

## PASSION FOR SEAFOOD









COOCEANO

EANOSSA

PAIXAO

THE OCEAN IS OUR PASSION!

## BRASMAR SEAFOOD COMPANY

"INVESTIR NO PRESENTE PARA PENSAR O FUTURO.
O FUTURO DEPENDE DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTADO
PARA A CRIAÇÃO DE VALOR. ESTA É A ESTRATÉGIA DA BRASMAR."

"INVEST IN THE PRESENT TO PLAN FOR THE FUTURE.

THE FUTURE DEPENDS ON SUSTAINABLE DEVELOPMENT FOR
THE CREATION OF VALUE. THIS IS BRASMAR'S STRATEGY."

A BRASMAR SEAFOOD COMPANY, integrada na área alimentar do Grupo Vigent, destacase pela sua performance operacional, financeira e modelo organizacional. Os nossos investimentos são diversificados e complementares neste setor. Estão agregadas nesta área de negócio empresas líderes, que oferecem uma variada gama de produtos de qualidade superior, procurando cultivar uma relação de confiança e duradoura com os clientes.

Somos uma empresa de referência na Europa no setor de produtos do mar, estando a nossa atividade focada no processamento e comercialização de pescado, marisco, cefalópodes e bacalhau congelado, bem como bacalhau salgado seco.

A Brasmar transforma e comercializa produtos do mar seguindo especificações rigorosas através de práticas responsáveis que procuram o desenvolvimento sustentável e a satisfação do cliente.

Empenhamo-nos diariamente na identificação e desenvolvimento de novos produtos, com recurso aos equipamentos mais recentes e inovadores, que nos permitem melhor responder e satisfazer as necessidades dos mercados onde operamos.

Somos reconhecidos pela qualidade, uniformidade e variedade dos nossos produtos, complementando-os com um serviço dinâmico e eficaz.

BRASMAR SEAFOOD COMPANY, part of the Vigent Group food area, stands out for its operational, financial and organisational model. Our investments in this sector are diversified and complement each other. In this area of business, leading companies offer a wide range of superior products in order to build a trusting and lasting relationship with customers.

We are a benchmark company in Europe in the seafood sector. Our activity is focused on the processing and sale of fish, shellfish, cephalopods and frozen codfish, as well as dry salted codfish.

Brasmar processes and markets seafood products following rigorous specifications through responsible practices that seek sustainable development and customer satisfaction.

We strive daily to identify and develop new products, using the latest and most innovative equipment, which allows us to better respond and satisfy the needs of the markets we operate in.

We are recognized for the quality, consistency and variety of our products, and complement these with a dynamic and effective service.

A presente brochura e a informação apresentada são referentes à Brasmar Seafood Company, contendo afirmações orientadas para o futuro, baseando-se na definição de estratégias delineadas pela Administração. Para obter mais informações, por favor, contacte Departamento de Marketing da Brasmar através do e-mail: marketing@brasmar.com

This brochure and the information presented in it are related to Brasmar Seafood Companies, containing forward-looking statements, based on the definition of strategies outlined by Management. For more information, please contact Brasmar's Marketing Department by e-mail: marketing@brasmar.com



## SOMOS ESPECIALISTAS

## WE ARE SPECIALISTS





Aceder às melhores matérias-primas, das melhores origens;

We access the best raw materials, from the best sources:



Desenvolver o acondicionamento mais adequado para cada produto;

We develop the most suitable packaging for each product;



Utilizar as tecnologias mais avançadas;

We use the most advanced technologies;



Procurar a excelência, para nos mantermos como empresa líder de referência do setor; We pursuit excellence, as to remain a sector leader and benchmark;



Cumprir com a nossa estratégia de responsabilidade social.

We comply with our social responsibility strategy.

## DA BRASMAR PARA O MUNDO



FONTE: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)

Ártico FAO n.º 18 Atlântico Noroeste FAO n.º 21 Atlântico Nordeste FAO n.º 27 Mar Báltico FAO n.º 27.Illid Atlântico Centro-Oeste FAO n.º 31

Atlântico Centro-Este FAO n.º 34
Atlântico Sudoeste FAO n.º 41
Atlântico Sudoeste FAO n.º 47

**Mar Mediterrâneo** FAO n.ºs 37.1, 37.2 e 37.3

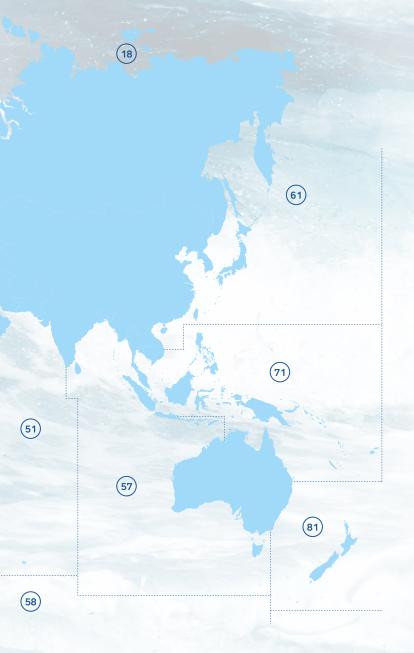
Mar Negro FAO n.º 37.4 Oceano Índico FAO n.º 51 e 57

**Oceano Pacífico** FAO n.ºs 61, 67, 71, 77, 81 e 87 **Antártico** FAO n.ºs 48. 58 e 88

#### SABIA QUE:

A ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO), É UMA ORGANIZAÇÃO INTERGOVERNAMENTAL QUE CONTA COM 194 ESTADOS MEMBROS, DOIS MEMBROS ASSOCIADOS E UMA ORGANIZAÇÃO MEMBRO, A UNIÃO EUROPEIA. ALCANÇAR A SEGURANÇA ALIMENTAR PARA TODOS E GARANTIR QUE AS PESSOAS TENHAM ACESSO A ALIMENTOS DE BOA QUALIDADE PARA QUE POSSAM LEVAR UMA VIDA ATIVA E SAUDÁVEL É A ESSÊNCIA DAS ATIVIDADES DA FAO.

