



*Cabo Virgenes est une société dédiée à l' extraction, traitement et commercialisation des produits de la mer.*



Notre usine de Palencia est certifiée selon les normes de sécurité alimentaire BRCGS et IFS





# Cabo Virgenes dans le monde

Nos usines de production se trouvent en Argentine et en Espagne.



## Ou nous sommes?



### ARGENTINE

#### Cabo Virgenes Argentina

Usine et bureau: Port Rawson et Cabo Virgenes (Ecoprom), Comodoro Rivadavia.  
Bureau comercial: Buenos Aires



### ESPAGNE

#### Cabo Virgenes España

Usine et bureau central: Palencia  
Bureau comercial: Vigo e Islas Canarias



Nous exportons vers 75 pays dans le monde.



Argentine:  
Buenos Aires  
Port Rawson  
Comodoro Rivadavia

Espagne:  
Palencia  
Vigo  
Islas Canarias



ESPAÑA | C/ Torneros 16-18, 34004, Palencia, España  
+ 34 979 181 438 | [info@cabovirgenes.es](mailto:info@cabovirgenes.es) | [www.cabovirgenes.es](http://www.cabovirgenes.es)



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



# Notre histoire

## Notre évolution.

En 2008, nous avons acquis deux navires de pêche fraîche : le Cabo Vírgenes et le Nueva Esperanza, ainsi que l'usine Rawson du groupe Pescanova.

Le 18 janvier 2012, Cabo Vírgenes España a été créée à Palencia, une société qui est devenue le centre international d'opérations et de logistique de l'entreprise.

En 2016, deux bateaux chalutiers à poutre d'usine ont été acquis : Mar de Oro et Anita Álvarez, chacun ayant une capacité de pêche de 1 400 tonnes.

En 2017, l'usine de retraitement est construite à Palencia, avec des lignes automatiques d'épluchage et de refroidissement avec la dernière technologie CO2, totalement inoffensif, contribuant à la réduction de l'empreinte carbone.

En 2019, arrive le lancement du Luca Santino, le premier navire frais de la flotte argentine avec de la glace liquide, en misant une fois de plus sur la qualité. Notre premier bateau jigger, Orión 2, ainsi que d'autres navires d'El Malo I, Sofa B, et Natale, ont également commencé à fonctionner en 2019.

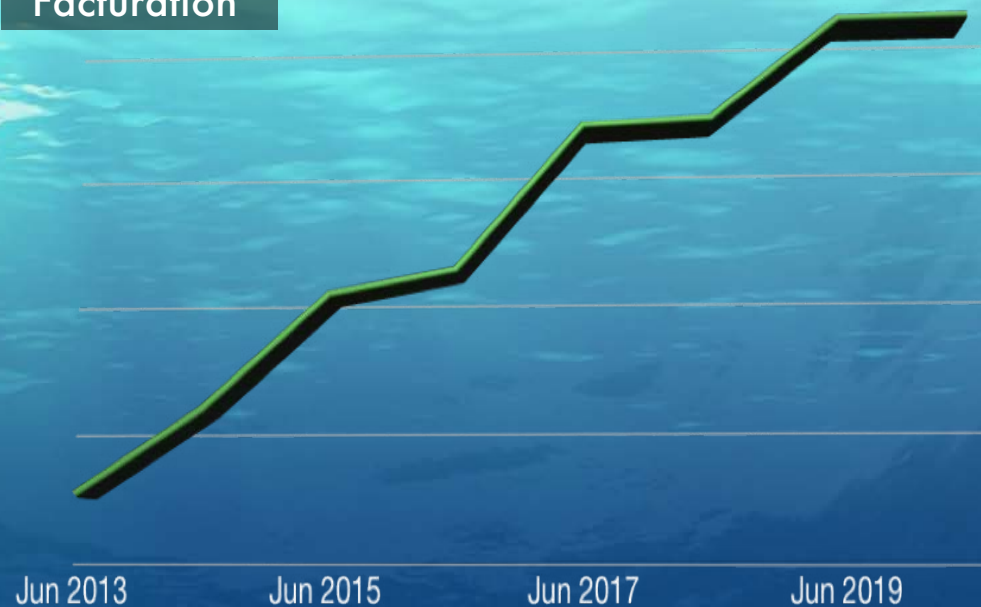
En 2020, l'usine Ecoprom a été acquise dans la ville de Comodoro Rivadavia, à côté de la Perla Negra, élargissant la gamme de produits pour inclure le merlu argentin. S'ajoute également à la flotte Espartano.

