



*Cabo Vírgenes è un'azienda dedicata all'estrazione, alla trasformazione e alla commercializzazione dei prodotti del mare.*



Il nostro stabilimento di Palencia è certificato seguendo le norme di sicurezza alimentare di regolamenti sulla sicurezza alimentare di **BRCGS e IFS**





# Posizioni

Siamo in Argentina e in Spagna. Esportiamo in 75 paesi del mondo.

## Dove siamo?



### ARGENTINA

**Cabo Virgenes Argentina**

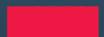
Impianti e uffici: Port Rawson  
Ufficio commerciale: Buenos Aires



### ESPAÑA

**Cabo Virgenes España**

Impianto e sede centrale: Palencia  
Uffici commerciali: Vigo e Isole Canarie



Esportiamo in 75 paesi del mondo.



**Spagna:**  
Palencia  
Vigo  
Isole Canarie

**Argentina:**  
Buenos Aires  
Port Rawson  
Comodoro Rivadavia



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)



# La nostra storia

La nostra evoluzione.

Nel 2008 sono state acquisite due navi d'acqua dolce: la Cabo Vírgenes e la Nueva Esperanza, e anche l'impianto Rawson è stato acquistato dal gruppo Pescanova.

Il 18 gennaio 2012 è stata fondata Cabo Vírgenes España a Palencia, una società che è diventata il centro operativo e logistico internazionale dell'azienda.

Nel 2016 vengono acquisite due navi freezer outrigger: Mar de Oro e Anita Álvarez con una capacità di pesca di 1.400 tonnellate.

Nel 2017 è stato costruito l'impianto di ritrattamento a Palencia, con linee automatiche di pelatura e raffreddamento con la più recente tecnologia CO2, totalmente innocua, contribuendo alla riduzione dell'impronta di carbonio.

Il 2019 ha visto il varo della Luca Santino, la prima nave fresca della flotta argentina ad utilizzare ghiaccio liquido. Così come altre navi come la El Malo I, la Sofia B e la Natale.

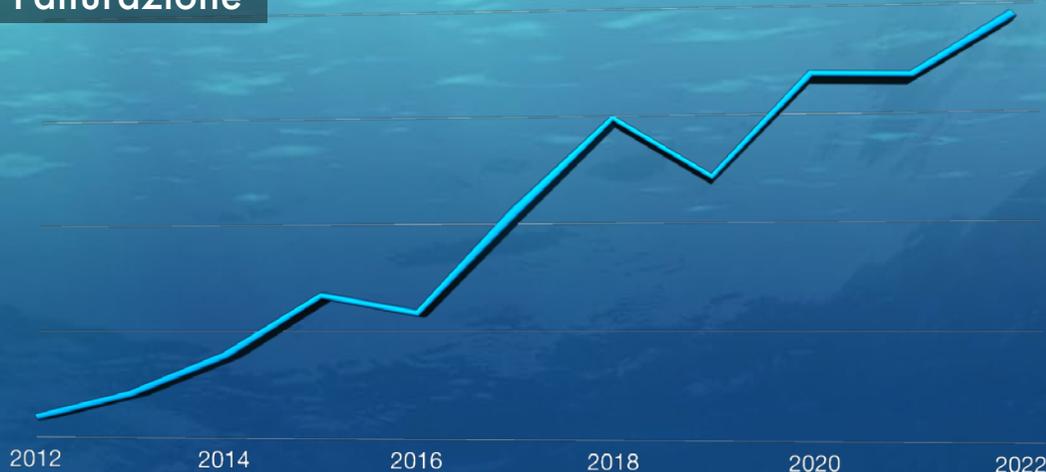
Nel 2020 viene acquisito lo stabilimento Ecoprom nella città di Comodoro Rivadavia, accanto alla Perla Negra, ampliando la gamma di prodotti con il nasello argentino. Anche l'Espartano si unisce alla flotta.

Nel 2021 nel porto di Rawson, in Argentina, viene costruita una banchina propria per accelerare ancora di più lo scarico.

Negli ultimi anni, **la flotta è stata rafforzata** attraverso partnership e acquisizioni per rifornire gli impianti dell'azienda. **Anche la produzione è stata rafforzata**, con una produzione attuale di oltre 120 Tn/giorno, con una crescita annuale di oltre il 150%.

Nel 2022 è stato completato l'ampliamento dell'impianto e del magazzino frigorifero di Palencia, aumentando la capacità di **stoccaggio in Spagna a oltre 5.500 tonnellate**.

