



EL PESCADOR

• DE AROSA •



BOMBONERA EL PESCADOR DE AROSA



Bombonera El Pescador de Arosa

GUIÁNDOTE HACIA LOS SABORES DEL MAR



Mejillones en escabeche de las
Rías Gallegas fritos en aceite de oliva

Sardinillas en aceite de oliva



Ventresca de atún claro en
aceite de oliva

Calamares rellenos en aceite
de oliva



EL PESCADOR

DE AROSA

Artesanía, exclusividad y frescura en el interior de cada lata. Así es como elaboramos nuestras conservas Pescador de Arosa, con el mimo de una receta casera, elaborada con ingredientes naturales, creando así una línea de productos gourmet cuidadosamente seleccionada.



Mejillones en escabeche de las Rías Gallegas



Caviar de erizo al natural de las Rías Gallegas



Angulas al ajillo picantes



Chipirones rellenos en su tinta



Navajas en aceite de oliva de las Rías Gallegas



Berberechos de las Rías Gallegas



Sardinillas frescas de Rianxo



Ventresca de bonito en aceite de oliva



Zamburiñas de las Rías Gallegas

EL PESCADOR DE AROSA

El Pescador de Arosa es la línea de conservas gourmet elaboradas por Conservas Portomar S.L.U., empresa perteneciente al grupo español "Armadora Pereira", fundada en 1955 y con sede central en Vigo. La principal actividad del grupo es la pesca y la transformación de productos pesqueros en sus versiones de conserva y congelado.

Se pescan 113 especies con 19 barcos equipados con la más moderna tecnología, de forma respetuosa con el medioambiente y cumpliendo las normas de sostenibilidad de las especies.

El grupo cuenta con varias plantas de elaboración de productos del mar, tanto refrigerados como congelados. La factoría más importante, Pereira Productos del Mar, se localiza en el puerto pesquero de Vigo (España). Las otras están en Senegal y Namibia.

Conservas Portomar es la nueva filial del grupo, desde 2016, aprovechándose de las sinergias y potenciales en los distintos recursos, que le proporciona un grupo consolidado y referente en el sector de la pesca, como Armadora Pereira.

Estamos localizados en Vilagarcía, en el corazón de la Ría de Arosa, un lugar privilegiado de Galicia para la pesca y fabricación de los más exquisitos mariscos.

Somos especialistas con una larga experiencia en la selección de las mejores materias primas, pues todo el equipo de Portomar se ha criado al lado del mar.

Nuestras preparaciones están cocinadas con ingredientes 100% naturales, sin aditivos, sin colorantes y sin conservantes, para disfrutar de sabores únicos y productos muy saludables.

LA INDUSTRIA

Conservas Portomar dispone de una fábrica moderna de 4.000m². Las instalaciones constan de líneas de producción de última generación, sin perder la esencia de lo tradicional.



La principal característica de la planta es una distribución de flujos directos y ambientes separados para mantener altos estándares de las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria.

Disponemos de un laboratorio moderno y totalmente equipado para realizar todos los controles y análisis que exige la legislación vigente.

Nuestro sistema de control de calidad y loteado nos permite detectar cualquier incidencia en cuestión de minutos.

Disponemos de certificados de calidad IFS, BRC y acreditaciones de la FDA, así como las etiquetas de los productores locales como D.O.P. MEJILLÓN DE GALICIA y pescadeRías.

NUESTRAS MARCAS



Calidad



Origen y Sostenibilidad





Conservas Portomar, S.L.U.
Conservas de Pescados y mariscos
Pol. Ind. del Pousadoiro parcelas 2-3
36.617 | Vilagarcía de Arousa | Pontevedra
Tlf. +34 986 503 279
export@conservasportomar.com
correo@conservasportomar.com
www.conservasportomar.com