En 2021, dans le port de Rawson, en Argentine, un quai propre est construit pour accélérer encore plus le déchargement.

Ces dernières années, **la flotte a été renforcée** par des partenariats et des acquisitions afin d'approvisionner les propres usines de l'entreprise. **La production a également été renforcée**, avec une production actuelle de plus de 120 tonnes/jour, avec une croissance annuelle de plus de 150%.

En 2022, il est prévu d'achever l'extension de l'usine et de l'entrepôt réfrigéré de Palencia, ce qui portera la capacité de stockage en Espagne à plus de 5 500 tonnes.

### Facturation



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



# Les facteurs qui nous distinguent

Ce qui nous rend uniques.

## INNOVATION

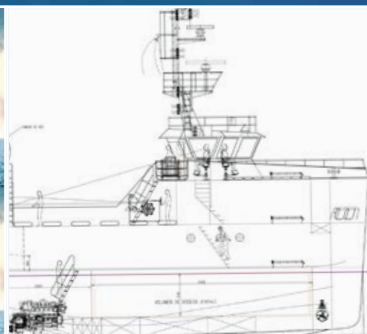
- Première à utiliser un vitrage de protection.
- Le premier à mettre des fenêtres dans les caisses.
- D'abord pour emballer sous film rétractable le boîtier et le maître.
- Premier à **peler en Espagne** et la première à utiliser **des machines à éplucher en Argentine.**

## TECHNOLOGIE

- Premier à avoir des **navires à double pont** dans la flotte de Rawson.
- Première à mettre en œuvre **la technologie de la glace liquide à bord** en Argentine.  
Luca Santino (2019)  
Aton (2022)
- Premier à lancer un vaisseau avec une **proue inversée.**  
Espartano (2020)

## VERSATILITÉ

- Flotte de **navires polyvalents** ayant la capacité de pêcher toute l'année, dans les campagnes nationales et provinciales.
- Grande capacité de stockage et de production :
  - **100.000 m<sup>3</sup> de chambres frigorifiques.**
  - **10.000 Tn/an de produits transformés.**
- **Propre quai**, il n'y a que 2 quais privés en Argentine.





# Flotte argentine



FAO 41

© Rawson  
© Comodoro Rivadavia



Lancement  
Espartano



Lancement  
Luca Santino



Lancement  
Aton



Au sein de  
Espartano

## DE LA PATAGONIE AU MONDE



Sofia B

## Flotte

### BATEAU DE PÊCHE CALMAR AVEC "turlottes"



ORION 2

### CHALUTIERS



SAN JUAN B  
MAR ESMERALDA

### PETITS CHALUTIERS



SOFÍA B  
NATALE  
EL MALO I  
PERLA NEGRA  
ESPARTANO

### NAVIRES DE PÊCHE EN HAUTE MER



LUCA SANTINO  
ESPARTANO  
ANITA ALVAREZ  
MAR DE ORO  
ATON



El Malo I



Natale



Perla Negra



Sofia B



Espartano



Luca Santino



Aton



San Juan B



Mar Esmeralda



Mar de Oro y Anita Álvarez



Orion 2



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



# Nos infraestructures

Nous agrandissons et améliorons nos infrastructures en Argentine et en Espagne.



## ARGENTINE Cabo Vírgenes Argentina

Construction d'un nouveau quai de déchargement propre au port de Rawson.



