



PESCAPUERTA

UN MAR DE CONFIANZA

► DESDE 1942

AN OCEAN OF TRUST SINCE 1942

CATÁLOGO DE PRODUCTOS / PRODUCT CATALOGUE



Polaris
Ursae Minoris, S.L.



**VANAPER
TRADE**





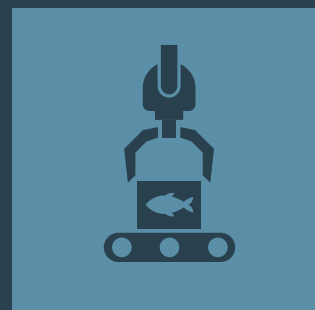
PESCAPUERTA

Grupo de alimentación congelada presente en toda la cadena de valor desde 1942:
Frozen food group present in the entire value chain since 1942:



Actividad extractiva con **flota propia** y alianzas con empresas **de barcos congeladores** y fresqueros

Extractive activity with our **own fleet** and partnership with other companies that own **freezer and wet-fish vessels**.



Elaboración y procesado de productos en **plantas especializadas**

Product elaboration:
Processing plants



Venta a cliente industrial, al por mayor, **retail** y **horeca**, entre otros.

We sell to industry, wholesale, **supermarket chains**, **horeca** and other clients



Logística y distribución

Logistics and distribution

Principales productos:

Main products:

- MERLUZA / HAKE
- LANGOSTINO / SHRIMP
- CALAMAR / SQUID
- POTA / ILLEX SQUID
- PULPO / OCTOPUS





ESPAÑA:

Vigo: Sede Central y Plataforma Logística Principal de Pescapuerta. 16 Delegaciones Comerciales.

Vigo: Pescapuerta's headquarters and main logistic platform
16 commercial offices and coldstores

MAURITANIA:

2 buques factoría
2 frozen fish vessels

PERÚ:

Acuicultura
Aquaculture

FAO 41:

11 buques factoría
1 factoría
7 fresqueros
Acuerdo prioritario con factoría y buques congeladores-fresqueros

11 frozen fish vessels
1 factory
7 wet-fish vessels
Exclusive agreement with factory and freezer / wet-fish vessels

NAMIBIA:

4 buques factoría
1 factoría
3 fresqueros
Acuerdo exclusivo con factoría y buques congeladores-fresqueros

4 frozen fish vessels
1 factory
3 wet-fish vessels
Exclusive agreement with processing plant and frozen fish vessels / wet-fish vessels



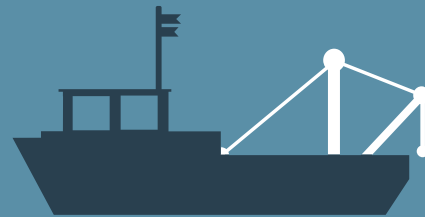
+300 M €
de facturación
turnover



+80 000 tons
ventas
sold



+1000
empleados
employees



27 barcos
vessels

* Incluyendo propios y acuerdos exclusivos con buques
congeladores-fresqueros
*Own vessels and exclusive agreement with freezer/wet-
fish vessels

SOSTENIBILIDAD Y CALIDAD

La sostenibilidad de los recursos pesqueros es una prioridad para el Grupo pescapuerta, para ello se adoptan prácticas pesqueras que minimicen el impacto ambiental, incluyendo técnicas de pesca que eviten la captura accidental de especies no objetivo y la preservación de áreas marinas protegidas. En cuanto a la calidad, Pescapuerta se compromete a ofrecer productos que cumplan con los más altos **estándares**. Desde la captura hasta la distribución, los procesos está sometidos a rigurosos controles para asegurar la frescura y **la calidad nutritiva** de los productos del mar, siendo un aspecto clave la trazabilidad de dichos productos.

