



CABO VÍRGENES

PRODUCTOS DE MAR



ESPAÑA | C/ Tomeros 16-18, 34004, Palència, Espanha
+ 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



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

Onde estamos?

Estamos na Argentina, Espanha, Peru e México.

Cabo Virgenes Argentina

Port Rawson (Chubut), Argentina.

Cabo Virgenes Espanha

Sede central em Palência.
Escritórios comerciais em Vigo e nas Ilhas Canárias.

Cabo Virgenes Peru

Piura, Peru.

Cabo Virgenes - Golca

Sonora, México.



As Nossas Instalações

Dispomos de instalações em: Porto de Rawson, Chubut, Argentina, e Palência (Espanha)



Oficina comercial en Palencia



Sede central em Palência



Fábrica em Palência



Fábrica em Piura



Fábrica em Sonora



Piscinas em Sonora



Planta Argentina



Processado em Rawson



Reprocessado em Palência



Câmara Frigorífica Palência



Armazenamento Palência

Que fazemos?

Cabo Virgenes é uma empresa dedicada à extração, processamento e comercialização de produtos oriundos do mar



Nossa planta de Palencia é certificada seguindo os regulamentos de segurança alimentar da International Food Standard (IFS)



Extração



Processamento



Comercialização



DA PATAGÓNIA PARA O MUNDO



Frota

Potero

Orión 2



Arrastões

Anita Álvarez
Mar de Oro



Fresqueiros costeiros

Sofía B
Natale
El Malo I



Fresqueiros de altura

Luca Santino
Espartano
Aton (Lançamento em abril 2020)



Cabo Virgenes

Alta tecnología ao serviço da pesca: novos navios



NOTICIAS BUQUES OPERANDO INGRESO DE BUQUES EMPRESAS NOSOTROS CONTACTO

PESCAR EN EL MAR
Revista de la actividad pesquera e industrial

FORNIAUTO: "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, 28/03/2019 | [Inicio](#) | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [YouTube](#)

El astillero Pedroso 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 03 para esta factoría ya que la fecha será el próximo 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, aunque también sea diseñado para el sector de media agua o parte de su diseño varará.

Es un prototipo 27 ACEV 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** **Difer Pesca**

27 de Noviembre de 2019

Matéria-prima Argentina

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

Valor adicional

Pelado eviscerado.
Easy Peel.
Produtos IQF.

Skin pack.
Doy pack.
Estojo/Caixa.

Diversificação

1. Camarão (*Pleoticus muelleri*).
2. Lula patagônica (*Loligo gahi*).
3. Camarão Vannamei (*Penaeus vannamei*).
4. Vieira-do-Peru (*Argopecten purpuratus*).
5. Lula do Peru (*Dosidicus gigas*).
6. Lula Illex (*Illex argentinus*).



Penaeus Vannamei



Illex argentinus



Pleoticus muelleri



Loligo gahi



Argopecten purpuratus



Dosidicus gigas

Os Nossos Produtos



Camarão Vannamei
Penaeus vannamei



Lula Illex
Illex argentinus



Camarão
Pleoticus muelleri



Lula Patagônica
Loligo gahi



Vieira-do-Peru
Argopecten purpuratus



Lula do Peru
Dosidicus gigas

Camarão austral - *Pleoticus muelleri*

Entero y cola (HOSO y HLSO)

Caixas estandar em caixa 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** (30-100 PPKG)

Formatos de valor agregado

Em caixa master: Doy-pack: 800g. 1Lb. 2Lb.



HLSO
Camarão sem cabeça



EZP
Easy peel



PD
Pelado e eviscerado



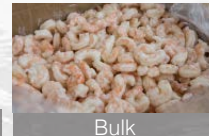
PUD
Pelado



PDTO
Pelado e eviscerado "Tail on"



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



Bulk

Embalagem



Caixa master



Skin-pack 20 x 200g.

Caixas

Camarão Vanamei - *Penaeus vannamei*



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-do-Peru - *Argopecten purpuratus*



Media valva (Pcs/Kg)	10-20	20-30	30-40	40-60		
Tronco com coral (Pcs/Lb)	10-20	20-30	30-40	40-60	60-80	
Pedra sem coral (Pcs/Lb)	10-20	20-30	30-40	40-60	60-80	80-100

Lula patagônica
Loligo gahi



1Kg.



5Kg.

