PRESENTACIÓN
Caja	Caja 3kg



Especie: *Nephrops norvegicus*

Nuestras técnicas de congelación y limpieza garantizan la calidad y frescura de su carne, convirtiéndola en nuestro marisco estrella.
Una apuesta segura en la mesa, con este producto lleno de sabor y excelentes propiedades.

PULPO

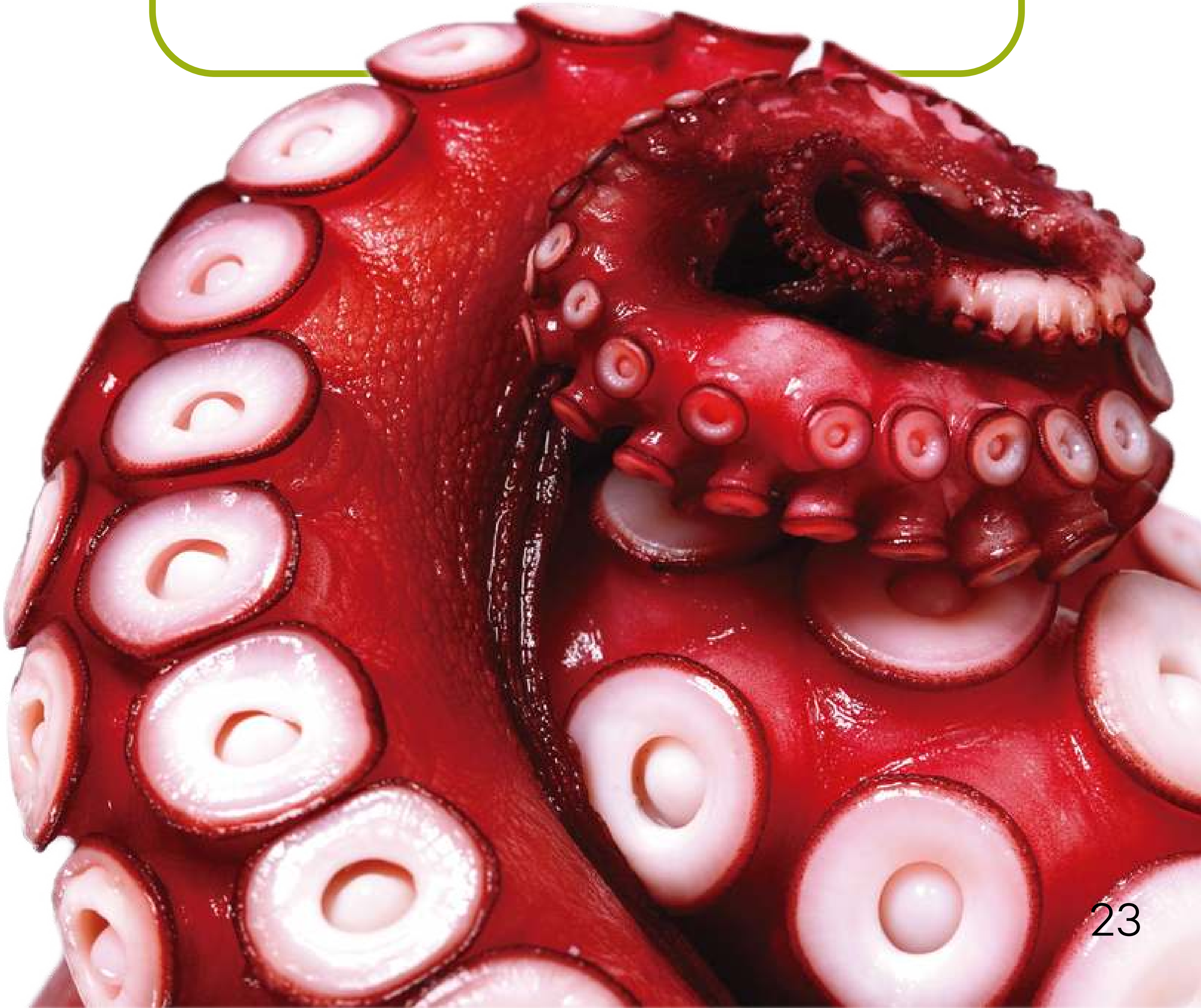
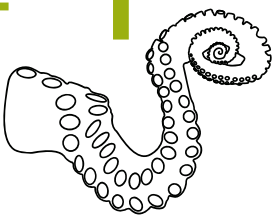
Especie: *Octopus vulgaris*

El pulpo es una joya muy apreciada en la cocina por las características de su carne (blanca, firme, sabrosa y baja en grasas) y por sus propiedades nutricionales (fuente rica de proteínas, hierro y omega-3).

