Portomar

GUIÁNDOTE HACIA
LOS SABORES DEL MAR

Portomar

ESTUCHE NAÚTICO

ALBARIÑO PORTOMAR

Botella de vino Albariño con Denominación de Origen Rías Baixas, 0,75l.

Pulpo en aceite de oliva
Caviar de Erizos al natural
Almejas rubias al natural
Agujas en aceite de oliva
Berberechos al natural

Botella de vino Albariño con Denominación de Origen Rías Baixas Magnum 1,5l.

GUIÁNDOTE HACIA LOS SABORES DEL MAR

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

Berberechos al natural

Ventresca de atún en aceite de oliva

Gambón al ajillo

Portomar

Artesanía, tradición y calidad es el tridente que define el éxito de nuestros productos.
Elaborados con gran mimo para que la mejor selección llegue del mar a tu mesa.

Berberecho Rías 25/35 piezas

Bonito en aceite de oliva

Mejillón 6/8 Rías

Pulpo en aceite de oliva

Ventresca de atún claro

Sardinilla en aceite de oliva

Chipirones en tinta

Navaja al natural rías

Zamburiñas en salsa de vieira

CONSERVAS PORTOMAR, S.L.U.

Conservas Portomar, S.L.U. pertenece 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 refrigerado 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 Arousa, 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 3.000 m2. 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 en 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 y acreditaciones de la FDA, así como las etiquetas de los productores locales como D.O.P., MEJILLÓN DE GALICIA, PESCADERÍAS.

NUESTRAS MARCAS

Portomar

EL PESCADOR DE AROSA

el Navegante

La Perla del Camino

Calidad

IFS Food

Premios

Galicia Alimentación
Premios á internacionalización e a innovación

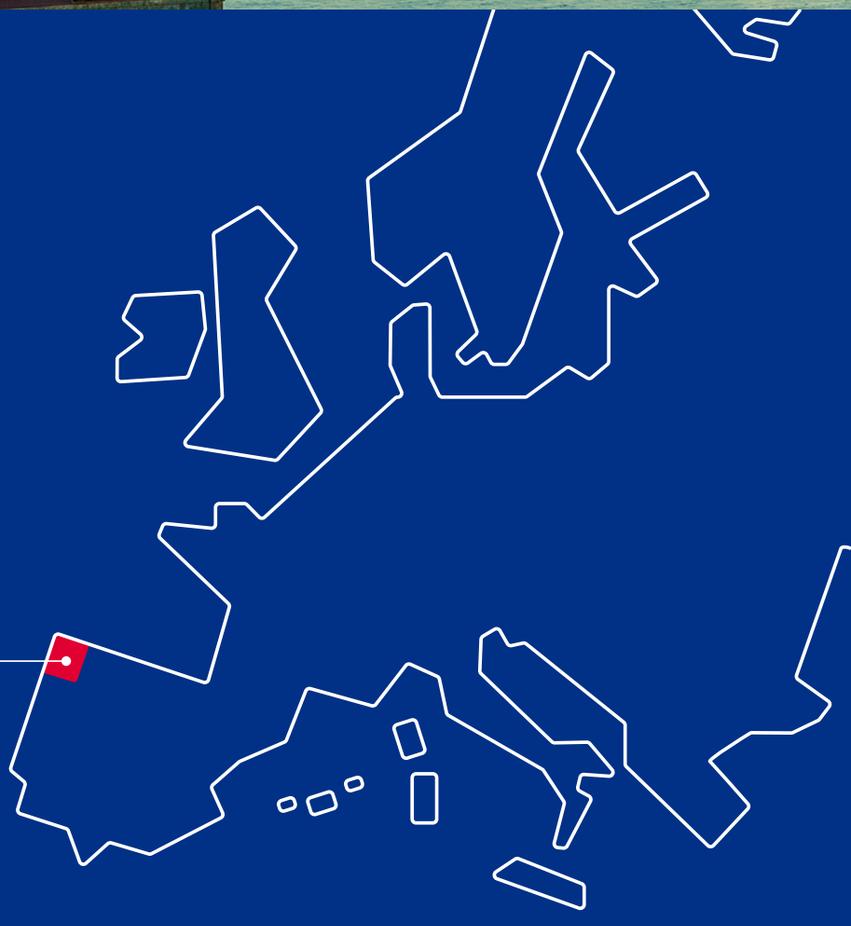
Premios Galicia Alimentación 2018

Origen y Sostenibilidad

Elaborado con Mejillón de Galicia
Denominación de Origen Protegida

pescadeRías
¿de onde se non?

MSC
www.msc.org
CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD

Portomar

Conservas Portomar, S.L.U.
Conservas de Pescados y mariscos
Pol. Ind. del Pousadoiro
36.617 I Vilagarcía de Arousa I Pontevedra
Tlf. +34 986 503 278
s.bauer@conservasportomar.com
a.pelaez@conservasportomar.com
www.conservasportomar.com