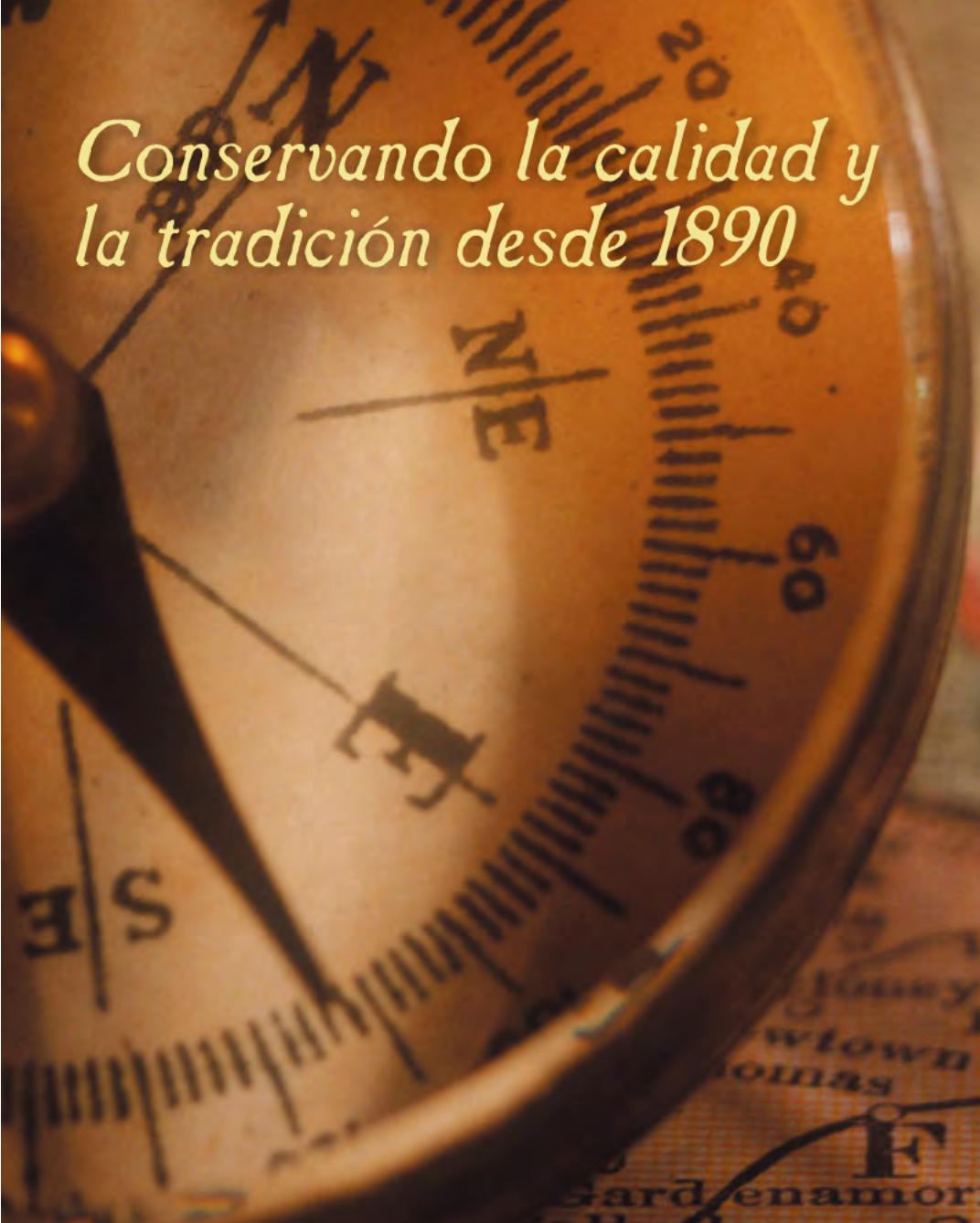


*Conservando la calidad y  
la tradición desde 1890*



1890

*Preserving quality and tradition since 1890*

• *Qualität und tradition seit 1890*

# Más de 100 años de historia



## More than 100 years of history

The sea of Galicia, located in the northwest of Spain, is known worldwide thanks to the exceptional quality of its fish and seafood.