Es muy versátil en la cocina y es uno de los productos más representativos de la cocina gallega con el pulpo a feira como plato principal.

Origen: Gran Bretaña

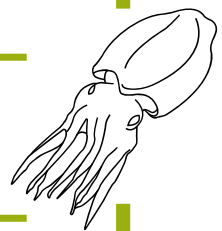
CORTE	PRESENTACIÓN
Entero	Envuelto Individual - Bloque



CHOCO

Origen: Escocia y Senegal

CORTE	PRESENTACIÓN
Entero Limpio	Envuelto Individual - Bloque Bolsa IQF



Especie: *Sepia spp*

Molusco similar al calamar, que ofrece en la cocina una carne de excelente sabor para muchas recetas de la gastronomía popular. ¡Un cefalópodo que se adapta a cualquier dieta!

CALAMAR

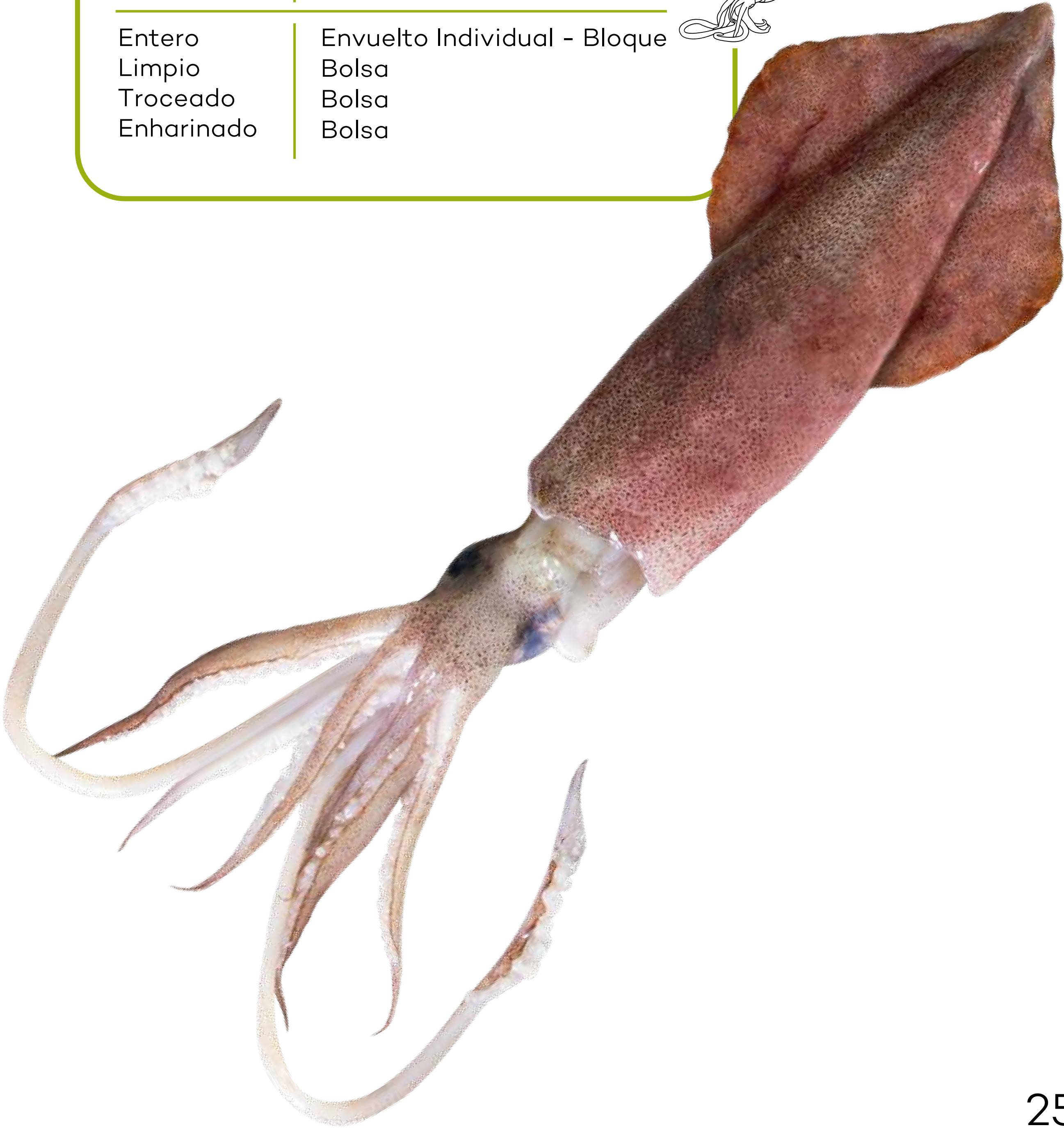
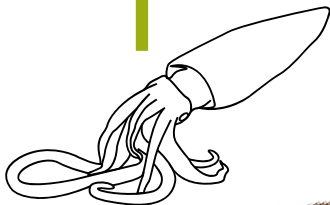


