

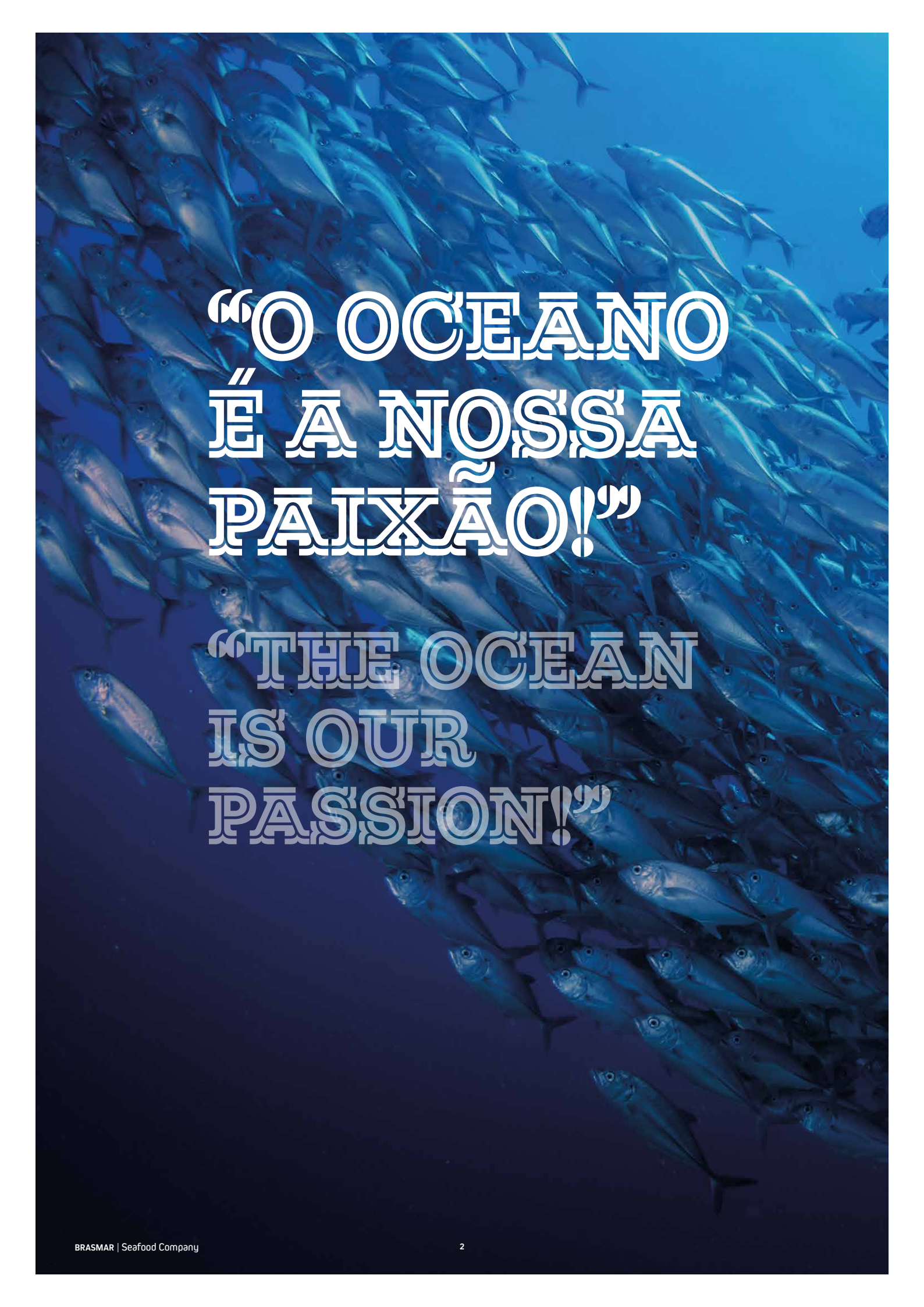


PASSION FOR SEAFOOD



BRASMAR.COM

PT / UK



“O OCEANO
É A NOSSA
PAIXÃO!”