Notre nouveau quai

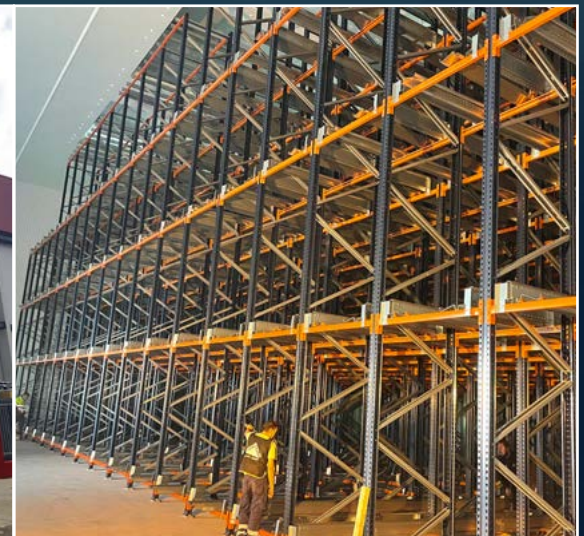


## ESPAÑE Cabo Vírgenes España

Extension de l'usine pour de nouvelles lignes et des produits à valeur ajoutée.  
Augmentation de la capacité de stockage semi-automatique à plus de 5.500 tonnes à Palencia.



Nouvelle installation et frigo



UNIÓN EUROPEA



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



GOBIERNO DE ESPAÑA



MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN



CDTI  
INNOVACIÓN



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



# Nos produits

Crevette Argentine | Merlu d'Argentine | Encornet Illex | Coquille St-Jacques | Produits additionnels



## Crevette argentine (Pleoticus muelleri)

Origine: Argentine. Zone FAO: 41.  
Méthode de production: pêché extractive.  
Engin de pêche: Chaluts jumeaux à panneaux.

Entière et queues (HOSO / HLSO)  
Boîtes standard: 2x7kg 6x2kg 12x1kg 10x800gr 20x400gr

**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)

Formats à valeur ajoutée  
Dans la boîte master: Doy-pack: 800g. 1Lb. 2Lb.

**HLSO IQF** Queue    **EZP** Easy peel    **PD** Décortiquée déveinée    **PUD** Décortiquée    **PDTO** Décortiquée déveinée "Tail on"    **Brochettes** Crevette    **Carpaccio** de Crevette

Packaging

**Boîtes (emballage retractable)**    **Boîte master**

**Skin pack**    **Sac tipe Doy pack**    **En vrac**

Formats		
Boîtes (emballage retractable)	Sac tipe Doy Pack	Skin pack
À bord: 2 kg.	Congelé en terre: 7 kg. 2 kg. 1 kg. 800 g. 400 g.	900 g. 800 g. 400 g. 200 g. 250 g.



# Nos produits

Crevette Argentine | Merlu d'Argentine | Encornet Illex | Coquille St-Jacques | Produits additionnels



## Carpaccio de crevette argentine

Espèce: *Pleoticus muelleri* | Origine: Argentine. Zone FAO: 41 | Carpaccio produit en Espagne.



Petit Tranches de carpaccio prêtes à être servies sans decongeler.  
Empérer 5 minutes et assaisonner selon le goût.  
100% crevette sauvage.

### Format:

Boîte de 25 x 2 unités en vrac.  
Boîte de 20 x 2 unités en enveloppe.

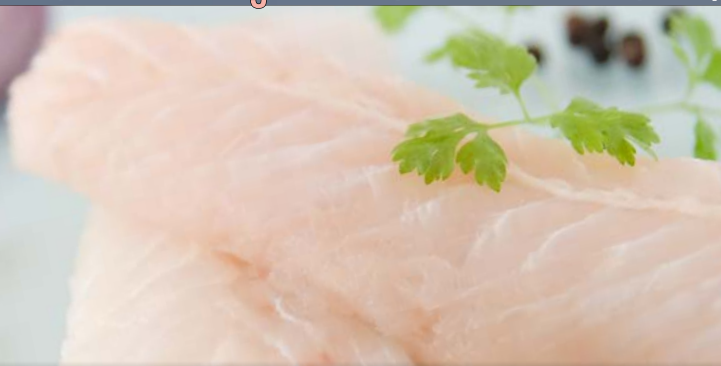






# Nos produits

Crevette Argentine | Merlu d'Argentine | Encornet Illex | Coquille St-Jacques | Produits additionnels



## Merlu d'Argentine (Merluccius hubbsi)

### Filet de merlu sans peau

Filet de merlu sans peau surgelé dans l'usine.  
Peuvent avoir des restes d'épines.

<b>60-200 g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>60-120 g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>120-200 g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>200-UP g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>2-4 oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.
<b>4-6 oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.
<b>6-8 oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.
<b>8-UP oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.