Especie: *Loligo spp*

De carne blanca y firme, el calamar es un excelente producto para infinidad de platos por su sabor y textura inconfundibles.

Origen: **Escocia, Sudáfrica, Boston y California**

CORTE	PRESENTACIÓN
Entero	Envuelto Individual - Bloque
Limpio	Bolsa
Troceado	Bolsa
Enharinado	Bolsa



PRODUCTOS ORIENTADOS AL CANAL RETAIL Y FOOD SERVICE

Nos adaptamos a tus necesidades

Ofrecemos **productos de calidad**, adaptados
a las necesidades del cliente



MARCAMOS LA DIFERENCIA

ORIGEN

Chile es un país privilegiado desde el punto de vista pesquero. Frente a sus costas de 4.300 km se encuentra un ecosistema de gran productividad, que le otorga ventajas casi únicas en el mundo como productor de recursos pesqueros altamente valorados y demandados en los mercados mundiales.

La pesca, procesamiento y comercialización de los productos del mar en **Chile**, conforman una industria altamente calificada. Siendo los líderes mundiales en la producción de Merluza Austral, cuyo principal destino es el mercado ibérico, que recibe el 95% de la producción chilena de este recurso.

Nueva Zelanda es otro privilegiado, una de las zonas económicas exclusivas más grandes del mundo con mas de 4.000.000 de Km cuadrados, otro ecosistema único en el mundo que fue pionero en la conservación de los recursos pesqueros al introducir en 1986 uno de los primeros sistemas de gestión por cuotas de pesca.

CALIDAD



Más de 30 bases operativas y alianzas en todo el mundo nos permiten ofrecer a nuestros clientes lo mejor del mar. Estamos presentes en los mejores caladeros del mundo como Chile o Nueva Zelanda.

En estas aguas faena nuestra flota de buques factoría equipada con la última tecnología en procesamiento y congelación para garantizar la calidad y frescura de nuestro pescado, desde su captura hasta la mesa.

Junto a estos congeladores de última generación pescan nuestros fresqueros perfectamente equipados para asegurar el mantenimiento de la cadena de frío en el suministro de la materia prima a nuestras plantas de elaboración en tierra. Estas plantas actúan, a lo largo y ancho del globo, bajo los estándares internacionales de calidad y seguridad (certificación ISO y HACCP).

Nuestros equipos de investigación y desarrollo, tecnología alimentaria y calidad, revisan continuamente su actividad, manteniéndonos en la vanguardia de los nuevos desarrollos.

SOSTENIBILIDAD

Creemos en el uso sostenible de los recursos, satisfaciendo las necesidades de la población actual sin perjudicar la capacidad de las generaciones futuras. Los productos del mar procedentes de fuentes bien gestionadas son un superalimento sostenible.

Nuestro lema corporativo básico es respetar los recursos naturales e interactuar con la Tierra y el Mar con gratitud. Participaremos en actividades comerciales globales que nos permitan vivir en armonía con el medio ambiente global y realizaremos esfuerzos continuos para construir una sociedad sostenible.

FUTURO

Ponemos a su disposición un producto sano y saludable, obtenido a través de un sistema de pesca sostenible, adaptándonos siempre a sus necesidades.

Ponemos especial interés en aquellos caladeros comprometidos con el medio ambiente y que introducen en sus sistemas de gestión de cuotas elementos de protección y conservación de las especies comerciales.

En este sentido, apoyamos la existencia de una legislación que proteja los recursos de forma sostenible para asegurar el suministro del mismo a largo plazo, para ello Europacífico está certificada como cadena de custodia tanto de MSC como de ASC y ponemos un interés especial en todos aquellos caladeros con pesquerías certificadas como sostenibles.

