

A school of fish swimming in clear blue water. The fish are of various sizes and are scattered throughout the frame, swimming in different directions. The water is a deep, vibrant blue, and the lighting is bright, creating a clear view of the fish.

**LA
CONSERVA
GALLEGA DE
PESCADOS
Y MARISCOS
MUCHO MÁS QUE
UNA TRADICIÓN**



Tradición centenaria en la elaboración de conservas.

INNOVACIÓN, CALIDAD Y NATURALEZA

Las empresas conserveras gallegas se apoyan en el principio de pesca responsable y en el respeto a la naturaleza. La industria está adherida a la política de protección a los delfines recogida en el convenio Dolphin Safe, dispone de certificaciones para la protección medioambiental y de respeto al entorno, se ha incorporado el Punto Verde en los envases, se ha resuelto el reciclado integral y muchas firmas incorporan el distintivo **Galicia Calidad**, creado para distinguir a aquellas empresas donde la calidad es la base fundamental de su gestión.

Nuevos sabores, nuevas sensaciones.

Los productos de la conserva superan las más estrictas normas de seguridad alimentaria, cumpliendo más de 40 directivas europeas que regulan todo el proceso desde la captura hasta la venta. No se emplean ni aditivos ni conservantes en su elaboración. De hecho, las conservas de Galicia poseen el máximo reconocimiento internacional a la vez que millones de consumidores avalan su calidad.

Detrás de cada envase existe un completo y complejo proceso de selección, elaboración y comercialización de los mejores productos del mar, además, el sistema de control de producción es uno de los más exhaustivos del mundo.

La conserva es una industria responsable, comprometida con los retos sociales en el mundo. Apoya programas para mejorar la calidad de vida y está volcada en la reducción de la pobreza, además de colaborar en la protección del medio ambiente. Este compromiso ha llevado a la aplicación de políticas de desarrollo sostenible, a lo largo de toda la cadena industrial.

El nuevo ritmo que marca la sociedad actual demanda productos preparados para responder a las personas más exigentes. Nuevos sabores, nuevas presentaciones y envases que facilitan la apertura y que son respetuosos con el medio ambiente, 100% reciclables.

Salud, calidad y comodidad son los ejes fundamentales a los que se dirigen los esfuerzos en innovación para satisfacer la demanda de los clientes de la conserva gallega en todo el mundo.



LA CONSERVA EN GALICIA. Mucho más que una tradición

Antes de la aparición de las conservas, los alimentos se conservaban mediante la salazón, el secado al sol o el ahumado. A finales del siglo XVIII se descubre que los alimentos podían conservarse por calor en recipientes herméticamente cerrados.

En Galicia, a mediados del siglo XIX comenzó a gestarse la industria conservera por el espíritu emprendedor de la industria pesquera y salazonera ya instalada, y de los movimientos mercantiles de la época que provocaron el rápido crecimiento y expansión de esta actividad. Desde el primer momento se desarrolló una industria con las tecnologías más avanzadas y una alta calidad, convirtiéndose muy pronto en una de las actividades más dinámicas de la industria alimentaria.

La industria conservera de Galicia se transformó en la más pujante de España y en la actualidad está operando en todo el mundo con plantas en numerosos países y una flota que surca todos los mares, gozando de un gran renombre en los mercados internacionales.

Las plantas de producción de conservas de Galicia en el exterior se ubican en Chile, Guatemala, Perú, Brasil, El Salvador, Venezuela, Estados Unidos, Francia, Bélgica, Holanda, Italia, Portugal, Reino Unido, Alemania, Austria, Marruecos, Omán.

CONSERVA = SALUD

Los especialistas en nutrición consideran muy importante incorporar el pescado en la dieta al menos durante cuatro días a la semana. El valor nutricional del pescado no se ve mermado en el proceso de elaboración y envasado. Tras la esterilización de los productos se mantiene aproximadamente el 70% de las vitaminas iniciales. El pescado en conserva conserva todas las propiedades originales y reduce el riesgo de conservación, ya que elimina en su totalidad la presencia de agentes patógenos, gracias a los procesos a los que se ve sometido.

El pescado contiene **vitaminas esenciales** para el organismo, sobre todo vitamina A, D, B2, B3, K y E y **aporta minerales** como yodo, flúor, hierro, fósforo y calcio, todos ellos necesarios para el desarrollo y buen funcionamiento de nuestro organismo. Pero en el caso del pescado azul hay que añadir, además, que contiene ácidos grasos esenciales como el linoleico y el omega-3, los cuales no sintetiza el organismo, por lo tanto, la única forma de obtenerlos es a través de la alimentación. El ácido **omega-3** es un conocido reductor del colesterol LDL, colesterol "malo" y aumenta el HDL, o colesterol "bueno", especialmente indicado además en la **prevención de enfermedades cardiovasculares** (puede llegar a reducir el riesgo cardiovascular hasta un 30%), inflamatorias, pulmonares, enfermedades de la piel, diversos tipos de cáncer, hipertensión y triglicéridos.

