



CABO VÍRGENES

PRODUCTOS DE MAR



ESPAÑA | C/ Torneros 16-18, 34004, Palencia, España
+ 34 979 181 438 | info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es



ARGENTINA | Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103) Puerto Rawson
+54 0280 4498 221 | info@cabovirgenes.com | www.cabovirgenes.com



PERÚ | Urb. Sta. Isabel. Manzana D, Lote 14, Piura, Perú
+51 968 17 45 67 | info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es

¿Dónde estamos?

Estamos en Argentina, Perú, México y en España

<i>Cabo Vírgenes Argentina</i>	<i>Cabo Vírgenes España</i>	<i>Cabo Vírgenes Perú</i>	<i>Cabo Vírgenes - Golca</i>
Port Rawson (Chubut), Argentina.	Sede central en Palencia. Oficinas comerciales en Vigo y Canarias.	Piura, Perú.	Sonora, México.



Nuestras instalaciones

Disponemos de instalaciones en Puerto Rawson (Chubut, Argentina), Piura (Perú), Sonora (México) y en Palencia (España)



Oficina comercial en Palencia



Sede central en Palencia



Fábrica en Palencia



Fábrica en Piura



Fábrica en Sonora



Piscinas en Sonora



Planta Argentina



Procesado en Rawson



Reprocesado en Palencia



Cámara Palencia



Almacén en Palencia



Nuestra planta de Palencia está certificada siguiendo las regulaciones de seguridad alimentaria del International Food Standard (IFS)



Extracción



Procesamiento



Comercialización





Flota

Potero

Orión 2



Tangoneros congeladores

Anita Álvarez
Mar de Oro



Fresqueros costeros

Sofía B
Natale
El Malo I



Fresqueros de altura

Luca Santino
Espartano
Aton (Botadura abril 2020)





NOTICIAS BUQUES OPERANDO INGRESO DE BUQUES EMPRESAS NOSOTROS CONTACTO

PESCAR EN EL MAR
Revista de la actividad pesquera e industrial

FORNANTO: "NECESITAMOS POLÍTICA COORDINADA ENTRE NACIÓN Y LAS PROVINCIAS"

Luca Santino

Contessi inició cuenta regresiva para su nueva botadura

El próximo 28 de marzo bajará al "Luca Santino", un frescoero de doble cubierta que operará sobre langostinos con tecnología innovadora.

Lunes, 18/03/2019 | [Inicio](#) | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [Instagram](#)

El santero Federico Contessi ultimó los detalles para lo que será la primera botadura del 2019. Luego de haber avanzado un periodo de construcción de unos diez meses, el día 28 de marzo se botará el casco número 130 para esta factoría ya bien hecha, será el primero 28 de marzo, a las 10:30.

"Luca Santino" lleva por nombre la unidad. Se trata de un frescoero de doble cubierta perteneciente a la empresa Cabo Virgenes que operará sobre langostinos, cumplirá también sus deberes para el sector de media agua a partir de su diseño actual.

Es un prototipo 27 ACEIV pensado para trabajar en nuestros costas, según explican desde el astillero. Días atrás, la embarcación fue desplazada desde el galpón hacia el varadero, donde ahora se lleva adelante la última etapa de alistamiento.

CESMAR **Moscu** **FRIO SUR** **Doble Pesca**

27 de Noviembre de 2019

Materia prima argentina

400 gr.
800 gr.
1 Kg.
2 Kg.
6 Kg.
2x 7Kg.

Valor añadido

Pelado desvenado.
Easy-peel.
Productos IQF.

Skin pack.
Doy pack.
Estuches.

Diversificación

1. Gambón (*Pleoticus muelleri*).
2. Calamar patagónico (*Loligo gahi*).
3. Vannamei (*Penaeus vannamei*).
4. Vieira (*Argopecten purpuratus*).
5. Potón del Pacífico (*Dosidicus gigas*).
6. Calamar Illex (*Illex argentinus*).



