

Comptem amb més de 30 anys de experiència en el processament i comercialització de peix i marisc congelats.

L'any 2010 suprimim l'antic túnel de congelat de nitrogen líquid per donar pas a una nova línia de congelació totalment automatitzada basada en la congelació d'aire forçat en què es caracteritza per la capacitat de congelació de 1.000 quilos a l'hora. La nostra sala d'elaboració disposa de les més modernes tecnologies que ens permet obtenir finalitzat el procés de producció en una hora amb el producte envasat.

La nostra especialitat és el cefalòpode, peix de tall, peixos planos entre altres productes. Disposem la possibilitat d'acabar el producte embossat, higienitzat, amb codi de barres, ... destinat a grans àrees i botigues especialitzades.

Estem convençuts que la qualitat en el producte i en el servei són els factors clau per a l'èxit de l'empresa i la satisfacció dels nostres clients.