### Filet de merlu avec peau

Filet de merlu avec peau surgelé dans l'usine.  
Peuvent avoir des restes d'épines.

<b>60-200 g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>60-120 g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>120-200 g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>200-UP g.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 7 kg. / IQF SACS 1 kg.
<b>2-4 oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.
<b>4-6 oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.
<b>6-8 oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.
<b>8-UP oz.</b>	IQF EN VRAC 10 kg. / INTERFOLIÉ 10 Lb. / IQF SACS 2Lb.

### HGT

Merlu d'Argentine surgelé dans l'usine.  
HGT. Sans tête, sans viscères et sans queue.

<b>80-200 g.</b>	IQF EN VRAC 15 kg. / INTERFOLIÉ 2x10 kg.
<b>200-400 g.</b>	IQF EN VRAC 15 kg. / INTERFOLIÉ 2x10 kg.
<b>400-600 g.</b>	IQF EN VRAC 15 kg. / INTERFOLIÉ 2x10 kg.
<b>600-UP g.</b>	IQF EN VRAC 15 kg. / INTERFOLIÉ 2x10 kg.



### Disponibilité

Jan Fév Mar Avr Mai Jun Jul Aoû Sep Oct Nov Dec

Disponibe

Saisonnalité



# Nos produits

Crevette Argentine | Merlu d'Argentine | **Encornet Illex** | Coquille St-Jacques | Produits additionnels



## Encornet Illex (*Illex argentinus*)

Origine: Argentine. Zone FAO: 41.  
Méthode de production: pêché extractive.  
Engin de pêche: Lignes et hameçons.

Tailles			
	cm.	Format	
Encornet entière	SS 100/200 g.	< 18 cm.	
	S 200/300 g.	18 - 24 cm.	1 x 12 kg.
	M 300/400 g.	24 - 28 cm.	ou
	L 400/600 g.	28 - 32 cm.	2 x 6 kg.
	LL 600-UP g.	> 32 cm.	

Disponibilité												
Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jun	Jul	Aoû	Sep	Oct	Nov	Dec	





# Nos produits

Crevette Argentine | Merlu d'Argentine | **Encornet Illex** | Coquille St-Jacques | Produits additionnels



## Calmar Illex élaboré

### Produit élaboré

	Poids net	Format
Anneaux de calmar	600 gr.	
Tentacule de calmar	750 gr.	6 x 1Kg
Morceaux de calmar	800 gr.	



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



# Nos produits

Crevette Argentine | Merlu d'Argentine | Encornet Illex | **Coquille St-Jacques** | Produits additionnels



## Coquille St-Jacques (Argopecten Purpuratus)

Origine: Pérou.

Méthode de pêche: Aquaculture.

	Tailles					
Demi coquille (Pcs/Kg)	10-20	20-30	30-40	40-60		
Noix avec corail (Pcs/Lb)	10-20	20-30	30-40	40-60	60-80	
Noix sans corail (Pcs/Lb)	10-20	20-30	30-40	40-60	60-80	80-100

EMBALLAGE		
Skin pack	250 g.	
Sac avec rider	500 g.	1 kg.
Sac tipe Doy Pack		
Boîte		



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



info@cabovirgenes.es | www.cabovirgenes.es



Directeur commercial · Commercial director  
Félix Vicente [in](#)  
+34 690 830 347  
direccioncomercial@cabovirgenes.es  
Skype: felix-vicente

Directeur des exportations · Export director  
Rafael García-Plata [in](#)  
+34 671 627 644  
direccionexportacion@cabovirgenes.es  
Skype: rgarciaplata

Directeur des opérations · Operations Chief  
Tomás Pérez [in](#)  
+34 686 942 160  
d.operaciones@cabovirgenes.es  
Skype: tomas.cabovirgenes

Agent d'export · Export Area Manager  
Bo Pan · 潘博 [in](#)  
+34 659 778 232  
Wechat: +34 659 778 232  
comercial3@cabovirgenes.es

Agent d'export · Export Area Manager  
Josefina Nussbrecher [in](#)  
+34 628 367 733  
comercial6@cabovirgenes.es



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO  
Y DE PESCA (FEMP)



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