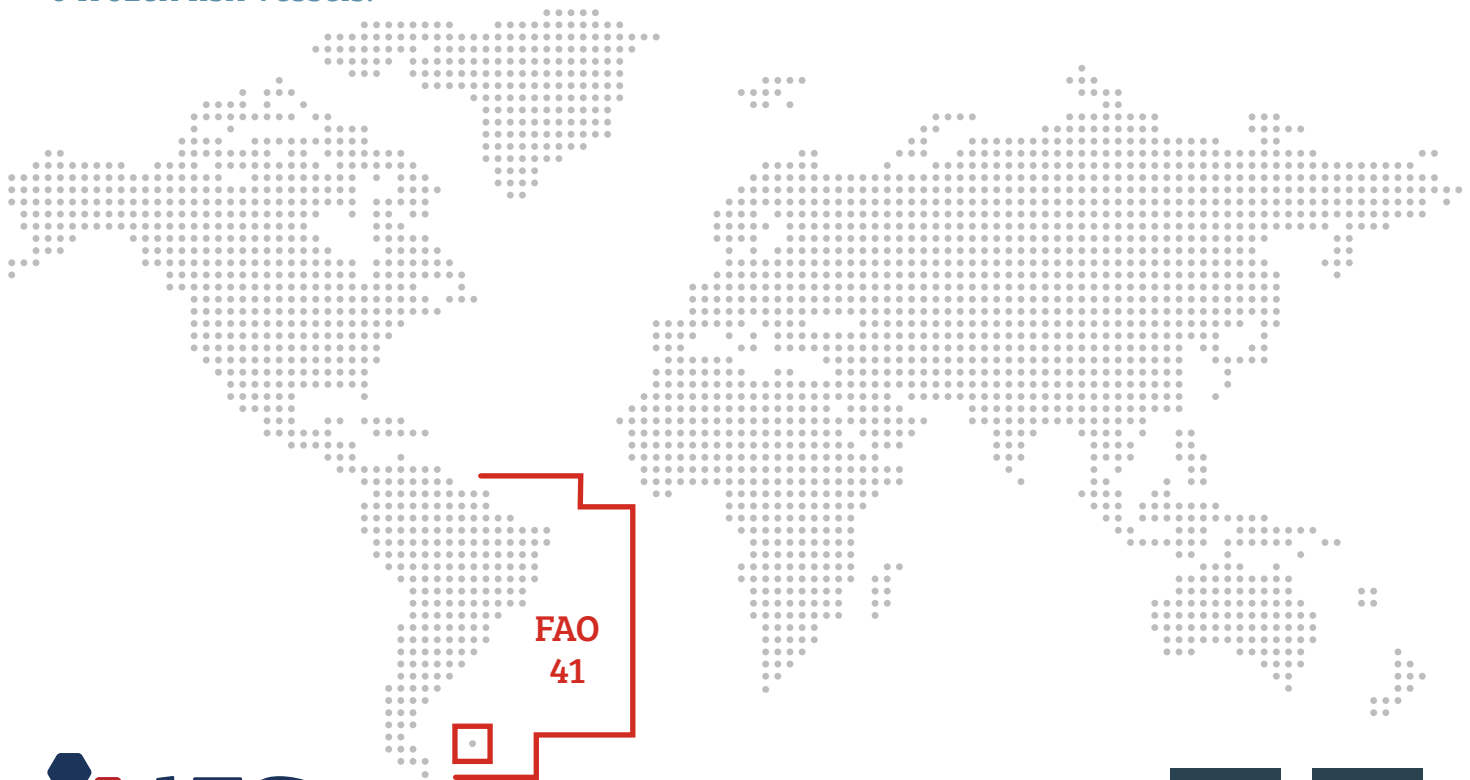
SUSTAINABILITY AND QUALITY

The sustainability of fishing resources is a priority for the Pescapuerta Group. This is why we employ fishing practices that minimize environmental impact, including techniques that reduce bycatch (the unintentional catch of non-target species) and help preserve protected marine areas. In terms of quality, Pescapuerta is committed to offering products that meet the highest **standards**. From the moment of capture to distribution, every stage of the process is subject to rigorous controls to ensure the freshness and nutritional value of the products. Additionally, product traceability is one of the key elements of our commitment **to quality** and sustainability.



Empresa con acceso directo al caladero de **las Islas Falklands** (Malvinas), especialista en la captura y distribución de **cefalópodos y merluza**.
6 buques congeladores.

Company with a direct access to the **Falkland Islands** fishing grounds, specialized in the catch and distribution of **cephalopods and hake**.
6 frozen fish vessels.





Empresa de distribución del grupo con una amplia variedad de productos desde pescados y mariscos hasta carnes, verduras y platos precocinados. Opera a **nivel nacional** con una amplia red de distribución.

Distribution company of the group with a wide range of products from fish and seafood to meat, vegetables or precooked meals. It **operates at national level**, with a wide distribution network.



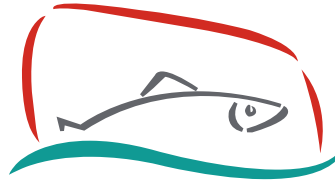
Polaris

Ursae Minoris, S.L.