## BRASMAR THROUGHOUT THE WORLD



SOURCE: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

#### **ONDE ESTAMOS**

PORTUGAL / PORTUGAL

UN. INDUSTRIAIS / INDUSTRIAL UN.: TROFA, GAFANHA DA NAZARÉ, VILA NOVA DE FAMALIÇÃO

UN. COMERCIAIS / COMMERCIAL UN.: TROFA, VILA NOVA DE FAMALIÇÃO

ESPANHA / SPAIN UN. INDUSTRIAIS / INDUSTRIAL UN.: LEÓN, LOGROÑO UN. COMERCIAIS / COMMERCIAL UN.: LOGROÑO, MADRID, VIGO

ITÁLIA / ITALY UN. COMERCIAL / COMMERCIAL UN.

EUA / USA

UN. COMERCIAL / COMMERCIAL UN.

**BRASIL / BRAZIL** 

UN. COMERCIAL / COMMERCIAL UN.

NORUEGA / NORWAY UN. INDUSTRIAL / INDUSTRIAL UN.: BRODR AARSETH UN. COMERCIAL / COMMERCIAL UN.: AALESUND SEAFOOD

#### PARA ONDE EXPORTAMOS

ANGOLA / ANGOLA ANTILHAS HOLANDESAS / NETH ANTILLES

LGICA / BELGIUM SNIA-HERZEGOVINA / BOSNIA-HERZEGOVINA

CABO VERDE / CAPE VERDE
CANADÁ / CANADA
CHINA (MACAU) / CHINA (MACAU)

MALTA / MALTA
MÉXICO / MEXICO
MOÇAMBIQUE / MOZAMBIQUE
MONTENEGRO / MONTENEGRO
PARAGUAI / PARAGUAY
POLÔNIA / POLAND
REINO UNIDO / UNITED KINGDOM
REPÚBLICA CHECA / CZECH REPUBLIC
REPÚBLICA DOMINICANA / DOMINICAN REPUBLIC
SUÍÇA / SWITZERLAND
URUGUAI / URUGUAY

FAO Area nos. 37.1, 37.2 and 37.3

North-West Atlantic North-East Atlantic Baltic Sea

FAO Area no. 18 FAO Area no. 21 FAO Area no. 27 FAO Area no. 27. IIId Central-Weastern Atlantic FAO Area on 31

Central-Eastern Atlantic FAO Area no. 34 South-West Atlantic FAO Area no. 41 South-Fast Atlantic FAO Area no. 47

Mediterranean Sea

Black Sea

FAO Area no. 37.4 Indian Ocean FAO Area nos. 51 and 57

Pacific Ocean FAO Area nos. 61, 67, 71, 77, 81 and 87 FAO Area nos. 48, 58 and 88 Antacctic

#### **DID YOU KNOW?**

THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) IS AN INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATION WITH 194 MEMBER STATES, TWO ASSOCIATE MEMBERS AND ONE MEMBER ORGANISATION, THE EUROPEAN UNION ACHIEVING FOOD SECURITY FOR ALL AND ENSURING THAT PEOPLE HAVE ACCESS TO GOOD QUALITY FOOD TO LIVE AN ACTIVE AND HEALTHY LIFE IS AT THE HEART OF FAO'S ACTIVITIES.

## PESCA SUSTENTAVEL SUSTAINABLE FISHING

Quando adquirimos Produtos do Mar, temos de nos assegurar de que o peixe que fica na água é suficiente para manter os ecossistemas saudáveis e garantir que se possa continuar a pescar no futuro.

A Brasmar, estando inserida na União Europeia, aposta em processos e métodos de gestão que estão na vanguarda mundial, no que diz respeito à gestão das pescas e às normas vioentes do setor.

A MSC - Marine Stewardship Council, é uma organização independente, internacional e sem fins lucrativos, fundada em 1997, com vista a solucionar o problema da sobrepesca. A certificação MSC - Cadeia de Responsabilidade permite manter fora da cadeia de fornecimento, peixe capturado ilegalmente. A pesca ilegal é um problema sério, causando danos irreversíveis no ecossistema marinho, nos meios de subsistência e na indústria do peixe em todo o mundo. Os rótulos em produtos de origem marinha devem fornecer informações sobre as espécies, a fonte de pesca e qualquer informação sobre a sustentabilidade do produto. A partir do momento que um pescador obtenha a certificação, o seu produto só poderá ostentar a marca MSC quando todos os intervenientes na cadeia de fornecimento forem certificados de acordo com o referencial MSC - Cadeia de Responsabilidade. Os produtos com o selo MSC são garantidamente provenientes de uma pesca sustentável.