Penaeus vannamei



Illex argentinus



Pleoticus muelleri



Loligo gahi



Argopecten purpuratus



Dosidicus gigas

Presentaciones Cabo Virgenes



Vannamei
Penaeus vannamei



Calamar Illex
Illex argentinus



Gambón austral
Pleoticus muelleri



Calamar patagónico
Loligo gahi



Vieira
Argopecten purpuratus



Pota
Dosidicus gigas

Gambón austral - *Pleoticus muelleri*

Entero y cola (HOSO / HLSO)

Formatos estándar en caja master: 6 x 2Kg 12 x 1Kg 10 x 800gr 20 x 400gr



L1 (10-20 PPKG) **L2** (20-30 PPKG) **L3** (30-40 PPKG) **C1** (30-55 PPKG) **C2** (55-100 PPKG) **CR Broken** (30-100 PPKG)

Formatos de valor añadido

En caja master: Doy-pack: 800g, 1Lb, 2Lb.



HLSO IQF Cola **EZP** Easy peel **PD** Pelado desvenado **PUD** Pelado **PDTO** Pelado desvenado "Tail on"

Envasado



Master

Estuches



Skin-pack 20 x 200g.

Doy-pack: 800g, 1Lb, 2Lb.

Granel

Calamar patagónico *Loligo gahi*



1Kg.



5Kg.

Estuche · 1Kg
Calamar limpio

Estuche · 1Kg
Calamar sin pelar

Caja · 5Kg
Calamar sin pelar

Vanamei - *Penaeus vanamei*



Entero (Pcs/Kg)	10-20	20-30	30-40	40-50		
Cola (Pcs/Lb)	U-15	16-20	21-25	26-30	31-35	36-40

Vieira - *Argopecten purpuratus*



Media concha (Pcs/Kg)	10-20	20-30	30-40	40-60		
Tallo con coral (Pcs/Lb)	10-20	20-30	30-40	40-60	60-80	
Solo tallo (Pcs/Lb)	10-20	20-30	30-40	40-60	60-80	80-100

Datos de venta

Gráfica de nuestros datos de venta en dólares



* Ejercicios de julio a junio.



¿Dónde exportamos?



ALBANIA
ALEMANIA
ANGOLA
ARABIA SAUDITA
ARGELIA
ARGENTINA
AUSTRIA
AUSTRALIA
BARÉIN
BÉLGICA

BOSNIA
BULGARIA
BRASIL
CANADÁ
CHIPRE
CHINA
COREA DEL SUR
COSTA RICA
CROACIA
DINAMARCA

ESLOVAQUIA
ESLOVENIA
EGIPTO
EMIRATOS ÁRABES
ESTADOS UNIDOS
ESPAÑA
ESTONIA
FINLANDIA
FRANCIA
GRECIA

GUATEMALA
HOLANDA
HONG KONG
HONDURAS
HUNGRÍA
INDIA
INDONESIA
IRLANDA
ISLANDIA
ISRAEL

ITALIA
JAPÓN
KUWAIT
LETONIA
LIBIA
LITUANIA
LUXEMBURGO
MALTA
MACEDONIA
MALASIA

MARRUECOS
MOZAMBIQUE
MONTENEGRO
MYANMAR
NORUEGA
NUEVA ZELANDA
POLONIA
PORTUGAL
PERÚ
REINO UNIDO

REPÚBLICA DOMINICANA
REPÚBLICA CHECA
RUMANÍA
RUSÍA
SRI LANKA
SUDÁFRICA
SUECIA
TAILANDIA
TAIWÁN
TURQUÍA

UCRANIA
URUGUAY
VIETNAM





CABO VÍRGENES
PRODUCTOS DE MAR



Cabovirgenes1



Cabo_Virgenes



@CaboVirgenes

info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es



ESPAÑA | C/ Torneros 16-18, 34004, Palencia, España
+ 34 979 181 438 | info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es



ARGENTINA | Av. M. González y S.J.C. Marsengo (9103) Puerto Rawson
+54 0280 4498 221 | info@cabovirgenes.com | www.cabovirgenes.com



PERÚ | Urb. Sta. Isabel. Manzana D, Lote 14, Piura, Perú
+51 968 17 45 67 | info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es