Distribuidora de **Langostino Argentino, Merluza y Pota** a través de acuerdos con empresas extractivas **Argentinas**.

Distributor of **Argentinean Shrimp** and **Illex Squid Hake** through agreements with **Argentinean** fishing companies.





FORTITUDE FISHING

Empresa con acceso directo al **Caladero de Namibia**, especialista en la captura y distribución de **Merluza del Cabo y Rape**. Contamos con una flota de congeladores y fresqueros, así como una planta de procesado en **Namibia**.

Company with direct access to the **Namibian fishing ground**, specialized in the catch and distribution of **Cape hake and Monkfish**. We have a partnership with a fleet of freezers and wet-fish vessels, as well as a processing plant in **Namibia**.





ALPHAPÊCHE

TRADE

Empresa con acceso directo al caladero de **Mauritania** con dos barcos congeladores especialista en **cefalópodos**.

Company with direct access to the **Mauritanian** fishing ground with two frozen fish vessels, specialized in **cephalopods**.



VANAPER TRADE

Empresa de acuicultura con pozas en la zona de **Tumbes (Perú)**, especializada en el cultivo y comercialización del **Langostino Vannamei**.

Aquaculture company with ponds in **Tumbes (Peru)** specialized in the farming and commercialization of **whiteleg shrimp**.



ÍNDICE PRODUCTOS / PRODUCT INDEX

Merluza Capensis / Capensis Hake	18
Merluza Hubbsi / Hubbsi Hake	23
Langostino Austral / Argentinean Red Shrimp	28
Langostino Vannamei / Whiteleg Shrimp	30
Calamar / Squid	34
Pota / Illex Squid.....	40
Otros Cefalopodos / Other Cephalopods.....	44
Otras Especies / Other Species	48

MERLUZA / HAKE

Merluza Capensis / Capensis Hake 18

Merluza Hubbsi / Hubbsi Hake 23

► Merluza del Cabo HGT Cape Hake HGT



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
10 - 15 Kg aprox.

Descripción de producto / Product description
Merluza del Cabo sin cabeza, sin vísceras, sin cola /
Cape Hake HGT (Headed, Gutted and Tail Off)

Congelación / Freezing
Factoría y A bordo / Land frozen and Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
M000 40-80 g M2 600-900 g
M00 80-200 g M3C 900-1200 g
M0 200-300 g M3L 1200-1500 g
M1X 300-450 g M4 1500-2000 g
M1 450-600 g M5 >2000 g



► Filetes de Merluza del Cabo Con Piel Skin on Cape Hake Fillets



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
20 Kg (4x5 Kg) - Factoría/Land Frozen
7 Kg, 14 Kg (2x7 kg) - A bordo/Sea frozen

Descripción de producto / Product description
Filetes de Merluza del Cabo con piel y sin espinas* /
Skin on Cape Hake fillets, PBO*

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
Nº1 60-115 g; Nº2 115-170 g; Nº3 170-225 g; Nº4 225-285 g; Nº5 285-390 g; Nº5+ >390 g - **Factoría / Land frozen**
Nº1 60-100 g; Nº2 100-140 g; Nº3 140-180 g; Nº4 180-220 g - **A bordo / Sea frozen**



* Sin espinas filete de a bordo /PBO sea frozen fillet

► **Filetes de Merluza del Cabo Sin Piel**
Skinless Cape Hake Fillets



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
7 Kg, 14 Kg (2x7 Kg)

Descripción de producto / Product description
Filetes de Merluza del Cabo sin piel, sin espinas /
Skinless Cape Hake fillets, PBO

Congelación / Freezing
A bordo / Sea Frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
N°000 15-30 g N°1 90-130 g
N°00 30-60 g N° 2 130-170 g
N°0 60-90 g N° 3 170-210 g



► **Lomos de Merluza del Cabo Con Piel**
Skin on Cape Hake Loins



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
20 Kg (4x5 Kg)

Descripción de producto / Product description
Lomos de Merluza del Cabo con piel y sin espinas /
Skin on Cape Hake loins, PBO

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
M 80-120 g, L 120-160 g, XL 160-200 g



► Centros de Merluza del Cabo Con Piel Skin on Cape Hake Steaks



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
20 Kg (4x5 Kg)

Descripción de producto / Product description
Centros de Merluza del Cabo con piel y sin espinas /
Skin on Cape Hake steaks, PBO

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
M 80-120 g, L 120-160 g, XL 160-200 g



ENVUELTO
IWP



MSC-C-58623
Procedente de una pesquería sostenible certificada MSC www.msc.org/es
From an MSC certified sustainable fishery www.msc.es

