



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



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



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
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.



Espagne:
Palencia
Vigo
Islas Canarias

Argentine:
Buenos Aires
Port Rawson
Comodoro Rivadavia



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



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 navires El Malo I, Sofa B, et Natale, ont également commencé à fonctionner en 2019.

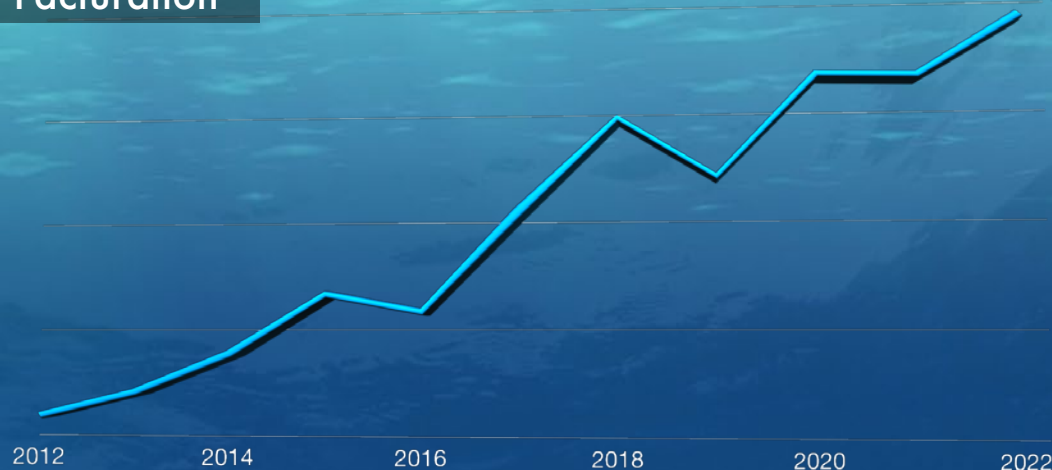
En 2020, l'usine Ecoprom a été acquise dans la ville de Comodoro Rivadavia, à côté de la Perla Negra, élargissant la gamme de produits pour inclure le merlu argentin. S'ajoute également à la flotte Espartano.

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, l'agrandissement de l'usine et de l'entrepôt réfrigéré de Palencia, a été achevé. qui a porté la capacité de **stockage en Espagne à plus de 5 500 tonnes.**

Facturation



Nos usines

Capacité de production de nos installations

CABO VIRGENES SRL

Capacité de production :
• **120 Tn. par jour**



CABO VIRGENES ESPAÑA S.L.

- **2000 Tn. per an** de produit à valeur ajoutée
- **5500 Tn. de capacité** de stockage





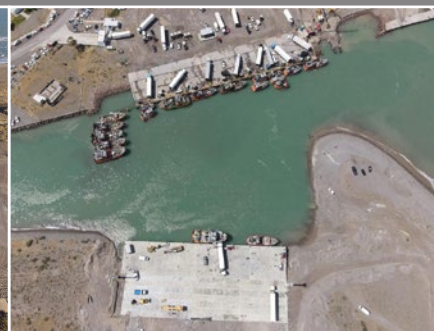
Nos infraestructures

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.

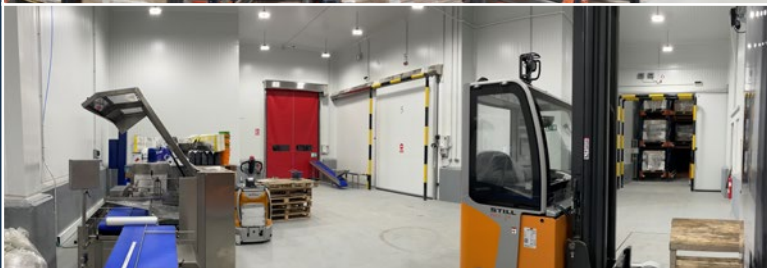


Notre nouveau quai



ESPAGNE 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



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

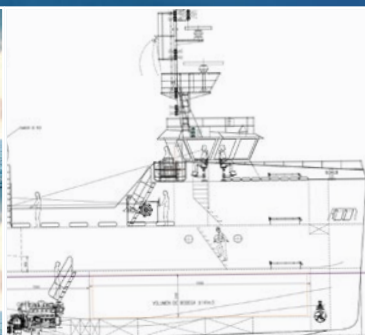
- Première à utiliser un vitrage de protection.
- Le premier à mettre des fenêtres dans les caisses.
- D'abord pour emballer sous film rétractable le boîtier et le maître.
- Premier à **peler en Espagne** et la première à utiliser **des machines à éplucher en Argentine.**

TECNOLOGIE

- 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 m³ 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
© Camodora Rhodario



Lancement
Espartano



Lancement
Luca Santino



Lancement
Aton



Au sein de
Espartano

DE LA PATAGONIE AU MONDE



Sofia B

Flotte

CHALUTIERS



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



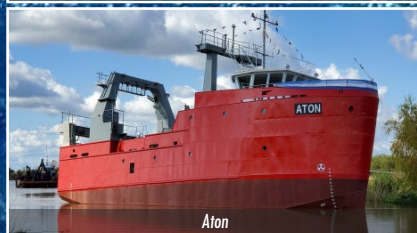
Perla Negra



Sofia B



Espartano



Aton



Mar Esmeralda



Mar de Oro y Anita Álvarez



Luca Santino



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 (*Pleoticus muelleri*)

Origine: Argentine. Zone FAO: 41.

Méthode de production: pêche 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.



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 - Prêt à consommer



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.



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 - Prêt à consommer



Élixir de crevettes argentin

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



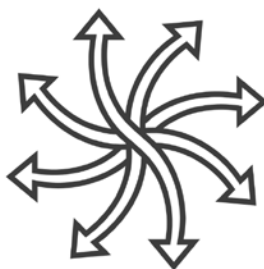
Concentré de crevettes au grand pouvoir aromatisant.
Un produit pour rehausser les préparations
telles que les pâtes, le riz, les salades et les soupes.

Format:

Flacon de 100 ml dans l'étui.

RENTABILITÉ

Profitez de la qualité et de la
fraîcheur des crevettes à
chaque cuillerée, sans vous
ruiner.



POLYVALENCE

Polyvalent et délicieux, il
apporte une touche de
distinction à bon nombre
de vos plats préférés.

PRODUIT PREMIUM

Goûtez le secret le mieux gardé
des chefs !



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

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

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