A Brasmar obteve em 2016 certificação MSC para os seguintes produtos: Pescada (Merluccius capensis/paradoxus); Amêijoa (Meretrix lyrata); Bacalhau (Gadus morhua e Gadus macrocephalus); Paloco do Pacífico (Theragra rhalcon

A IFS Food - International Feature Standards é uma norma reconhecida pelo GFSI para certificar a segurança e qualidade dos produtos alimentares e processos de producão.

A Brasmar, em permanente busca da certificação de qualidade de todos os seus produtos, obteve a certificação Halal. Tornam-se, desta forma, mais amplos os seus mercados alvo, garantindo o fornecimento certificado a uma faixa de consumidores com largo potencial de consumo nacional e internacional – a população muçulmana.

Estamos comprometidos com a gestão dos resíduos das nossas unidades de produção. Prova disso é o facto de estarmos inscritos em vários Organismos que certificam este nosso compromisso, tais como o SIGRE (Sistema Integrado de Gestão de Resíduos e Embalagens), o ECOLUB (Sociedade de Gestão Integrada de Oleos Lubrificantes Usados) e Ponto Verde (Sociedade Ponto Verde).

When we buy Sea Products, we have to make sure that there is enough fish left in the water to keep our ecosystems healthy and ensure that we can continue fishing in the future.

Operating within the European Union, Brasmar is committed to management processes and methods that are on the cutting edge internationally in terms of fisheries management and industry standards.

The MSC - Marine Stewardship Council is an independent, international, non-profit organisation founded in 1997 to address the problem of overfishing. The MSC - Chain of Responsibility certification allows illegally caught fish to be kept out of the supply chain. Illegal fishing is a serious problem, causing irreversible damage to people's livelihoods, the marine ecosystem, and the fish industry throughout the world. Labels on products of marine origin should provide information on species, fishing source and any information on product sustainability. Once a fisherman is certified, his product can only display the MSC brand when all actors in the supply chain are certified according to the MSC - Chain of Responsibility standard. Products bearing the MSC seal are guaranteed to come from sustainable fishing.

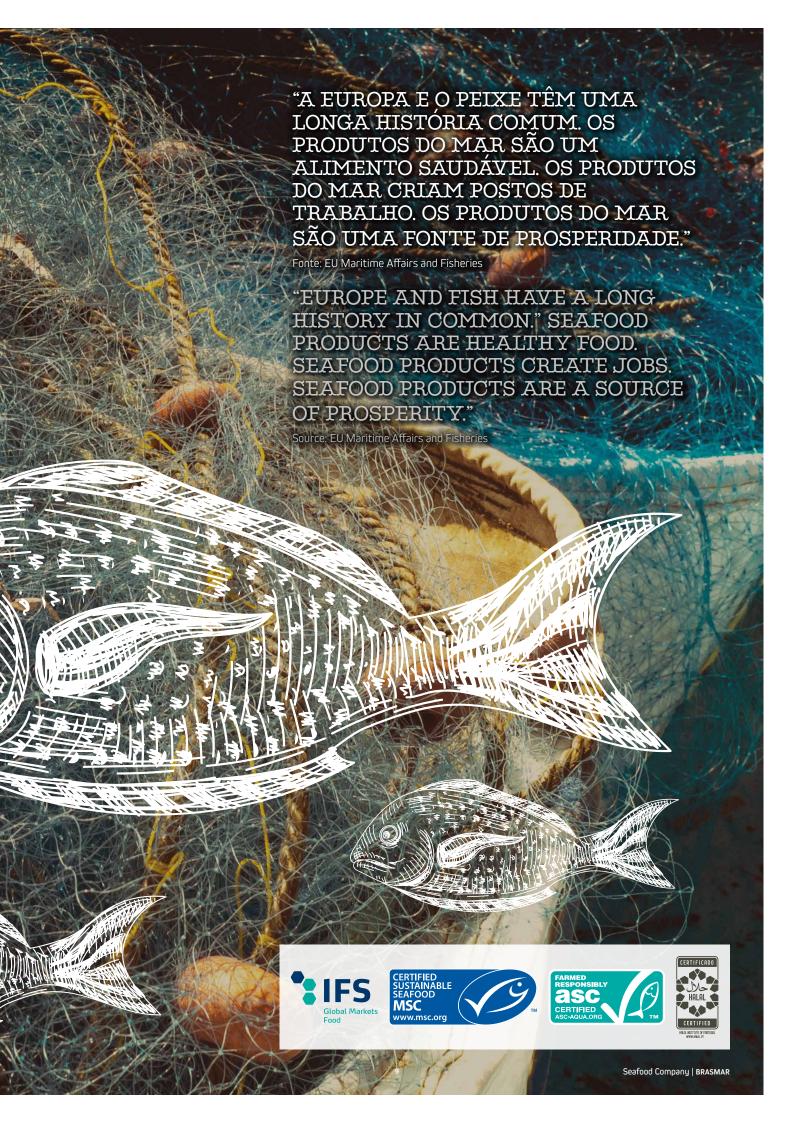
In 2016, Brasmar obtained MSC certification for the following products: Hake (Merluccius capensis/paradoxus); Clams (Meretrix lyrata); Codfish (Gadus morhua and Gadus macrocephalus); Pollock (Theragra chalcogramma).

IFS Food - International Feature Standards is a standard recognised by GFSI to certify the safety and quality of food products and production processes.

Brasmar, in a permanent search of quality certification of all its products, obtained the certification Halal. In this way, enlarge their target markets, guaranteeing the certified supply to a range of consumers with large national and international consumption potential—the Muslim population.