► Ventrescas de Merluza del Cabo Skin on Cape Hake Bellies



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
20 Kg (4x5 Kg)

Descripción de producto / Product description
Ventrescas de Merluza del Cabo con piel y sin espinas /
Skin on Cape Hake bellies, PBO

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
<50 g



ENVUELTO
IWP



MSC-C-58623
Procedente de una pesquería sostenible certificada MSC www.msc.org/es
From an MSC certified sustainable fishery www.msc.es

► Supremas de Merluza del Cabo Skinless Cape Hake Portions



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

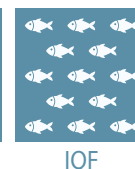
Descripción de producto / Product description
Porciones de merluza formadas a partir de filetes de Merluza del Cabo, sin piel / Hake portions formed from pieces of skinless Cape Hake fillets

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
90-110 g
90-110 g; 120-140 g; (IQF)

Peso neto/Net weight
20 Kg (4x5 Kg)
5 Kg



MSC-C-58623
Procedente de una pesquería sostenible certificada MSC www.msc.org/es
From an MSC certified sustainable fishery www.msc.es

► Embutido de Merluza del Cabo Cape Hake Sausage



Nombre científico / Latin name
Merluccius capensis - paradoxus

Descripción de producto / Product description
Filetes y recortes de filetes de Merluza del Cabo, sin piel y sin espinas / Skinless Cape Hake fillets and pieces of Hake fillets, PBO

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
8-9 cm diámetro / diameter
6-7 cm diámetro / diameter

Peso neto/Net weight
10-11 Kg (aprox.)



MSC-C-58623
Procedente de una pesquería sostenible certificada MSC www.msc.org/es
From an MSC certified sustainable fishery www.msc.es

► **Fishblock de Merluza del Cabo**
Cape Hake Fishblock



Nombre científico / Latin Name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
15 Kg (2 x 7,5 Kg)

Descripción de producto / Product description
Filetes de Merluza del Cabo, sin piel, sin espinas;
congelados en bloque / Skinless Cape Hake fillets, PBO;
frozen in a block

Congelación / Freezing
A bordo / Sea Frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47



MSC-C-58623
Procedente de una pesquería sostenible certificada MSC www.msc.org/es
From an MSC certified sustainable fishery www.msc.org/es

► **Minced Block de Merluza del Cabo**
Cape Hake Minced Block



Nombre científico / Latin Name
Merluccius capensis - paradoxus

Peso neto/Net weight
15 Kg (2 x 7,5 Kg)

Descripción de producto / Product description
Filetes y recortes de Merluza del Cabo, triturados, sin piel y sin espinas
/ Minced skinless Cape Hake fillets and pieces PBO

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47



MSC-C-58623
Procedente de una pesquería sostenible certificada MSC www.msc.org/es
From an MSC certified sustainable fishery www.msc.org/es

► **Merluza Argentina HGT**
Hubbsi Hake HGT

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin Name
Merluccius hubbsi

Peso neto/Net weight
15 - 20 Kg aprox.

Descripción de producto / Product description
Merluza sin cabeza, sin cola, sin vísceras /
Hake head off, gut off, tail off



Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading

Nº00 80-200 g	Nº3C 800-1200 g
Nº0 200-300 g	Nº3L 1200-1500 g
Nº1X 300-400 g	Nº4 1500-2000 g
Nº1 400-500 g	Nº5 >2000 g
Nº2 500-800 g	



► **Filetes de Merluza Argentina Sin Piel**
Skinless Hubbsi Hake Fillets

Polaris
Ursae Minoris, S.L.

Nombre científico / Latin Name
Merluccius hubbsi

Peso neto/Net weight
14 Kg (2x7 Kg) aprox.

Descripción de producto / Product description
Filete de Merluza sin piel, con pocas espinas /
Skinless Hake fillets, PBI

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading

Nº0 40-60 g	Nº3 140-180 g
Nº1 60-100 g	Nº4 180-220 g
Nº2 100-140 g	



► **Embutido de Merluza Argentina**
Hubbsi Hake Sausage

Polaris
Ursae Minoris, S.L.

Nombre científico / Latin Name

Merluccius hubbsi

Peso neto/Net weight

10-11 Kg aprox.