In 1890 an active entrepreneur, Justo López Valcárcel, founded our company in Vigo. From the very beginning he aimed to make all this wealth available in other countries following a very clear strategy: quality is the only key allowing to access the most demanding markets.

Ever since its creation, Conservas Valcárcel has been a company open to the world, which is constantly putting itself to the test and thus has managed to secure its position for more than 100 years.

El mar de Galicia, en el noroeste de España, es mundialmente conocido por la excepcional calidad de sus pescados y mariscos. En 1890, un activo emprendedor, Justo López Valcárcel, fundó en Vigo nuestra empresa. Se marcó el claro objetivo desde sus comienzos de hacer llegar a otros países toda esta riqueza, siguiendo una estrategia nítida: la calidad es la única llave que permite entrar en los mercados más exigentes.

Conservas Valcárcel ha sido desde el inicio una empresa abierta al mundo que se exige un esfuerzo constante y así se mantiene desde hace ya más de 100 años.





## Über 100 Jahre Geschichte

Die galicischen Meere im Nordwesten von Spanien sind dank der außergewöhnlichen Qualität ihrer Fische und Seefrüchte weltweit bekannt. 1890 gründete der Unternehmer Justo López Valcárcel in Vigo unsere Firma. Er hatte sich dabei von Anfang das klare Ziel gesetzt, diesen natürlichen Reichtum auch anderen Ländern zugänglich zu machen. Seine Devise lautete: Qualität ist der einzige Schlüssel, der auch die Türe der anspruchsvollsten Märkte öffnet.

Die Firma Conservas Valcárcel war von Anfang an der Welt gegenüber offen und forderte stets von sich selbst die höchste Anstrengung und dies tun wir nun schon seit 100 Jahren!

# Un impulso sostenido

Desde sus inicios, Conservas Valcárcel mantiene el espíritu dinámico, con un crecimiento sostenido. Impulsamos la innovación incorporando los cambios tecnológicos y los métodos de elaboración y organización más avanzados.

Esta filosofía de trabajo nos permite ampliar nuestra capacidad de producción e incrementar la calidad de nuestros productos. Ofrecer, en suma, ventajas para los consumidores.



## *Del mar a su mesa*

*From the sea to your table*

• *Direkt vom Meer auf den Tisch*

selección



preparación



envasado y esterilización



selection  
auslese

processing  
zubereitung

packaging and sterilisation  
abfüllen und sterilisieren



Nuestra factoría de Vigo: un símbolo del esfuerzo continuo de actualización  
Our factory in Vigo: a symbol for our continuous updating efforts  
Unsere Fabrik in Vigo: Symbol unablässiger Bemühung und Aktualisierung

### *A sustained push*

From the beginning, Conservas Valcárcel has had a dynamic spirit, which accounts for its unstoppable growth. We have promoted innovation by incorporating the most up-to-date technological breakthroughs, manufacturing procedures and organisational systems.

This work philosophy has allowed us to extend our production capacity and to increase the quality of our products. In a nutshell, we offer nothing but advantages to our consumers.

### *Ein anhaltender Impuls*

Von Anfang trugen Dynamik und anhaltendes Wachstum die Firma Conservas Valcárcel. Wir setzten schon früh auf Innovation und führten technologisch fortgeschrittene Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse ein.

Diese Firmenpolitik ermöglicht nicht nur die Erweiterung der Arbeitskapazität, sondern erhöht auch die Qualität der Produkte beides sind Vorteile für unsere Kunden.

### distribución



*distribution  
vertrieb*

La tecnología permite capturar los mejores ejemplares en el lugar y el momento más adecuados  
Technology allows us to catch the best individuals from each species at the right place and time  
Technologie ermöglicht den Fang der besten Beute im richtigen Moment



## Manos expertas

Las personas que formamos Conservas Valcárcel poseemos el legítimo orgullo de pertenecer a una empresa centenaria, somos conscientes de su prestigio y de la responsabilidad que conlleva.