Caixa 1Kg
Lula inteira limpa

Caixa 1Kg
Lula inteira

Caixa 5Kg
Lula inteira

Dados de vendas

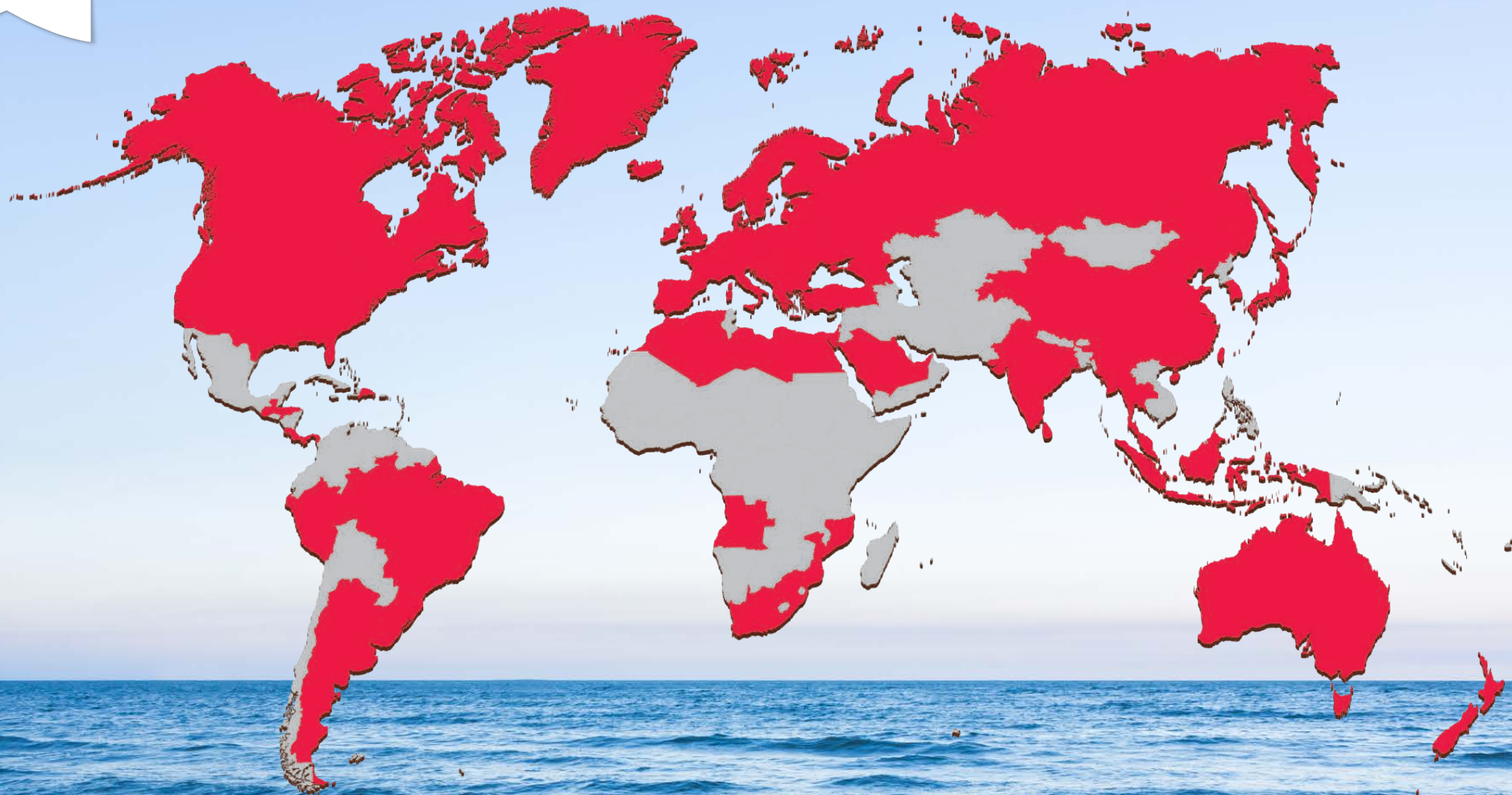
Gráfico dos nossos dados de vendas em dólares



* Exercícios de julho a junho.



Onde nós exportamos?



ALBÂNIA	BÓSNIA	ESLOVÁQUIA	GUATEMALA	ITÁLIA	MARROCOS	REPÚBLICA DOMINICANA	UCRÂNIA
ALEMÂNHA	BRASIL	ESLOVÊNIA	HOLANDA	JAPÃO	MOÇAMBIQUE	REPUBLICA CHECA	URUGUAI
ANGOLA	BULGÁRIA	EGITO	HONG KONG	KUWAIT	MONTENEGRO	ROMÊNIA	VIETNÃ
ARÁBIA SAUDITA	CANADÁ	EMIRADOS ÁRABES	HONDURAS	LETÓNIA	MYANMAR	RÚSSIA	
ARGÉLIA	CHIPRE	ESTADOS UNIDOS	HUNGRIA	LÍBIA	NORUEGA	SRI LANKA	
ARGENTINA	CHINA	ESPAÑA	ÍNDIA	LITUÂNIA	NOVA ZELÂNDIA	ÁFRICA DO SUL	
AÚSTRIA	COREIA DO SUL	ESTÔNIA	INDONÉSIA	LUXEMBURGO	POLAND	SUÉCIA	
AUSTRÁLIA	COSTA RICA	FINLÂNDIA	IRLANDA	MALTA	PORTUGAL	TAILÂNDIA	
BÁHREIN	CROÁCIA	FRANÇA	ISLÂNDIA	MACEDÔNIA	PERU	TAIWAN	
BÉLGICA	DINAMARCA	GRÉCIA	ISRAEL	MALÁSIA	REINO UNIDO	TURQUIA	



CABO VÍRGENES
PRODUCTOS DE MAR



Cabovirgenes1



Cabo_Virgenes



@CaboVirgenes

info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es



ESPAÑA | C/ Tomeros 16-18, 34004, Palència, Espanha
+ 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



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