Descripción de producto / Product description

Filetes y recortes de Filetes de Merluza sin piel /
Hake sausage (from skinless fillets)

Congelación / Freezing

A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 41

Escandallo / Grading

8 - 8,5 cm diámetro - diameter



LANGOSTINO / SHRIMP

Langostino Austral / Argentinean Red Shrimp 28

Langostino Vannamei / Whiteleg Shrimp 30

► **Langostino Austral**
Argentinean Red Shrimp

Polaris
Ursae Minoris, S.L.

Nombre científico / Latin name
Pleoticus muelleri

Peso neto/Net weight
6x2kg



ESTUCHE
BOX

Descripción de producto / Product description
Langostino Austral Entero / Argentinean Red shrimp

Congelación / Freezing
A bordo/Sea frozen - Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
L1 10-20 pzs/kg
L2 20-30 pzs/kg
L3 30-40 pzs/kg
L4 40-60 pzs/kg



► **Colas de Langostino Austral con Piel**
Shell on Argentinean Red Shrimp Tails

Polaris
Ursae Minoris, S.L.

Nombre científico / Latin name
Pleoticus muelleri

Peso neto/Net weight
6x2 Kg



ESTUCHE
BOX

Descripción de producto / Product description
Colas de Langostino Austral con piel /
Argentinean red Shrimp tails, shell on

Congelación / Freezing
A bordo/Sea frozen - Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
C1LL < 35 pzs/kg; C1L 35-45 pzs/kg; C1S 45-55 pzs/kg; C2 55-80 pzs/kg;
C3 > 80 pzs/kg; Mix - Factoría / Land frozen
C1 30-55 pzs/kg; C2 55-80 pzs/kg; Mix - A bordo / Sea frozen



► **Colas de Langostino Austral Peladas y Devenadas**
Peeled and Deveined Argentinean Red Shrimp Tails

Polaris
Ursae Minoris, S.L.

Nombre científico / Latin name

Pleoticus muelleri

Descripción de producto / Product description

Colas de Langostino Austral Peladas /
Argentinean Red Shrimp tails, shell off

Congelación / Freezing

Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 41

Escandallo / Grading

20-30 pzs/lb

30-35 pzs/lb

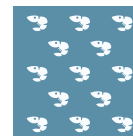
>36 pzs/lb

Peso neto/Net weight

6x1 Kg



BOLSA
BAG



IQF



► **Langostino Vannamei Entero**
Whiteleg Shrimp

VANAPER TRADE

Nombre científico / Latin name
Penaeus vannamei

Peso neto/Net weight
10x2 Kg



ESTUCHE
BOX

Descripción de producto / Product description
Langostino Vannamei Entero // Whiteleg shrimp

Congelación / Freezing
Factoría (acuicultura) / Land Frozen (aquaculture)

Origen / Origin
Perú/ Peru

Escandallo / Grading
20-30 pzs/kg
30-40 pzs/kg
40-50 pzs/kg
50-60 pzs/kg
60-70 pzs/kg

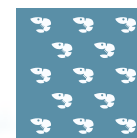


► **Langostino Vannamei Entero IQF**
IQF Whole Whiteleg Shrimp

VANAPER TRADE

Nombre científico / Latin name
Penaeus Vannamei

Peso neto/Net weight
9,5 Kg



IQF

Descripción de producto / Product description
Langostino entero congelado en salmuera e iqf / Whole whiteleg frozen in brine and iqf
Glaseo 5% (usual) / Glazing 5% (usual)

Congelación / Freezing
Factoría (acuicultura) / Land Frozen (Aquaculture)

Origen / Origin
Perú/ Peru

Escandallo / Grading
20/30 pzs/kg 40/50 pzs/kg 60-70 pzs/kg 80-100 pzs/kg
30/40 pzs/kg 50/60 pzs/kg 70-80 pzs/kg



► **Colas de Langostino Vannamei**
Whiteleg Shrimp Tails

VANAPER TRADE

Nombre científico / Latin name

Penaeus Vannamei

Peso neto/Net weight

10x1,7 Kg



ESTUCHE
BOX

Descripción de producto / Product description

Colas de langostino Vanamei con piel / Whiteleg Shrimp tails skin on
Glaseo 15% (usual) / Glazing 15% (usual)