## Fatturazione



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



# Le nostre piante

Capacità produttiva dei nostri impianti

## CABO VIRGENES SRL

Capacità produttiva:

- **120 al giorno**



*Impianto di Rawson*

## CABO VIRGENES ESPAÑA S.L.

- **2000 Tn.** all'anno di prodotto a valore aggiunto
- **5500 Tn.** di capacità di stoccaggio



*Impianto di Palencia*



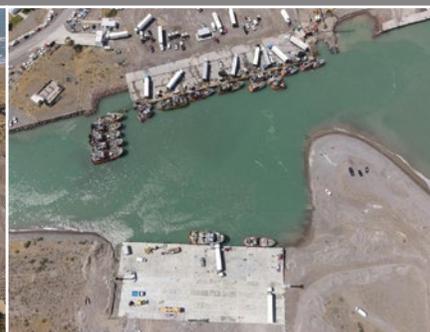
# Le nostre strutture

Stiamo espandendo e migliorando le nostre strutture in Argentina e Spagna.

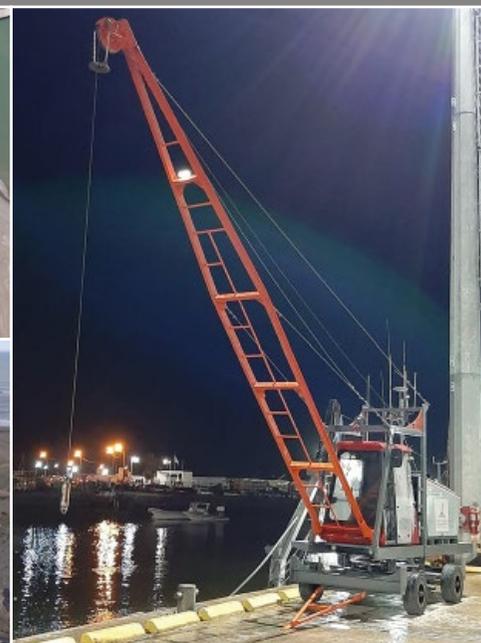


## ARGENTINA Cabo Vírgenes Argentina

Costruzione di un nuovo bacino di scarico proprio nel porto di Rawson.



Il nostro nuovo molo



## SPAGNA Cabo Vírgenes España

Espansione dell'impianto per nuove linee e prodotti a valore aggiunto.  
Aumento della capacità di stoccaggio semiautomatico a più di 5.500 tonnellate a Palencia.



## Nuova installazione e frigorifero



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)



# Fattori che ci distinguono

Cosa ci rende unici.

## INNOVAZIONE

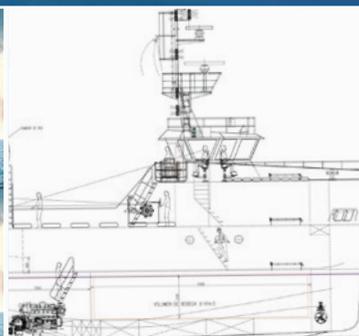
- Il primo ad usare la **vetrata protettiva**.
- Il primo a **mettere finestre** nelle astucci.
- Prima di tutto per **termoretrarre** il astuccio e il master.
- Primo a **sbucciare in Spagna** e il primo a utilizzare macchine sbucciatrici in Argentina.

## TECNOLOGIA

- Primo ad avere navi a doppio ponte nella flotta di Rawson.
- Prima ad implementare la tecnologia del **ghiaccio liquido** a bordo in Argentina.  
Luca Santino (2019)  
Aton (2022)
- Il primo a lanciare una nave con **prua rovesciata**.  
Epartano (2020)

## VERSATILITÀ

- Flotta di **barche polivalenti**  
Con la capacità di pescare tutto l'anno, nelle campagne nazionali e provinciali.
- Grande capacità di stoccaggio e produzione:
  - **100.000 m<sup>3</sup> di camere refrigerate.**
  - **10.000 Tn/año di prodotto trasformato.**
- **Banchina propria**, ci sono solo 2 banchine private.





# Flotta argentina

FAO 41

© Rawson  
© Comodoro Rivadavia



## DALLA PATAGONIA AL MONDO



## La nostra flotta di pesca

### PESCHERICCI CONGELATORE



MAR ESMERALDA

### PESCHERICCI COSTIERO



SOFIA B  
NATALE  
EL MALO I  
PERLA NEGRA  
ESPARTANO

### PESCHERICCI D'ALTURA



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



# I nostri prodotti

Gambero argentino | Nasello argentino | Altri prodotti



## Gambero Argentino (*Pleoticus muelleri*)

Origine: Argentina. Zona FAO: 41.

Metodo di pesca: Pesca estrattiva.

Attrezzi da pesca: Reti da traino gemelle a divergenti.