Debemos añadir además las beneficiosas propiedades del aceite que se incorpora en las conservas. El aceite de oliva posee principios inmediatos esenciales que ayudan a prevenir la oxidación y el envejecimiento celular, además de ser un elemento importante ampliamente utilizado en la saludable dieta mediterránea. El Omega-3 además fortalece el sistema inmune y es muy importante en el desarrollo infantil.

En definitiva, múltiples razones afianzan la idea de que las conservas son una **fuentes de salud**. No olvidemos que las investigaciones en dieta alimenticia concluyen que el consumo habitual de pescado aumenta la esperanza de vida.

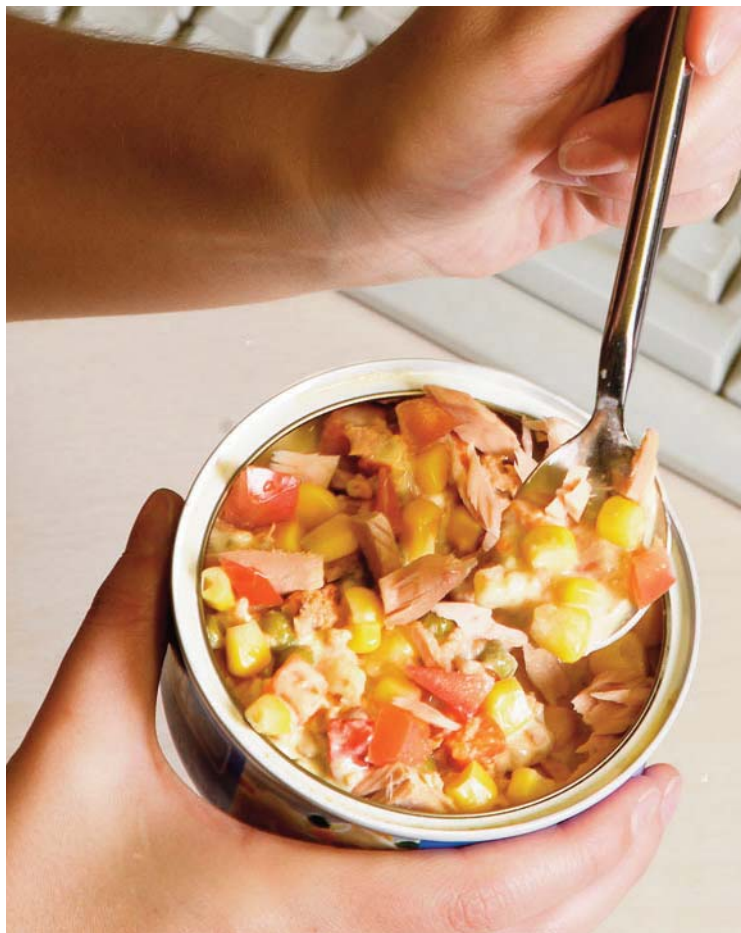
Dieta equilibrada para una vida más sana.



Las ventajas de las conservas son notables

- Son productos sanos y están esterilizadas. No utilizan aditivos ni conservantes.
- Su duración se prolonga durante años y siempre mantiene intactas todas las propiedades nutritivas y cualidades del pescado.
- Existe una amplia gama de productos y gran variedad de formatos. Destacan los envases con fácil apertura y reciclables.
- Se están desarrollando nuevos sabores. Productos para gourmet, preparaciones artesanales, ensaladas, productos centrados en la vida práctica, sin sal, productos para ayudar a desarrollar una vida sana... les invitamos a compartir con nosotros nuevas sensaciones culinarias.

Productos preparados para servir y comer.



PRODUCTOS Y MERCADOS

Existe una amplia gama de especies y una elaboración de gran calidad y valor culinario. Entre ellas destacan los túnidos, que con diferencia suponen el grueso del mercado, los moluscos (en particular el mejillón), las sardinas, la caballa, las anchoas, etc. Una amplísima gama de especies y productos que responden a una amplia y exigente demanda a nivel mundial. De hecho, los mercados más relevantes son Europa, en particular, Italia, Francia, Reino Unido, Portugal, Alemania y Grecia; en América, Estados Unidos, y otros países a lo largo y ancho de todo el mundo, como Japón y China.

