

### Sala de elaboración

Contamos con más de 30 años de experiencia en el procesamiento y comercialización de pescados y mariscos congelados.

En el año 2010 suprimimos el antiguo túnel de congelado de nitrógeno líquido para dar paso a una novedosa línea de congelación totalmente automatizada basada en la congelación de aire forzado en la que se caracteriza por la capacidad de congelación de 1.000 kilos a la hora. Nuestra sala de elaboración dispone de las más modernas tecnologías que nos permite obtener finalizado el proceso de producción en una hora con el producto envasado.

Nuestra especialidad es el cefalópodo, pescado de corte, pescados planos entre otros productos. Disponemos la posibilidad de acabar el producto embolsado, higienizado, con código de barras, ...destinado a grandes áreas y tiendas especializadas.

Estamos convencidos de que la calidad en el producto y en el servicio son los factores clave para el éxito de la empresa y la satisfacción de nuestros clientes.