En Conservas Valcárcel la más moderna tecnología está al servicio de la experiencia y preparación de nuestro personal.

Conocemos a fondo las cualidades de cada pescado y marisco, seleccionamos las mejores piezas y lo tratamos con manos expertas aportándole ese toque artesano.

Así mantiene todo su sabor y textura, lo que lo distingue como un auténtico producto de la más alta calidad.





Nuestro equipo conjuga experiencia y capacidad técnica

Our team combines experience and technical abilities

Unser Team vereint Erfahrung mit technischer Kapazität

### Expert Hands

The people working for Conservas Valcárcel are legitimately proud of belonging to a centenary company and we are aware of its prestige and the responsibility this entails.

At Conservas Valcárcel the most up-to-date technology is at the service of experience and the training delivered to our staff.

We are fully knowledgeable of the qualities of each fish and seafood species, so we select the best pieces and we process them with expert hands, which give our canned products a hand-made flavour.

Our products preserve all their flavour and texture and this makes them instantly recognisable as high quality.

### Fachkundige Hände

Alle Mitarbeiter der Firma Conservas Valcárcel sind stolz darauf, einer hundert Jahre alten Firma anzugehören, mit allem Prestige und aller Verantwortung, die sich daraus ergeben.

Bei Conservas Valcárcel stehen modernste Verfahren der langjährigen Erfahrung zu Diensten, natürlich auch bei der Ausbildung des Personals.

Wir kennen die Eigenschaften aller Fischsorten und Meeresfrüchte bis ins Letzte, treffen die beste Auslese und geben sie weiter an fachkundige Hände, die das Produkt mit ihrem handwerklichen Können abrunden.

So gelingt es, Geschmacksnuancen und Texturen zu bewahren und unsere Produkte auf die Rangstufe hochwertiger Qualitätsware zu erheben.

Mantenemos el cuidado de la elaboración artesanal

We pay special attention to our hand-made manufacturing procedures

Wir bleiben der Sorgfalt und den überlieferten Herstellungsprinzipien treu



# Calidad de principio a fin

Para ser competitivos hemos ido incrementando nuestra exigencia de calidad, de acuerdo con nuestra experiencia y el avance tecnológico. Hemos establecido controles en todas las fases del proceso desde la selección previa del producto a la distribución final.

Las condiciones de trabajo y su entorno están rigurosamente adaptadas a las últimas normativas sanitarias y ecológicas.

Nuestro sistema de producción aplica un sistema de gestión de riesgos basado en un Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) en cumplimiento tanto de la Legislación Europea (Reglamento CE 852/2004) como con los requerimientos del Título 21 CFR Parte 123 del "Code of Federal Regulations" de la US Food and Drug Administration.

Desde 1997 nuestro sistema de producción está certificado por Bureau Veritas Certification conforme a la norma ISO 9001 y actualmente próximo a las certificaciones IFS, EFSIS e ISO 14001.

Pero lo más importante, en paralelo a la incorporación de tecnología avanzada y a la formación de nuestro personal, es que cada una de las personas que participamos en Conservas Valcárcel hemos asumido la filosofía de exigencia de calidad.

Así superamos todas las evaluaciones que realizan, tanto nuestros propios controles, como laboratorios externos.



## *Quality from beginning to end*

In order to be competitive, we have gradually increased our quality standards, according to our experience and to the evolution of technology. We have established controls in all the processing stages from the previous selection of the product to its final distribution.

Working conditions and the plant's setting are in strict accordance with the latest health and ecological regulations.

Our products are manufactured by applying a risk management system based on a Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in compliance with European Legislation (EC Regulation 852/2004), as well as with the requirements of title 21CFR Part 123 of the "Code of Federal Regulations" from the US Food and Drug Administration.

Since 1997 our management system is certified by Bureau Veritas Certification according to the standard ISO 9001, and nowadays is close to the IFS, EFSIS, ISO14001 certifications.

But the most important thing, apart from incorporating advanced technology and training our staff, is that each and every one of the people working for Conservas Valcárcel has assumed the philosophy of quality demand.