El ritmo de vida actual, el aumento del poder adquisitivo y la disminución del tamaño de la unidad familiar entre otros, han propiciado el avance de los nuevos hábitos de consumo. Éstos vienen marcados por el incremento de la demanda de **productos envasados, de fácil preparación y listos para el consumo**, sin renunciar por ello a la calidad de los mismos.

La posición de la conserva gallega en los mercados internacionales responde a la tendencia actual del consumo, productos preparados para comer y en formatos individuales, debido a la tipología de los hogares actuales. El consumo de pescado se encuentra en auge en función de la mayor vigilancia de la dieta tan presente hoy en día. Su presencia sigue incrementándose en los mercados internacionales debido a la pujanza de las empresas, muchas de ellas plenamente internacionalizadas, y de primera línea en la competitividad global.

Presencia en los mercados más exigentes.

ELEMENTOS DIFERENCIADORES.

Los diferenciales de la conserva gallega

La conserva gallega combina una fuerte tradición y el saber hacer de una arraigada industria conservera que liga modernidad e innovación. Por otra parte, la calidad en la selección y elaboración de los productos hacen que la conserva ocupe un lugar destacado en los hogares tanto a la hora de elaborar platos de cocina como en el aperitivo o snack.

Tradicición, modernidad, innovación, saber hacer y calidad son los ingredientes básicos que, durante siglos, han impulsado las conservas gallegas en prácticamente todos los países del mundo.