We are committed to the waste management of our production units. Proof of this is the fact that we are registered in several bodies that certify our commitment, such as SIGRE (Integrated System for Waste and Packaging Management), ECOLUB (Society for the Integrated Management of Used Lubricating Oils) and Ponto Verde (Ponto Verde Society).





## OS NOSSOS PRODUTOS

### OUR PRODUCTS

#### **PESCADOS**

SEAFOOD

Oferecemos uma ampla seleção de espécies de pescado, em diferentes formatos e tipos de apresentação.

We offer a wide and diverse selection of fish species, in different formats and types of presentation.



RAIA



DOURADA SEA BREAM



CORVINA CROACKER



**PERCA** PERCH



**ATUM** 





**GAROUPA** 

**LINGUADO** 

10

Abrótea Alabote Anequim Arinca Atum Cação Cantarilho Carapau Cavala Charuteiro Cherne Corvina Dourada Dourado Escamudo Espadarte Espadilha Espadim Garoupa Granadeiro Linguado Luciano Maruca Paloco Pampo Peixe Vermelho Peixe-Bobo Peixe-Espada Peixe-Galo Peixe-Gato-Riscado Peixe-Loho Peixe-Prata Perca Pescada Raia Robalo Salmão Sardinha Seriolela Solha

Tamboril

Tintureira

Trompete Truta

Tilápia

Veleiro

Xaputa

Həlibut Shark Haddock Tuna Dogfish Blackbelly Rosefish Horse Mackerel Mackerel Jack Grouper Croaker Sea Bream Məhi Məhi Saithe Swordfish Sprat Marlin Grouper Grenadier Sole Snapper Kingklip Alaska Pollack Pomfret Redfish Basking Shark Sabre John Dory Pangasius Wolffish Silverfish Perch Hake Skate Sea Bass Salmon Sardine Seriolella American Plaice Monkfish Tiləpiə Blue Shark Trumpetfish Trout Sailfish Pomfret

White Hake

#### TODOS OS NOSSOS PRODUTOS PODEM SER VENDIDOS EM DIFERENTES TIPOS DE CORTES E FORMATOS.

Comercializamos uma ampla variedade de produtos do mar, podendo a imensa maioria ser adaptada à realidade Retail e Food Service, nos mais diversos formatos e cortes.

## ALL OUR PRODUCTS CAN BE SOLD IN DIFFERENT TYPES OF CUT AND FORMATS.

We sell a wide variety of sea products, adapting the vast majority for Retail and Food Service, in all formats and cuts.



LOMBO DE ESPADARTE SWORDFISH LOIN



LOMBO DE ANEQUIM SHARK LOIN



LOMBO DE TINTUREIRA BLUE SHARK LOIN



DOURADA ESCALADA SPLITED SEA BREAM



SALMÃO EM MEDALHÕES
SALMON MEDALLIONS



SARDINHAS SARDINES



SALMÃO (FILETES)
SALMON (FILLET)



TAMBORIL (FILETES)

MONKFISH (FILLET)



PESCADA ÁFRICA DO SUL (FILETES)
SOUTH AFRICA HAKE (FILLET)



PEIXE VERMELHO POSTA

RED FISH SLICES



PESCADA DO CHILE EM POSTAS CHILE HAKE IN SLICES



MARUCA KINGKLIP

## OS NOSSOS PRODUTOS OUR PRODUCTS

#### **MARISCOS**

SHELLFISH

O nosso marisco e seus preparados são um ponto forte da Brasmar, apresentando uma oferta diversificada, em termos de espécies. Our seafood and its preparations are one of Brasmar's strong points, with a diverse range of species.









Preparado de Arroz de Tamboril

CAMARÃO

Camarão (origens diversas)

**BIVALVES** 

Búzio

Lapa Mexilhão

Sapateira

PREPARADOS DE PESCADO

E CRUSTÁCEOS

Camarão Vannamei

**SHRIMP** 

Vannamei Shrimp Shrimps (diversified origins)

**BIVALVES** AND CRUSTACEANS

Amêijoa Berbigão Cockles Whelk King Crab Caranguejo-Real Lagosta

Lobster Limpet Mussel

Crab Edible

SHELLFISH AND SEAFOOD PREPARATIONS

Fish Mix Seafood Mix Seafood Cocktail

without Shell Mix Monkfish Rice Mix



CAMARÃO

CAMARÃO VANNAMEI S/CABECA HEADLESS VANNAMEI SHRIMP



AMÊIJOA-VIETNAMITA C/CASCA BRANCA WHITE CLAM SHELL ON



CAMARÃO VANNAMEI INTEIRO HEAD ON WHITE VANNAMEI SHRIMP



AMÊIJOA-VIETNAMITA C/CASCA CASTANHA BROWN CLAM SHELL ON



CAMARÃO BLACK TIGER BLACK TIGER PRAWN



MEXILHÃO MEIA CONCHA GREENSHELL MUSSEL HALF SHELL

#### TODOS OS NOSSOS PRODUTOS PODEM SER VENDIDOS EM DIFERENTES TIPOS DE EMBALAGENS.

Comercializamos uma ampla variedade de produtos do mar, podendo a imensa maioria ser adaptada à realidade Retail e Food Service, nos mais diversos formatos e tipos de apresentação.

## ALL OUR PRODUCTS CAN BE SOLD IN DIFFERENT TYPES OF PACKAGING.

We sell a wide variety of sea products, adapting the vast majority for Retail and Food Service, in all formats and presentations.