“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, destaca-se 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.IIIId
Atlântico Centro-Oeste FAO n.º 31

Atlântico Centro-Este FAO n.º 34
Atlântico Sudoeste FAO n.º 41
Atlântico Sudeste 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.ºs 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



ONDE ESTAMOS LOCATION

PORTUGAL / PORTUGAL
UN. INDUSTRIAIS / INDUSTRIAL UN.: TROFA, GAFANHA DA NAZARÉ, VILA NOVA DE FAMALICÃO
UN. COMERCIAIS / COMMERCIAL UN.: TROFA, VILA NOVA DE FAMALICÃO

ESPAÑA / 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 WHERE WE EXPORT TO

ALEMANHA / GERMANY
ANGOLA / ANGOLA
ANTILHAS HOLANDEASAS / NETH ANTILLES
BÉLGICA / BELGIUM
BÓSNIA-HERZEGOVINA / BOSNIA-HERZEGOVINA
BRASIL / BRAZIL
CABO VERDE / CAPE VERDE
CANADÁ / CANADA
CHINA (MACAU) / CHINA (MACAU)
CHIPRE / CYPRUS
CROÁCIA / CROATIA
ESLOVÁQUIA / SLOVAKIA
ESLOVÉNIA / SLOVENIA
ESPAÑA / SPAIN
FRANÇA / FRANCE
GEÓRGIA / GEORGIA
GRÉCIA / GREECE
HOLANDA / NETHERLAND
INGLATERRA / ENGLAND
ITÁLIA / ITALY
LETÓNIA / LATVIA
LITUÂNIA / LITHUANIA
LUXEMBURGO / LUXEMBOURG
MALTA / MALTA
MÉXICO / MEXICO
MOÇAMBIQUE / MOZAMBIQUE
MONTENEGRO / MONTENEGRO
PARAGUAI / PARAGUAY
POLÓNIA / POLAND
REINO UNIDO / UNITED KINGDOM
REPÚBLICA CHECA / CZECH REPUBLIC
REPÚBLICA DOMINICANA / DOMINICAN REPUBLIC
SUÍÇA / SWITZERLAND
URUGUAI / URUGUAY

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

Arctic FAO Area no. 18
North-West Atlantic FAO Area no. 21
North-East Atlantic FAO Area no. 27
Baltic Sea FAO Area no. 27. III d
Central-Western Atlantic FAO Area no. 31

Central-Eastern Atlantic FAO Area no. 34
South-West Atlantic FAO Area no. 41
South-East Atlantic FAO Area no. 47
Mediterranean Sea FAO Area nos. 37.1, 37.2 and 37.3

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
Antarctic FAO Area nos. 48, 58 and 88

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 SUSTENTÁVEL 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 Brásmar, 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 vigentes 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 Brásmar obteve em 2016 certificação MSC para os seguintes produtos: Pescada (*Merluccius capensis/paradoxus*); Amêijoia (*Meretrix lyrata*); Bacalhau (*Gadus morhua* e *Gadus macrocephalus*); Paloco do Pacífico (*Theragra chalcogramma*).

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

A Brásmar, 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 Óleos 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, Brásmar 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, Brásmar 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.

Brásmar, 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).

“A EUROPA E O PEIXE TÊM UMA LONGA HISTÓRIA COMUM. OS PRODUTOS DO MAR SÃO UM ALIMENTO SAUDÁVEL. OS PRODUTOS DO MAR CRIAM POSTOS DE TRABALHO. OS PRODUTOS DO MAR SÃO UMA FONTE DE PROSPERIDADE.”

Fonte: EU Maritime Affairs and Fisheries

“EUROPE AND FISH HAVE A LONG HISTORY IN COMMON.” SEAFOOD PRODUCTS ARE HEALTHY FOOD. SEAFOOD PRODUCTS CREATE JOBS. SEAFOOD PRODUCTS ARE A SOURCE OF PROSPERITY.”

Source: EU Maritime Affairs and Fisheries



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
SKATE



DOURADA
SEA BREAM



CORVINA
CROACKER



CARAPAU
WHOLE HORSE MACKEREL



ATUM
TUNA



PERCA
PERCH



GAROUPA
GROUPEE



LINGUADO
SOLE

- 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-Lobo
 - Peixe-Prata
 - Perca
 - Pescada
 - Raia
 - Robalo
 - Salmão
 - Sardinha
 - Seriotelela
 - Solha
 - Tamboril
 - Tilápia
 - Tintureira
 - Trompeta
 - Truta
 - Veleiro
 - Xaputa
- White Hake
 - Halibut
 - Shark
 - Haddock
 - Tuna
 - Dogfish
 - Blackbelly Rosefish
 - Horse Mackerel
 - Mackerel
 - Jack
 - Grouper
 - Croaker
 - Sea Bream
 - Mahi Mahi
 - 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
 - Seriotelela
 - American Plaice
 - Monkfish
 - Tilapia
 - Blue Shark
 - Trumpetfish
 - Trout
 - Sailfish
 - Pomfret

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 Brasmár, apresentando uma oferta diversificada, em termos de espécies.

Our seafood and its preparations are one of Brasmár's strong points, with a diverse range of species.