Congelación / Freezing

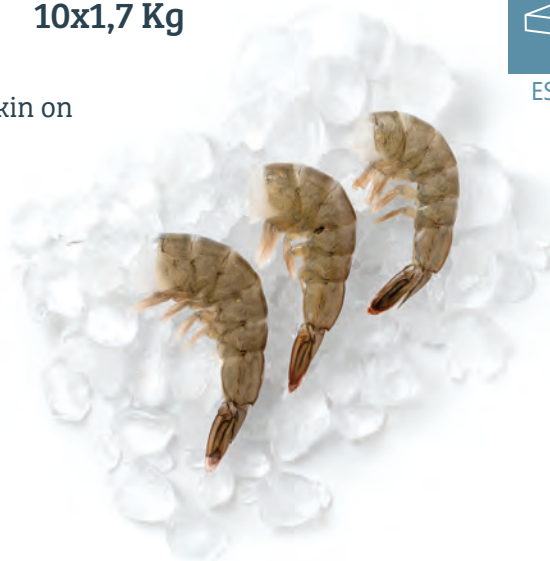
Factoría (acuicultura) / Land Frozen (aquaculture)

Origen / Origin

Perú/ Peru

Escandallo / Grading

21-25 pzs/kg	36-40 pzs/kg
26-30 pzs/kg	41-50 pzs/kg
31-35 pzs/kg	51-60 pzs/kg



► **Colas de Langostino Vannamei PDTO**
PDTO Whiteleg shrimp tails

VANAPER TRADE

Nombre científico / Latin name

Penaeus Vannamei

Peso neto/Net weight

10x0,9 Kg



BOLSA
BAG

Descripción de producto / Product description

Langostino Vannamei Pelado y devenado con cola /
Peeled and deveined tail on whiteleg shrimp
Glaseo 10% (usual) / Glazing 10 % (usual)

Congelación / Freezing

Factoría (acuicultura) / Land Frozen (aquaculture)

Origen / Origin

Perú/ Peru

Escandallo / Grading

16-20 pzs/kg	26-30 pzs/kg
21-25 pzs/kg	31-35 pzs/kg



CALAMAR /
SQUID

► **Calamar Patagónico Entero**
Whole Round Patagonian Squid



Nombre científico / Latin name
Doryteuthis gahi

Descripción de producto / Product description
Calamar patagónico entero, congelado en bloque
Whole round patagonian squid frozen in blocks

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo (Longitud de tubo) / Grading (Length of tube)
7-10 cm, 10-12 cm, 12-16 cm, 16-19 cm, 19-22 cm, >22 cm

Peso neto/Net weight
12x1 Kg
5 kg aprox.
10 kg aprox.



► **Calamar Patagónico Troceado R&T**
Patagonian Squid Rings and Tentacles R&T



Nombre científico / Latin name
Doryteuthis gahi

Descripción de producto / Product description
Anillas y rejos de calamar patagónico troceado
Patagonian Squid skin-on rings and tentacles
Glaseo 15% (usual) / Glazing 15% (usual)

Congelación / Freezing
Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Peso neto/Net weight
6x850 grs



► **Calamar Patagónico Limpio sin Piel T&T**
Skinless Clean Patagonian Squid T&T



Nombre científico / Latin name

Doryteuthis gahi

Descripción de producto / Product description

Vainas de calamar limpias (sin piel, sin vísceras, con alas) y rejos (sin picos ni ojos) / Cleaned Squid tubes (partially skinned, wings on, without guts or feather), in plastic trays, tentacles (no eyes, no beak)

Congelación / Freezing

Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 41

Escandallo (Longitud de tubo) / Grading (Length of tube)

7-10 cm; 10-12cm; 12-16 cm

Peso neto/Net weight

Tarrina 400 g / 1 Kg

10x 400 grs

8x1 kg

Otros formatos disponibles /
Other available formats



BANDEJA
TRAY



► **Calamar Patagónico Limpio con Piel T&T**
Skin on Clean Patagonian Squid T&T



Nombre científico / Latin name

Doryteuthis gahi

Descripción de producto / Product description

Vainas de calamar limpias con piel (sin vísceras, con alas) y rejos (Sin picos ni ojos) / Cleaned Squid tubes skin on (wings on, whitout guts or feather) in plastic trays, tentacles (no eyes, no beak)

Congelación / Freezing

Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 41

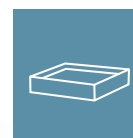
Escandallo (Longitud de tubo) / Grading (Length of tube)

7-10 cm; 10-12cm; 12-16 cm

Peso neto/Net weight

Tarrina 400 g / 1 Kg

Otros formatos disponibles /
Other available formats



BANDEJA
TRAY



► **Calamar Entero**
Common Squid



Nombre científico / Latin name
Loligo vulgaris

Peso neto/Net weight
20 Kg aprox.