Empresas	Productos									
	Atún	Sardina	Mejillón	Anchoa	Caballa	Nuevas Preparaciones	Cefalópodos	Mariscos	Otros	
ALFONSO GARCIA LOPEZ, S.A. Tel.: 986-770012 Fax: 986-771359 export@pescamar.es www.pescamar.es	✓	✓	✓				✓	✓		
ALIMENTOS LA FORMIDABLE, S.L. Tel.: 986-520712 Fax: 986-543227 laformidable@terra.es www.laformidable.es	✓	✓	✓					✓		
BERNARDO ALFAGEME, S.A. Tel.: 986-213217 Fax: 986-203152 contacto@alfageme.org www.alfageme.org	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	
CALVO DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA, S.L. Tel.: 917-823300 Fax: 915-617600 marketing@calvo.es www.calvo.es	✓	✓	✓				✓			✓
CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A. Tel.: 986-202054 Fax: 986-207168 caasa@palaciodeorientes.net www.palaciodeorientes.es	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
CONSERVAS CARNOTA, S.A. Tel.: 981-867505 Fax: 981-867598 carnota@dani.es www.dani.es	✓				✓		✓	✓		
CONSERVAS CERQUEIRA, S.A. Tel.: 986-233500 Fax: 986-233507 export@paypay.es www.paypay.es	✓	✓	✓				✓	✓		
CONSERVAS CORTIZO, S.A. Tel.: 981-811876 Fax: 981-812534 gago@conservascortizo.com www.conservascortizo.es	✓	✓	✓							
CONSERVAS DARDO, S.L. Tel.: 986-555000 Fax: 986-561051 dardo@conservasdardo.com www.conservasdardo.com	✓	✓	✓						✓	✓
CONSERVAS DE CAMBADOS, S.A. Tel.: 986-745405 Fax: 986-745507 conservasdecambados@conservasdecambados.com www.conservasdecambados.com	✓	✓	✓				✓	✓		
CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A. Tel.: 986-708233 Fax: 986-709030 clecoq@connorsa.es www.connorsa.es	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		
CONSERVAS FRISCOS, S.A. Tel.: 986-546160 Fax: 986-546341 friscos@friscos.es	✓		✓							
CONSERVAS HIJOS DE RAMON PEÑA, S.L. Tel.: 986-716011 Fax: 986-716363 ramonpena@chramonpena.com www.chramonpena.com		✓							✓	✓
CONSERVAS IGNACIO GONZALEZ MONTES, S.A. Tel.: 981-841700 Fax: 981-841642 igmontes@igmontes.com www.igmontes.com	✓	✓	✓			✓	✓			
CONSERVAS ISABEL DE GALICIA, S.L. Tel.: 986-730597 Fax: 986-731947 jmblanco@isabel.net www.isabel.net	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
CONSERVAS LAGO PAGANINI S.L. Tel.: 986-300118 Fax: 986-300414 conservas@lagopaganini.com www.conservaslagopaganini.com		✓	✓		✓					✓
CONSERVAS PEÑA, S. A. Tel.: 986-506911 Fax: 986-506028 export@conservaspenha.com	✓	✓	✓				✓	✓		
CONSERVAS SELECTAS MAR DE COUSO, S.A. Tel.: 981-840939 Fax: 981-840916 comercial@mardecouso.com www.mardecouso.com	✓				✓					
CONSERVAS Y AHUMADOS LOU, S.L. Tel.: 981-843117 Fax: 981-843117 info@conservaslou.com www.conservaslou.com					✓					
CONSERVAS Y ELABORADOS GUAAU, S.A. Tel.: 986-520712 Fax: 986-543227 laformidable@terra.es www.laformidablesl.com	✓		✓							
CONSERVERA DE ESTEIRO, S.A.U. (GRUPO CALVO) Tel.: 981-855100 Fax: 981-855101 www.calvo.es	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
CONSERVERA GALLEGA, S.A. Tel.: 986-555738 Fax: 986-555369 conserveragallega@hotmail.com		✓								✓
CRUZ PEREZ HERMANOS, S.A. Tel.: 986-310075 Fax: 986-313580 comercial@cruzmar.com www.cruzmar.com	✓	✓	✓		✓			✓	✓	
ESCURIS, S.L. Tel.: 981-843200 Fax: 981-832155 escuris@escuris.es www.escuris.es	✓	✓	✓							✓
FRINSA DEL NOROESTE, S.A. Tel.: 981-835005 Fax: 981-835004 comercial@grupofrinza.com www.grupofrinza.com	✓		✓							
HERRERO MARINESCA CONSERVAS, S.L. Tel.: 981-292755 Fax: 981-130105 herrero@marinesca.es www.marinesca.es			✓			✓	✓			✓
HIJOS DE CARLOS ALBO, S.A. Tel.: 986-213333 Fax: 986-214799 conservas@albo.es www.albo.es	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
INDUSTRIAS CERDEIMAR, S.L. Tel.: 981-736125 Fax: 981-736325 cerdeimar@cerdeimar.com www.cerdeimar.com	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		
JEALSA RIANXEIRA, S.A. Tel.: 981-845400 Fax: 981-844541 cliente@rianxeira.com www.rianxeira.com	✓	✓	✓				✓	✓	✓	
JUSTO LOPEZ VALCARCEL, S. A. Tel.: 986-231700 Fax: 986-298488 mail@valcarcel.es www.valcarcel.es	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		
LUIS ESCURIS BATALLA, S.L. Tel.: 981-843250 Fax: 981-832318 lobueno@luisescurisbatalla.com www.luisescuris.com	✓	✓	✓				✓	✓		
MODESTO CARRODEGUAS, S.L. Tel.: 981-405043 Fax: 981-405000 leis@lajira.com www.lajira.com	✓	✓	✓		✓		✓			✓
ORBE, S.A. Tel.: 986-233100 Fax: 986-230353 orbesa@orbesa.com www.orbesa.com	✓	✓	✓				✓	✓	✓	
PITA HERMANOS, S.A. Tel.: 986-565033 Fax: 986-565974 madrid@pita Hermanos.es www.pita Hermanos.es	✓	✓	✓							✓
RAMÓN FRANCO, S.A. Tel.: 981-830174 Fax: 981-830402 comercial@ramonfranco.com www.ramonfranco.com	✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓
RECURSOS MARINOS DE GALICIA, S.L. Tel.: 981-853025 Fax: 981-853074										✓
RODRIGUEZ, PASCUAL & CIA., S.L. Tel.: 986-400051 Fax: 986-403900 rodriguezpascual@rodriguezpascual.com www.rodriguezpascual.com	✓	✓	✓				✓	✓		
THENAISSIE-PROVOTE, S.A. Tel.: 986-404000 Fax: 986-404243 info@th-p.com www.th-p.com	✓	✓	✓	✓			✓	✓		

LAS CONSERVAS GALLEGAS

Productos adaptados a las necesidades de la nueva sociedad: nutritivos, fáciles de usar, adecuados al estilo de vida actual y que responden a los requerimientos de salud más exigentes.

IGAPE Instituto Galego de Promoción Económica

Sede y servicios centrales

Complejo Administrativo San Lázaro, s/n
15703 Santiago de Compostela (A Coruña) España

telf: +34 981 541 162
+34 902 300 903
fax: +34 981 541 114

e-mail: internacionalización@igape.es
www.igape.es

Centros de promoción de negocios del IGAPE en el exterior

Düsseldorf

telf: +49 221 935 0141 / 0156
fax: +49 211 935 0142

e-mail: alemana@igape.es

New York

telf: +1 212 967 2170 ext. 30
fax: +1 212 564 1415

e-mail: usa@igape.es

Shanghai

telf: +86 21 6288 6128
fax: +86 21 6288 6129

e-mail: china@igape.es

Tokio

telf: +81 3 3584 1861
fax: +81 3 3584 1862

e-mail: xapon@igape.es

Varsovia

telf: +48 22 830 13 20 /21
fax: +48 22 830 01 38

e-mail: polonia@igape.es