### Intero e coda (HOSO / HLSO)

Formati standard in master carton: 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)

### Packaging



Pacchetti (termoretrazione)

Master



Skin pack



Doy pack



All'ingrosso

### Formati a valore aggiunto

In master carton: Doy-pack: 800g, 1Lb. 2Lb.



**HLSO IQF**  
Coda



**EZP**  
Easy peel



**PD**  
Sgusciato  
devenato



**PUD**  
Sgusciato



**PDTO**  
Sgusciato devenato  
"Tail on"



**Brochetas**  
Gambero



**Carpaccio**  
di gambero

### Formati

Pacchetti (termoretrazione)

Borsa Doy pack

Skin pack

A bordo:  
2 kg.

Terra:  
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



# I nostri prodotti - Pronto al Consumo



## Carpaccio di gambero argentino

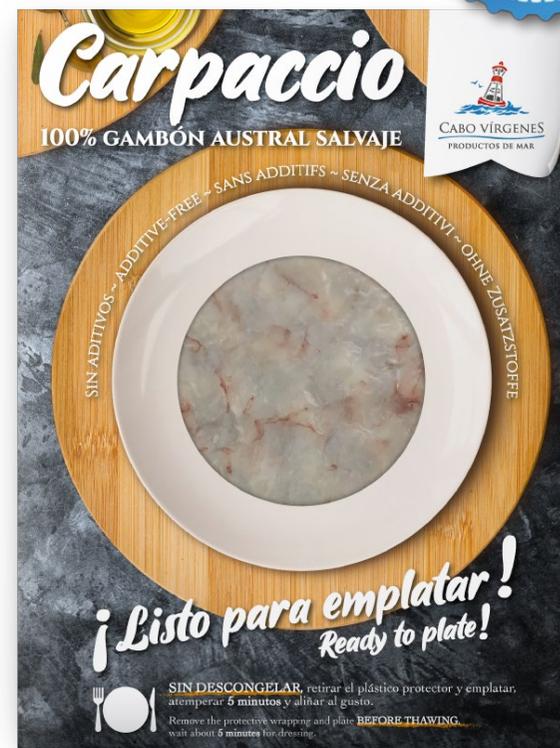
Specie: *Pleoticus muelleri* | Origine del gambero: Argentina. Zona FAO: 41 | Carpaccio prodotto in Spagna.



Fette di carpaccio pronte per essere impiattate senza pelatura. Lasciare raffreddare per 5 minuti e condire a piacere. 100% carne di gambero.

### Formati:

Box di 25 x 2 unità all'ingrosso.  
Box di 20 x 2 unità in confezione.



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



# I nostri prodotti - Pronto al Consumo



## Elisir di gambero argentino

Specie: *Pleoticus muelleri* | Origine del gambero: Argentina. Zona FAO: 41 | Prodotto in Spagna.



Concentrato di gambero con grande aroma  
potere aromatizzante.

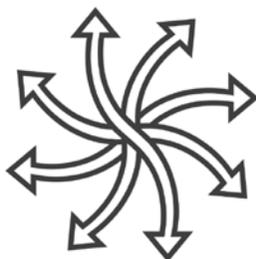
Un prodotto per esaltare preparazioni come pas-  
ta, riso, insalate e zuppe.

### Formati:

Flacone da 100 ml in scatola.

### REDDITIVITÀ

Godetevi la qualità e la  
freschezza dei gamberi in ogni  
cucchiaino, senza spendere  
troppo.



### VERSATILITÀ

Versatile e delizioso,  
aggiunge un tocco di  
distinzione a molti dei  
vostri piatti preferiti.

### PRODOTTO PREMIUM

¡Assaggiare il segreto meglio  
custodito dagli chef!





[info@cabovirgenes.es](mailto:info@cabovirgenes.es) | [www.cabovirgenes.es](http://www.cabovirgenes.es)



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

Direttore delle esportazioni · Export director  
Rafael García-Plata [in](#)  
+34 671 627 644  
[direccionexportacion@cabovirgenes.es](mailto:direccionexportacion@cabovirgenes.es)  
Skype: rgarciaplata

Agente di esportazione · Export Manager  
Bo Pan · 潘博 [in](#)  
+34 659 778 232  
Wechat: +34 659 778 232  
[comercial3@cabovirgenes.es](mailto:comercial3@cabovirgenes.es)

Agente di esportazione · Export Manager  
Josefina Nussbrecher [in](#)  
+34 628 367 733  
[comercial6@cabovirgenes.es](mailto:comercial6@cabovirgenes.es)

CABO VÍRGENES ESPAÑA  
PRODUCTOS DE MAR  
CABO VÍRGENES



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO  
Y DE PESCA (FEMP)



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)