ENVUELTO
IWP

Descripción de producto / Product description
Calamar Entero, congelado en bloque /
Whole Squid Frozen in blocks

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 34

Escandallo (Longitud de tubo) / Grading (Length of tube)
P 21-25 cm
M 26-30 cm
G 31-40 cm
GG <40 cm



► **Calamar Entero**
Common Squid



Nombre científico / Latin name
Loligo Vulgaris

Peso neto/Net weight
20 Kg aprox.



INTERFOLIADO
INTERLEAVED

Descripción de producto / Product description
Calamar Entero, congelado en bloque /
Whole Squid Frozen in blocks

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 34

Escandallo (Longitud de tubo) / Grading (Length of tube)
2P 16-20 cm
3P 13-15 cm
4P >13 cm



POTA /

ILLEX SQUID

► **Pota Argentina Entera**
Whole Round Argentinean Illex Squid

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin name
Illex argentinus

Peso neto/Net weight
18 - 20 Kg aprox.

Descripción de producto / Product description
Pota entera congelada en bloque /
Whole Round Argentinean Illex squid, block frozen

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
Nº0 >18 cm
Nº1 18-22 cm
Nº2 22-25 cm
Nº3 >25 cm



BLOQUE
BLOCK

► **Vaina de Pota Argentina**
Argentinean Illex Squid Tubes

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin name
Illex argentinus

Peso neto/Net weight
10-12 Kg aprox.
16-18 Kg aprox.

Descripción de producto / Product description
Vaina de Pota congelada en bloque /
Illex Squid Tubes, block frozen

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
Nº1 18-22 cm
Nº2 22-25 cm
Nº3 >25 cm



BLOQUE
BLOCK

► **Rejos de Pota Argentina**
Argentinean Illex Squid Tentacles

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin name
Illex argentinus

Descripción de producto / Product description
Rejos de Pota limpios, sin picos ni ojos, congelados en bloque / Clean Illex Squid Tentacles, block frozen (No beak, no eyes)

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Peso neto/Net weight
10-12 Kg aprox.
16 - 18 Kg aprox.



BLOQUE
BLOCK



► **Vaina de Pota / Pota Entera de Potero**
Illex Tubes / Whole Round Illex Taiwan (jigger caught)

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin name
Illex argentinus

Descripción de producto / Product description
Vaina/Pota entera congelada en bloque / Tubes/whole illex squid block frozen

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
300-400 g pota entera / whole illex
300-400 g illex tubes
>400 g Illex tubes

Peso neto/Net weight
16 - 18 Kg (aprox.)



BLOQUE
BLOCK



OTROS CEFALOPODOS /
OTHER CEPHALOPODS

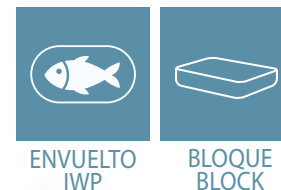
► **Choco Entero**
Cuttlefish Whole



Nombre científico / Latin name
Sepia officinalis

Peso neto/Net weight
20 kg aprox.

Descripción de producto / Product description
Choco entero en bloque / Whole Cuttlefish in bloc



Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 34

Escandallo / Grading
250-350 g
350-500 g
500-700 g
700-1000 g
1.000-2.000 g
2.000-3.000 g
3.000 g



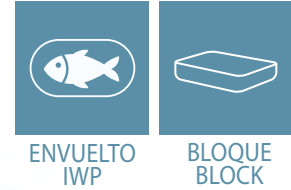
► **Pulpo**
Octopus



Nombre científico / Latin name
Octopus Vulgaris

Peso neto/Net weight
20 kg aprox.

Descripción de producto / Product description
Pulpo entero eviscerado / Whole Octopus Guttled



Congelación / Freezing
A bordo /sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 34

Escandallo / Grading

T1 >4 kg
T2 3-4 kg
T3 2-3 kg
T4 1.5 -2 kg
T5 1,2-1,5 kg
T6 0,8-1,2 kg
T7 0,5-0,8 kg
T8 0,3-0,5 kg
PR1 >1.5 kg
PR2 0,5-1,5 kg



**OTRAS ESPECIES /
OTHER SPECIES**

► **Colas de Rape del Cabo Sin Piel HGT**
Skinless Cape Monkfish Tails HGT



Nombre científico / Latin name
Lophius vomerinus

Peso neto/Net weight
12 Kg
10-15 Kg



Descripción de producto / Product description
Colas de Rape del Cabo sin piel, sin cabeza, sin vísceras, sin cola
/ Skinless Cape Monkfish Tails HGT (Headed, Gutted and Tail off)