CAMARÃO
SHRIMP



CAMARÃO VANNAMEI S/CABEÇA
HEADLESS VANNAMEI SHRIMP



CAMARÃO VANNAMEI INTEIRO
HEAD ON WHITE VANNAMEI SHRIMP



CAMARÃO BLACK TIGER
BLACK TIGER PRAWN



AMÊIJOA-JAPONESA C/CASCA
MANILA CLAM



AMÊIJOA-VIETNAMITA C/CASCA BRANCA
WHITE CLAM SHELL ON



AMÊIJOA-VIETNAMITA C/CASCA CASTANHA
BROWN CLAM SHELL ON



MEXILHÃO MEIA CONCHA
GREENSHELL MUSSEL HALF SHELL

CAMARÃO

Camarão Vannamei
Camarão
(origens diversas)

SHRIMP

Vannamei Shrimp
Shrimps
(diversified origins)

BIVALVES E CRUSTÁCEOS

Amêijoia
Berbigão
Búzio
Caranguejo-Real
Lagosta
Lapa
Mexilhão
Sapateira

BIVALVES AND CRUSTACEANS

Clams
Cockles
Whelk
King Crab
Lobster
Limpet
Mussel
Crab Edible

PREPARADOS DE PESCADO E MISTURAS

Caldeirada de Peixe
Preparado de Marisco
Cocktail de Marisco
S/Cascas
Preparado de Arroz
de Tamboril

SHELLFISH AND SEAFOOD PREPARATIONS

Fish Mix
Seafood Mix
Seafood Cocktail
without Shell Mix
Monkfish Rice
Mix

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.



MIOLO DE AMÉIJOA-ZEBRA
YELLOW CLAM MEAT



LAGOSTA INTEIRA
WHOLE LOBSTER



PREPARADO P/ARROZ MARISCO
SEAFOOD MIX



MIOLO DE BERBIGÃO
COCKLE MEAT



BOCAS DE CARANGUEJO
CRAB CLAW



COCKTAIL DE MARISCO S/CASCA
SEAFOOD COCKTAIL WITHOUT SHELL



BÚZIO
WHELK



PEITOS DE CARANGUEJO
CRAB CHEST



PREPARADO P/ARROZ DE TAMBORIL
MONKFISK RICE MIX



CARANGUEJO REAL
KING CRAB



BOCAS DE SAPATEIRA
CRAB CLAW



CALDEIRADA DE PEIXE
FISH MIX

OS NOSSOS PRODUTOS

OUR PRODUCTS

CEFALÓPODES CEPHALOPODS

Estratégicamente a Brasmár 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.**

Brasmár 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.***

POLVO
OCTOPUS



POLVO
OCTOPUS



POLVO EM FLOR
FLOWER OCTOPUS

POTA
SQUID



POTA
SQUID



TENTÁCULOS DE POTA
SQUID TENTACLES



ANILHAS DE POTA
SQUID RINGS



TUBO DE POTA
SQUID TUBE

O POLVO BRASMAR FOI DISTINGUIDO, NO ÂMBITO DO PRÊMIO “SABOR DO ANO 2022”, APOS 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
SQUID



LULA INTEIRA
WHOLE SQUID



LULA LIMPA
CLEANED SQUID

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 light-golden 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 ORIGINAL
Iceland
Norway
Canada

BRASMAR TRADIÇÃO
Islândia
Noruega
Canadá

BRASMAR TRADIÇÃO
Iceland
Norway
Canada

BRASMAR PREMIUM
Faroé
Cura Amarela

BRASMAR PREMIUM
Faroe Islands
Yellow Cure



CURA AMARELA
YELLOW CURE



FAROÉ
FAROE



ISLÂNDIA
ICELAND



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 (*Gadus 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.*