BOCAS DE SAPATEIRA CRAB CLAW

CARANGUEJO REAL

KING CRAB

## OS NOSSOS PRODUTOS OUR PRODUCTS

## **CEFALÓPODES**CEPHALOPODS

Estratégicamente a Brasmar decidiu apostar na sua especialização na área da elaboração e comercialização de cefalópodes.

Desde logo, sendo o Polvo considerado cada vez mais uma alternativa de alto valor nutricional, faz hoje parte da dieta alimentar da maior parte da população.

O Polvo é um dos recursos marinhos com maior expressão e abundância na bacia mediterrânica e na costa portuguesa. A espécie *Octopus vulgaris*, capturada em Portugal, beneficia de uma forte e crescente procura internacional, devido à excelente qualidade que apresenta.

Para além do Polvo, oferecemos uma ampla e diversificada seleção de espécies de cefalópodes, em diferentes formatos e tipos de apresentação, em função das necessidades específicas de cada cliente: POLVO, POTA, LULA e CHOCO.

Brasmar decided to strategically bet on a range of cephalopods.

Octopus is being increasingly considered an alternative source of high nutritional value, and present in the diet of most of the population.

Octopus is one of the most abundant marine resources in the mediterranean basin and on the portuguese coast Octopus vulgaris is the most fished species in Portugal, and subject to strong and growing international demand due to its quality.

We offer a wide and diverse selection of cephalopods, in different formats and types of presentation: OCTOPUS, GIANT SQUID, SQUID and CUTTLEFISH.

POLYO

POTA



POLVO OCTOPUS

POTA SQUID



ANILHAS DE POTA SQUID RINGS



POLVO EM FLOR FLOWER OCTOPUS



TENTÁCULOS DE POTA SQUID TENTACLES TUBO DE POTA

O POLVO BRASMAR FOI DISTINGUIDO, NO ÂMBITO DO PREMIO "SABOR DO ANO 2022", APÓS SER SUBMETIDO A UMA PROVA RIGOROSA DE ANÁLISE SENSORIAL.

SELECIONAMOS CRITERIOSAMENTE A MELHOR MATÉRIA-PRIMA NAS MELHORES ORIGENS.

Comercializamos uma ampla variedade de produtos do mar, podendo a imensa maioria ser adaptada à realidade Retail e Food Service, nos mais diversos formatos, calibres e cortes.

AFTER BEING SUBJECTED
TO A RIGOROUS TEST
OF SENSORY ANALYSIS,
BRASMAR OCTOPUS WON
THE "TASTE OF THE YEAR 2022"
AWARD WITH DISTINCTION.

WE CHOOSE THE BEST RAW MATERIAL AND CAREFULLY SELECT OUR SUPPLIERS FROM THE BEST SOURCES.

We sell a wide variety of sea products, adapting the vast majority for Retail and Food Service, in all formats and cuts.





**LULA INTEIRA**WHOLE SQUID



LULA LIMPA

CHOCO

CUTTLEFISH



CHOCO LIMPO
CLEANED CUTTLEFISH



CHOCO INTEIRO
WHOLE CUTTLEFISH

## OS NOSSOS PRODUTOS

### OUR PRODUCTS

#### BACALHAU SALGADO SECO E DEMOLHADO ULTRACONGELADO

DRIED SALTED AND DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

Disponibilizamos uma ampla oferta de bacalhau (Salgado Seco e Demolhado Ultracongelado), em diferentes formatos e tipos de apresentação. We offer a wide selection of codfish (Dried Salted and Desalted Deep-Frozen), in different formats and types of presentation.

#### BACALHAU SALGADO SECO

O segredo para o bacalhau mais saboroso, com textura e lascas perfeitas, está em toda a paixão com que é trabalhado. Desde a receção das melhores matérias-primas, até ao ponto certo de secagem, o nosso bacalhau é feito com o saber e a experiência acumulada de todas as pessoas que com ele trabalham. Para conseguirmos lombos suculentos e com a consistência certa, o nosso bacalhau é produzido, no mínimo, com 3 meses de cura de sal, o que lhe confere um aspeto perfeito e delicioso. Antes da secagem é submetido a uma cuidada lavagem, que lhe retira o excesso de sal, produzindo em secador uma superfície levemente dourada e com um suave brilho. O ponto de secagem é o ideal para, cumprindo os requisitos legais, conseguirmos o melhor sabor onde tudo se conjuga, no prato.

#### DRIED SALTED CODFISH

The secret to the tastiest codfish, with perfect texture and flakes, is in all the passion with which it is prepared. From receiving the best raw materials to the best drying point, our codfish is made with the knowledge and accumulated experience of all the people who work with it. To achieve succulent loins with the right consistency, our codfish is salt cured for at least 3 months, which gives it a perfect and delicious appearance Before drying, it is cleaned carefully to remove excess salt, the drying process then gives the fish a lightgolden surface with a soft lustre. In meeting legal requirements, the drying point is ideal for getting the best flavour for everything to come together on the plate.

#### BRASMAR ORIGINAL Islândia

Noruega Canadá

#### **BRASMAR TRADIÇÃO**

Islândia Noruega Canadá

#### **BRASMAR PREMIUM**

Cura Amarela

BRASMAR ORIGINAL

Iceland Norway Canada

#### BRASMAR TRADIÇÃO

Iceland Norway Canada

#### BRASMAR PREMIUM

Faroe Islands Yellow Cure



CURA AMARELA YELLOW CURE



ISLÂNDIA



FAROÉ



NORUEGA NORWAY

#### TODOS OS NOSSOS PRODUTOS PODEM SER VENDIDOS EM DIFERENTES TIPOS DE CORTES E FORMATOS.

Comercializamos uma ampla variedade de produtos do mar, podendo a imensa maioria ser adaptada à realidade Retail e Food Service, nos mais diversos formatos e cortes.