Congelación / Freezing
Factoría y A bordo / Land frozen and Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 47

Escandallo / Grading
X <150 g N°4 1000-1500 g
N°1 150-300 g N°5 >1500 g
N°2 300-600 g
N°3 600-1000 g



► **Gallo (San Pedro) HGT**
John Dory HGT



Nombre científico / Latin name
Zeus Faber

Peso neto/Net weight
17 - 20 Kg



Descripción de producto / Product description
Pez de San Pedro HGT sin cola, sin vísceras y con piel /
John Dory HGT (head off, gut off, tail off)

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 34

Escandallo / Grading
2P <200 g/pieza; P 200-300 g/pieza;
M 300-500 g/pieza; G >500 g/pieza



► **Palometa HGT**
Angel Fish HGT



Nombre científico / Latin name

Brama brama

Peso neto/Net weight

13-15 kg



INTERFOLIADO
INTERLEAVED



ENVUELTO
IWP

Descripción de producto / Product description

Palometa sin cabeza, sin vísceras, sin cola y con piel /
Skin on Angel Fish HGT (Headed, Guttled and Tailed)

Congelación / Freezing

A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 47

Escandallo / Grading

M <500 g

L 500-800 g

XL >800 g



► **Filetes de Palometa Sin Piel**
Skinless Angel Fish Fillets



Nombre científico / Latin name

Brama brama

Peso neto/Net weight

2x5 Kg



INTERFOLIADO
INTERLEAVED



ENVUELTO
IWP

Descripción de producto / Product description

Filetes de Palometa, sin piel y sin espinas /
Skinless Angel Fish fillets, PBO

Congelación / Freezing

Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 47

Escandallo / Grading

Nº0 <60 g; Nº1 60-115 g; Nº2 115-170 g; Nº3 170-225 g;

Nº4 225-280 g; Nº5 >280 g



► **Brótola HGT**
Red Cod HGT

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin name
Salilota australis

Descripción de producto / Product description
Brótola sin cabeza, sin vísceras, sin cola
Red Cod HGT (Head off, Gut off, Tail off)

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
Nº00 80-250 g
Nº0 250-500 g
Nº1 500-1000 g
Nº2 1000-1500 g
Nº3 >1500 g

Peso neto/Net weight
12 - 18 Kg aprox.
14 - 18 Kg aprox.



► **Alas de Raya Sin Piel**
Skinless Skate Wings

Polaris
Ursae Minoris, S.L.


LOLIGO
SEAFOOD

Nombre científico / Latin name
Raja spp

Descripción de producto / Product description
Alas de Raya sin piel /
Skinless Skate wings

Congelación / Freezing
A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area
FAO 41

Escandallo / Grading
Nº1 150-300 g; Nº2 300-500 g; Nº3 500-1000 g; Nº4 >1000 g

Peso neto/Net weight
16 kg aprox.



► **Rosada HGT**
Kingklip HGT

Polaris
Ursae Minoris, S.L.

LOLIGO
SEAFOOD

FORTITUDE FISHING

Nombre científico / Latin name

Genypterus blacodes / capensis

Descripción de producto / Product description

Rosada sin cabeza, sin vísceras, sin cola
Kingklip HGT (Head off, Gut off, Tail off)

Congelación / Freezing

A bordo / Sea frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 41 - FAO 47

Escandallo / Grading

Nº00 <250 g; Nº0 250-500 g; Nº1 500-1000 g;
Nº2 1000-1500 g; Nº3 1500-2000 g; Nº4 2000-3000 g

Peso neto/Net weight

10 - 17 Kg aprox.

12 -18 Kg aprox.

12 - 17 Kg aprox.



► **Filetes de Rosada del Cabo Sin Piel**
Skinless Cape Kingklip Fillets

FORTITUDE FISHING

Nombre científico / Latin name

Genypterus capensis

Descripción de producto / Product description

Filetes de Rosada del Cabo, sin piel /
Skinless Cape Kingklip fillets

Congelación / Freezing

Factoría / Land frozen

Zona de captura / Catching area

FAO 47

Escandallo / Grading

Nº0 < 60 g; Nº1 60-120 g; Nº2 100-200 g; Nº3 200-400g;
Nº4 400-600 g; Nº5 600-800 g; Nº6 800-1200 g

Peso neto/Net weight

2x5 Kg





PESCAPUERTA

Avda. García Barbón 109, 4ª planta 36201 Vigo - España // Telf.: (+34) 986292550 // Mail: pescapuerta@pescapuerta.es