LOMBOS
LOINS



LOMBO
LOIN

POSTAS
STEAK



POSTA ASA BRANCA
WHITENING STEAK

DERIVADOS
DERIVATIVES



BADANAS
COD WINGS



LOMBO EXTRA
EXTRA LOIN



POSTA TRADICIONAL
TRADITIONAL STEAK



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



DELÍCIAS DO MAR CORTADAS
SURIMI CHUNKS



DELÍCIAS DO MAR
SURIMI STICKS



BOLINHOS DE BACALHAU
CODFISH CAKES



PATANISCAS DE BACALHAU
CODFISH FRITTERS



ANILHAS À ROMANA
BREADED SQUID RINGS



PESCADA FILETES PANADOS
BREADED HAKE FILLETS



RISSÓIS DE CAMARÃO
SHRIMP RISSOLES



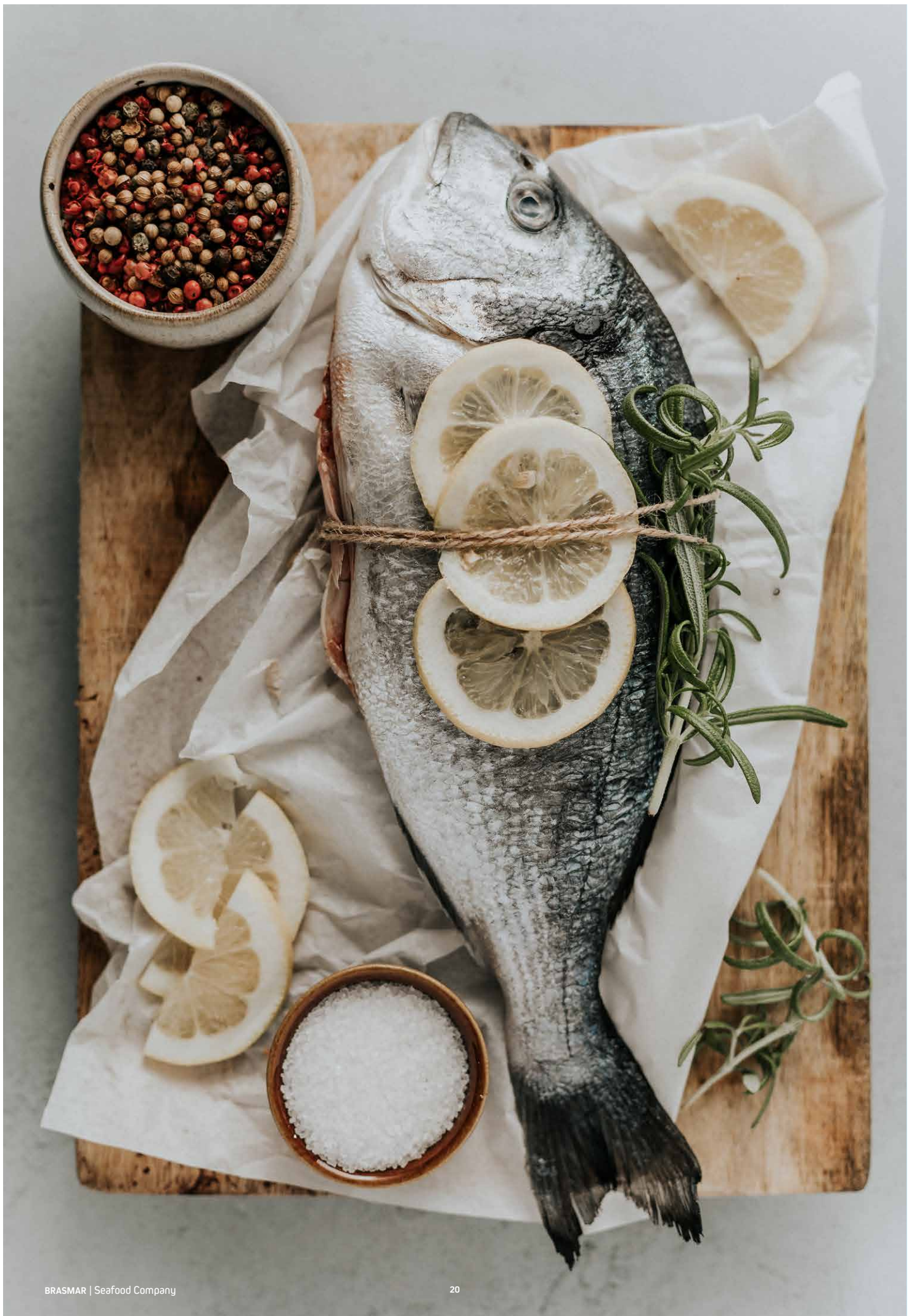
BARRITAS DE PESCADA
BREADED HAKE STICKS



MUSLITOS
BREADED CRAB CLAW

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 Potá 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*



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 excepcional, 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 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
FLOWPACK



CUVETE
TRAY





BRASMAR TRADIÇÃO 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
DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

BACALHAU SALGADO SECO
DRIED SALTED CODFISH





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.



BACALHAU CURA AMARELA
CODFISH YELLOW CURE



BACALHAU SALGADO SECO
DRIED SALTED CODFISH



BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO
DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH



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.

QUALITY OF RAW MATERIALS AND PROCESSES

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



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 Brasmár a um investimento constante na renovação da sua estrutura tecnológica, investigando e inovando em processos produtivos mais eficazes.