## ALL OUR PRODUCTS CAN BE SOLD IN DIFFERENT TYPES OF CUT AND FORMATS.

We sell a wide variety of sea products, adapting the vast majority for Retail and Food Service, in all formats and cuts.



#### BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO

Através de uma cuidada seleção da melhor espécie (*Gadus morhua*), a melhor origem e a cura tradicional portuguesa, inicia-se o corte através de um processo totalmente mecanizado e otimizado. Demolhamos em água corrente fria e durante todo o processo monitorizamos a sua temperatura, renovação de água e conteúdo de sal, concluindo o processo com uma avaliação sensorial e um rápido congelamento do produto para preservar, assim, a sua frescura, essência e qualidade. Bacalhau demolhado e ultracongelado pronto para cozinhar.

#### DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

Through a careful selection of the best species of cod (Gadhus morhua), the best sources and traditional Portuguese cure, a fully mechanised and optimised process is used for slicing the fish. During the whole process, we monitor temperature, water renewal and salt content, concluding the process with a sensory evaluation and a quick freezing of the product to preserve its freshness, essence and quality. Deep-frozen codfish ready to cook.





LOMBO



LOMBO EXTRA

#### POSTAS



POSTA ASA BRANCA
WHITENING STEAK



POSTA TRADICIONAL TRADITIONAL STEAK

#### DERIVADOS



BADANAS COD WINGS



BACALHAU DESFIADO SHREDDED COD



## OS NOSSOS PRODUTOS OUR PRODUCTS

### COMPLEMENTOS DE REFEIÇÃO

MEAL COMPLEMENTS

Também estamos presentes nos complementos de refeição com uma oferta diversificada e de qualidade.

We are also offer diverse and quality food items.



DELÍCIAS EM FORMA DE CAMARÃO SURIMI IMITATION SHRIMP TAIL



DELÍCIAS EM FORMA DE LAGOSTA SURIMI IMITATION LOBSTER TAIL



Anilhas à Romana Barritas de Pescada Bolinhos de Bacalhau Chamuças Croquetes Delícias do Mar Delícias em Forma de Camarão Delícias em Forma de Lagosta Rissóis de Camarão Rissóis de Leitão Rissóis de Carne Muslitos Pastéis de Nata Pataniscas de Bacalhau Pescada Filetes Panados Tiras de Pota Panadas

Breaded Squid Rings Breaded Fish Fingers Codfish Cakes Samosas Croquettes Surimi Surimi Imitation Shrimp Tail Surimi Imitation Lobster Tail Shrimp Rissoles Suckling Pig Rissoles Meat Rissoles Crab Claw Cream Tart Codfish Fritters Breaded Hake Fillets