Asimismo, apostamos por la reducción de plásticos en todos los envases y la utilización de materias primas recicladas para nuestros envases.



CONTACTO

Vigo

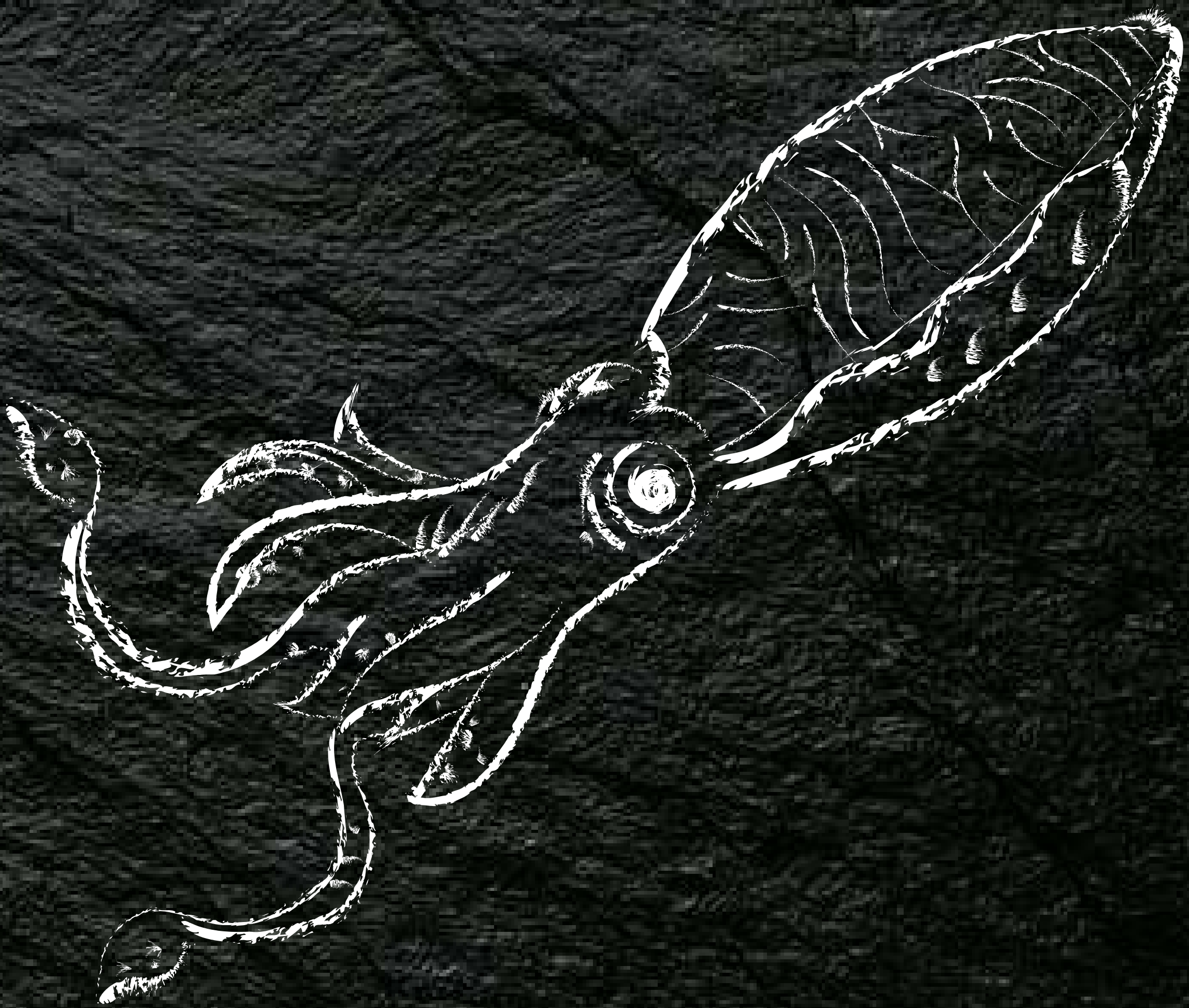


**FÁBRICA DE VIGO
CERTIFICADA**



Puerto pesquero | Dársena 4
Edif. Berbés N°2 | Oficina 1
36202 - Vigo - España
+34 986 44 70 57

www.europacifico.net
europacifico@europacifico.net



EUROPACÍFICO

www.europacifico.net