COMMITTED TO INTERNAL AND FOOD SECURITY PROCESSES

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



SATISFAÇÃO E FIDELIZAÇÃO

Estudos de mercado, constantes melhorias tecnológicas e a atenta resposta aos nossos clientes, fazem da Brasmár 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.

SATISFACTION AND LOYALTY

Market studies, constant technological improvements and the careful attention we pay to our customers mean that Brasmár 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.



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.

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.

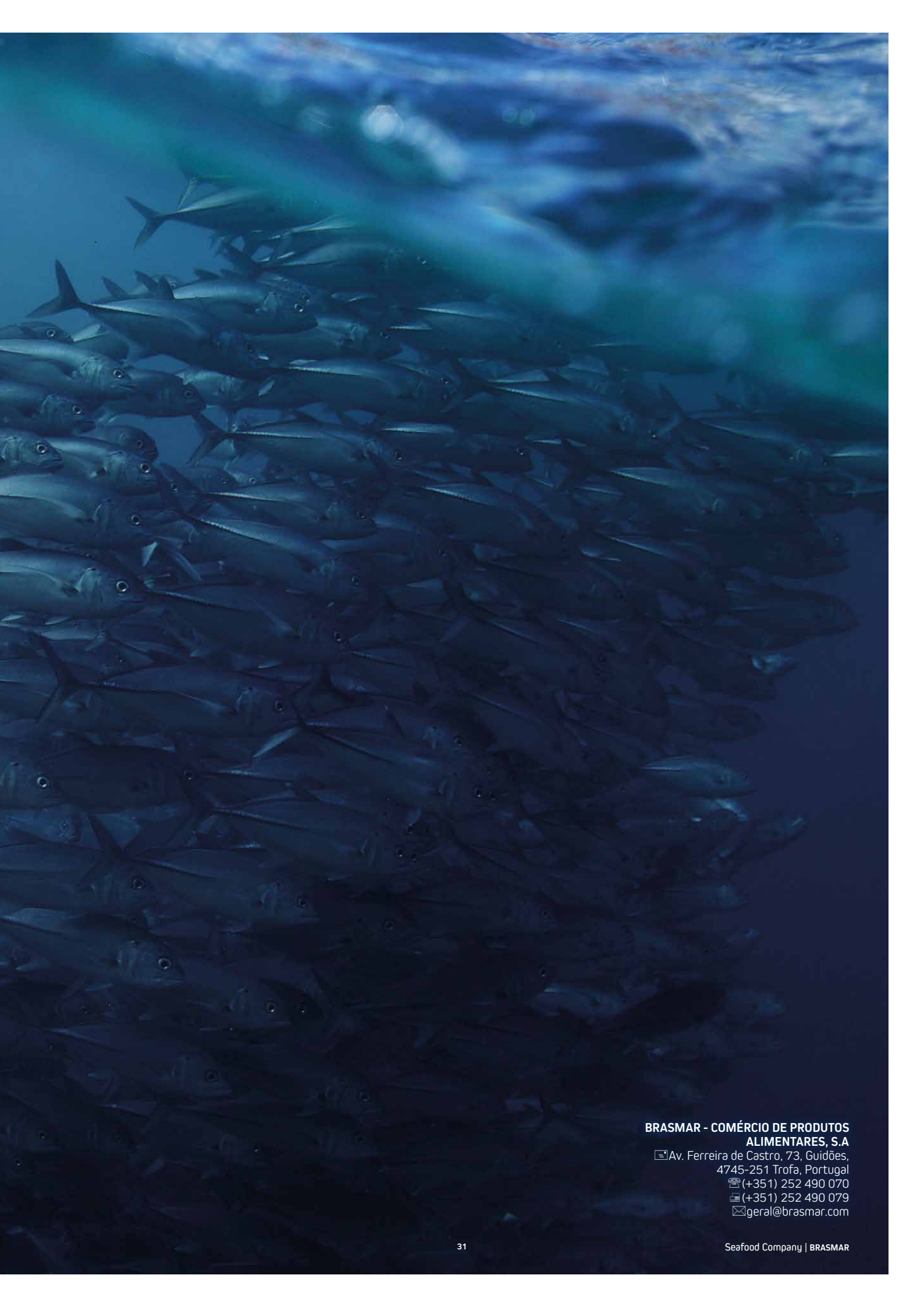


INVESTIMENTO NOS RECURSOS HUMANOS

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.

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.



BRASMAR - COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A

Av. Ferreira de Castro, 73, Guidões,
4745-251 Trofa, Portugal

(+351) 252 490 070

(+351) 252 490 079

geral@brasmar.com

PASSION FOR
SEAFOOD



BRASMAR.COM



VIGENT