Breaded Squid Strips



**DELÍCIAS DO MAR CORTADAS** SURIMI CHUNKS



**DELÍCIAS DO MAR** SURIMI STICKS



**BOLINHOS DE BACALHAU** 

CODFISH CAKES



PATANISCAS DE BACALHAU



ANILHAS À ROMANA BREADED SOUID RINGS



PESCADA FILETES PANADOS BREADED HAKE FILLETS



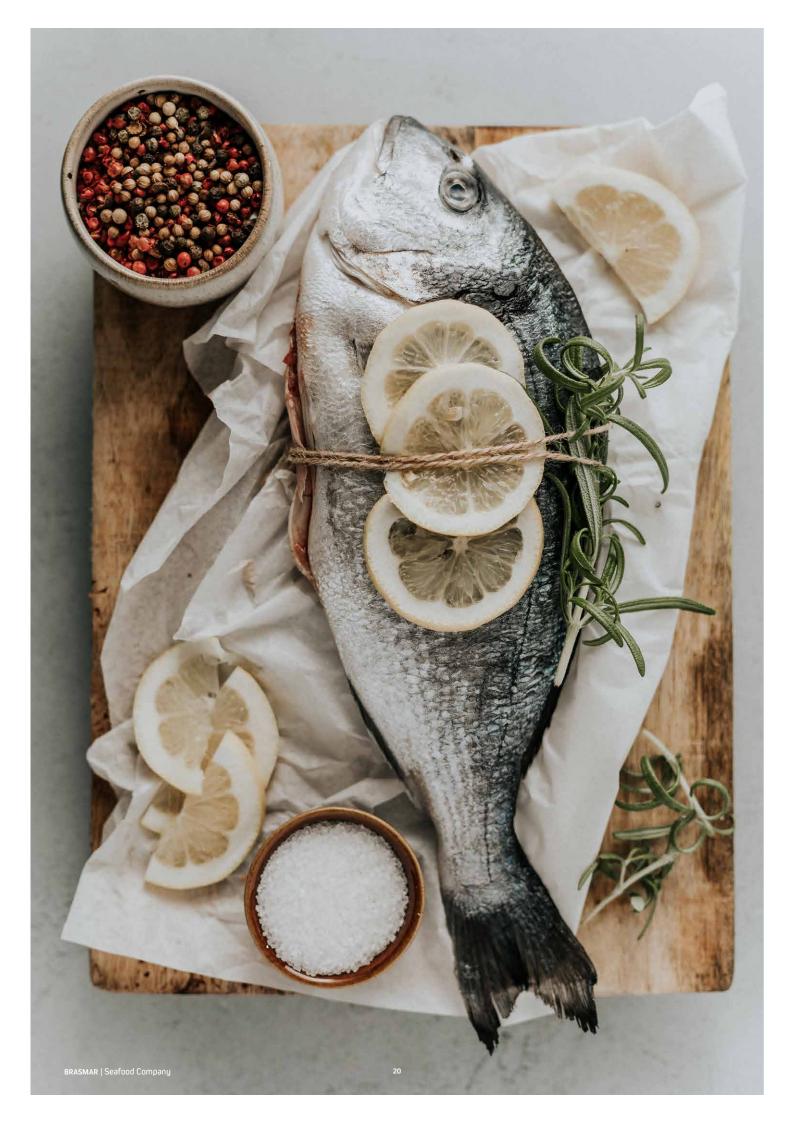
RISSÓIS DE CAMARÃO SHRIMP RISSOLES



BARRITAS DE PESCADA BREADED HAKE STICKS



**MUSLITOS** BREADED CRAB CLAW



## BRASMAR ORIGINAL BRASMAR ORIGINAL

Os produtos da nossa diversificada gama "Brasmar Original", são adquiridos e processados sob as mais criteriosas normas de qualidade e com uma relação qualidade/ preço excecional, permitindo-nos afirmar que temos a maior e mais ampla variedade de produtos, sendo comprovada com as mais de 200 espécies de pescado, marisco e cefalópodes que comercializamos.

The products of our diverse "Brasmar Original" range are purchased and processed under the most rigorous quality standards. They are exceptionally cost effective. We can state that we have the largest and widest variety of products, as is proven by the over 200 species of fish, shellfish and cephalopods that we sell.













# BRASMAR SELEÇÃO

A nossa gama de produtos "Brasmar Seleção" foi pensada para oferecer produtos do mar de qualidade superior, das melhores origens e de primeira escolha. Esta gama aposta em produtos que são sujeitos aos mais criteriosos e rigorosos processos de seleção, obedecendo aos mais exigentes e criteriosos padrões de qualidade, traduzindo-se em produtos de excelência.

Our "Brasmar Seleção" range of products was conceived to offer products of the finest quality: top material from the best sources. This range consists of products that are subject to the most rigorous and thorough selection processes, according to the most demanding quality standards, making them excellent products.











## BRASMAR NACIONAL BRASMAR NACIONAL

A nossa gama de produtos "Brasmar Nacional", foi idealizada para Polvo exclusivamente pescado na costa portuguesa. O polvo português é conhecido e reconhecido por ser um produto de altíssima qualidade.

O segredo está no habitat onde este se desenvolve, que é caracterizado pela existência de ótimas condições de temperatura da água, por fundos marinhos diversos e pela quantidade e diversidade de nutrientes existentes que enriquecem de forma única a sua dieta alimentar.

Our product range "Brasmar Nacional" was designed for Octopus exclusively fished on the portuguese coast. Portuguese octopus is known and recognised for being a product of the highest quality. The secret is in its habitat, characterised by the existence of ideal water temperature conditions, different kinds of marine beds and the quantity and diversity of nutrients that uniquely enrich the octopus diet.



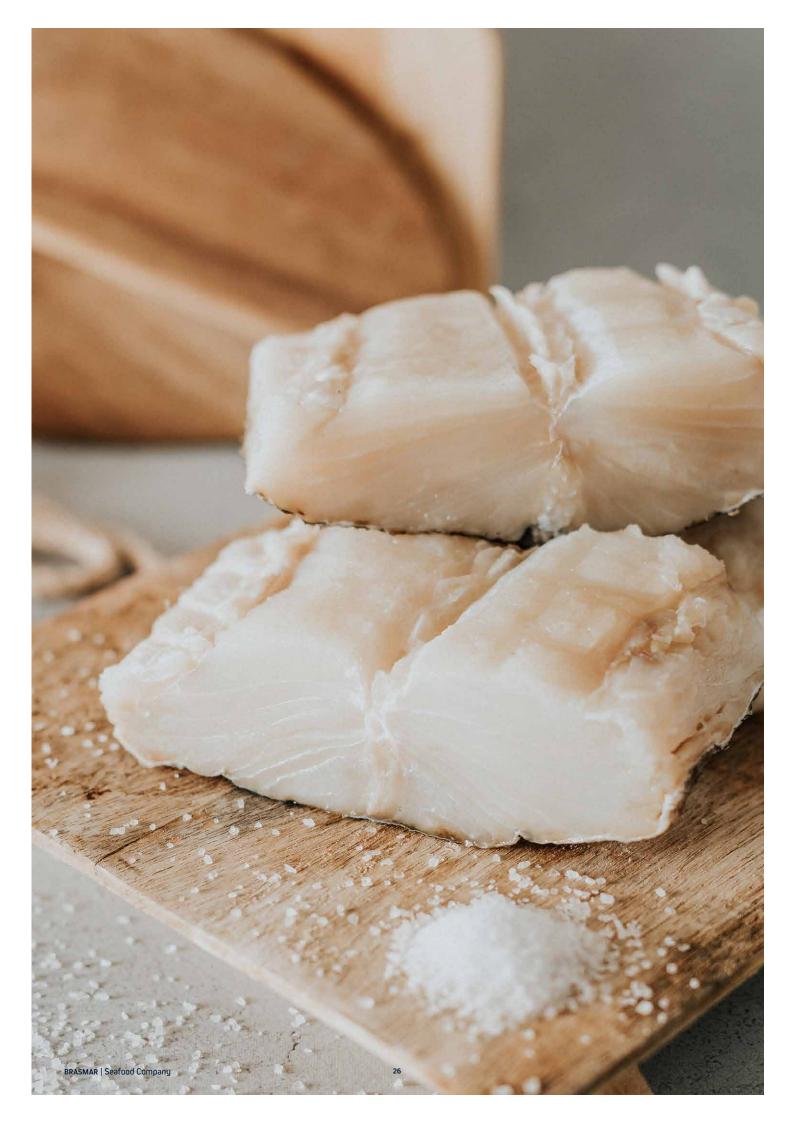
FLOWPACK



CUVETE







# BRASMAR TRADIÇÃO

A nossa gama de produtos "Brasmar Tradição", foi pensada exclusivamente para bacalhau (salgado seco e ultracongelado). Todos os produtos são adquiridos e processados através de uma cuidada seleção da melhor espécie (*Gadus morhua*), da melhor origem e submetidos à excecional cura tradicional portuguesa. Fruto de anos de sabedoria, herdados pelos portugueses desde o século XV, conferem ao nosso "fiel amigo", o paladar, aroma e textura tipicamente português.

Our "Brasmar Tradição" range of products was designed exclusively for codfish (dry salted and deep-frozen). Products acquired and processed through careful selection of the best species of cod (Gadus morhua) from the finest sources and cured in the special, traditional portuguese way. The result of years of portuguese accumulated wisdom going back to the 15th century, that gives our "faithful friend" a typically portuguese taste, aroma and texture.





BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO

BACALHAU SALGADO SECO





# BRASMAR PREMIUM BRASMAR PREMIUM

"Brasmar Premium", é a nossa gama criada para salgado seco e bacalhau demolhado ultracongelado da melhor origem (Faroé), adquirido e processado através de uma exaustiva seleção de peixe fresco da melhor espécie (Gadus morhua) e dos melhores exemplares. Estes são submetidos a um tratamento específico, de onde resulta a sua cor amarela. Esta cor deriva da oxidação do bacalhau no decorrer do processo de cura, que vai amadurecendo em sal, pelo menos, durante 90 dias.

"Brasmar Premium" is our range created for dry salted codfish and deep-frozen desalted from the best origin (Faroe), acquired and processed through an exhaustive selection of the best species of fresh fish (Gadus morhua) and the best specimens. These are subjected to a specific treatment that gives them a yellow colour. This colour is caused by the oxidation of codfish in the course of the curing process, where the fish is matured in salt for at least 90 days.









## VANTAGENS BRASMAR BRASMAR ADVANTAGES

#### O QUE NOS DIFERENCIA WHAT MAKES US DIFFERENT



#### QUALIDADE DAS MATÉRIAS PRIMAS E DOS PROCESSOS

Estamos certificados com base nas normas MSC - Marine Stewardship Council, IFS – FOOD STANDARDS e Halal.



#### APOSTA NOS PROCESSOS DE SEGURANÇA INTERNA E ALIMENTAR

A evolução constante do mercado de alimentos congelados e o correto processamento da matéria-prima levam a Brasmar a um investimento constante na renovação da sua estrutura tecnológica, investigando e inovando em processos produtivos mais eficazes.



#### SATISFAÇÃO E FIDELIZAÇÃO

Estudos de mercado, constantes melhorias tecnológicas e a atenta resposta aos nossos clientes, fazem da Brasmar uma empresa especializada em satisfazer sempre cada necessidade específica. Somos especialistas em nos adaptar a diferentes necessidades dos clientes, seja na embalagem (materiais, dimensões, gramagem, entre outros), seja na disponibilidade e variedade de produtos do mar.



#### EXCELÊNCIA E COMPETITIVIDADE EMPRESARIAIS

Os processos produtivos são personalizados e melhorados de forma sistemática para obter resultados ótimos. A aplicação da embalagem mais adequada, na variedade dos nossos produtos, está garantida.



#### **INVESTIMENTO NOS RECURSOS HUMANOS**

Os nossos recursos humanos, com formação específica nas suas áreas de atividade, implementam no seu dia-a-dia processos estratégicos para levar a cabo uma constante melhoria produtiva, seja na qualidade, seja na variedade dos nossos produtos e serviços.

#### QUALITY OF RAW MATERIALS AND PROCESSES

We are certified on the basis of MSC - Marine Stewardship Council, IFS - FOOD STANDARDS and Halal standards.

#### COMMITTED TO INTERNAL AND FOOD SECURITY PROCESSES

The constant evolution of the frozen food market and the correct processing of raw material means that Brasmar is constantly investing in the renovation of its technological structure, and innovating and investigating more efficient production processes.

#### SATISFACTION AND LOYALTY

Market studies, constant technological improvements and the careful attention we pay to our customers mean that Brasmar is a company that specialises in satisfying every specific requirement. We specialise in adapting to different customer needs, whether in packaging (materials, sizes, weight, etc.) or in the availability and variety of seafood.

#### COMPANY EXCELLENCE AND COMPETITIVENESS

The production processes are customised and improved systematically for optimal-results. The application of the most appropriate packaging across the range of our products is guaranteed.

#### INVESTMENT IN HUMAN RESOURCES

Our human resources, with specific training in their fields, have undertaken strategic processes in their day-to-day activities in order to constantly improve production, either in terms of quality or in the variety of our products and services.