Thus, we are able to pass all the assessments conducted both by our own controls and external laboratories.



Nuestros laboratorios realizan un control exhaustivo  
Our laboratories conduct strict controls | Unser Labor führt umfassende Qualitätskontrollen durch

## Qualität von A bis Z

Zur Steigerung unserer Kompetenzfähigkeit haben wir unter Zuhilfenahme unserer Erfahrung und der modernsten Technologie auch unsere Qualitätskriterien verbessert. Heute werden nach jedem einzelnen Produktionschritt Qualitätskontrollen durchgeführt, von der ersten Auslese bis hin zum Vertrieb.

Die Arbeitsbedingungen und Anlagen entsprechen in vollem Umfang den neuesten Lebensmittelhygiene- und Umweltschutzverordnungen.

Unser Produktionssystem wendet ein Risiko-Management-System an, das sich auf der Analyse von Gefahren und kritischen Lenkungspunkten basiert (HACCP), übereinstimmend mit der europäischen Gesetzgebung (EG-Verordnung 852/2004), sowie den Anforderungen des Titels 21CFR Part 123 des "Code of Federal Regulations" der US Food and Drug Administration.

Seit 1997 ist unser Management-System zertifiziert durch Bureau Veritas gemäß Norm ISO 9001 und gegenwärtig nah an den Zertifizierungen IFS, EFSIS und ISO 14001.

Das Wichtigste ist jedoch, neben technologischer Neuerung und ständiger Fortbildung des Personals, dass bei Conservas Valcárcel jeder einzelne Mitarbeiter sich das Firmenprinzip der höchsten Qualität persönlich zueigen gemacht hat.

So fällt unsere Benotung immer positiv aus, ganz gleich, ob wir uns eigenen Qualitätskontrollen oder externen Laboruntersuchungen unterziehen.

El control de calidad se extiende a cada fase de la producción  
The quality control is also applicable to each production stage  
Unsere Qualitätskontrolle erfasst auch die Produktion



# La salud viene del mar

*Las investigaciones recientes recomiendan el consumo regular de pescado. Los ácidos grasos Omega 3 que contiene, particularmente el pescado azul, aportan interesantes beneficios a nuestra salud como cardioprotectores y anticancerígenos.*

*Además, el aceite de oliva, un ingrediente fundamental de las conservas de calidad, ejerce una acción reductora del colesterol y antioxidante.*

*Pescado y aceite de oliva constituyen dos pilares fundamentales de la llamada dieta mediterránea que recomiendan los especialistas en nutrición para mantener sano no sólo nuestro corazón y arterias, sino todo nuestro organismo.*

*Nuestro énfasis en la calidad no sólo busca ofrecer el mejor sabor y la textura de nuestros productos, sino también todas sus propiedades saludables.*

## Health comes from the sea

Recent investigations recommend a regular intake of fish. Omega 3 fatty acids contained in this food, especially in blue fish, have interesting benefits for our health, since they protect us against coronary diseases and cancer.

Furthermore, olive oil, an essential ingredient of high-quality canned products, reduces cholesterol and acts as an antioxidant.

Fish and olive oil are two of the main pillars of the so-called Mediterranean diet, recommended by nutritional experts in order to preserve the health not only of our heart and arteries, but of our entire body.

Our emphasis on quality does not only seek to offer the best flavour and texture in our products, but also to offer all their healthy properties.



## Gesundheit aus dem Meer

Nach neuesten Untersuchungen ist für eine gesunde Ernährung der regelmäßige Genuss von Fischwaren besonders empfehlenswert. Fisch enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren, besonders blauer Fisch, die sich als hochwertige Schutzfaktoren gegen Herz und Krebskrankheiten erwiesen haben.

Außerdem verwenden wir bei der Herstellung unserer Produkte nur hochwertiges Olivenöl, das seinerseits Kolesterinwerte mindert und vorbeugend als Antioxidanz wirkt.

Fischprodukte und Olivenöl sind Grundlagen der berühmten, von allen Ernährungsexperten empfohlenen mediterranen Diät, die nicht nur unser Herz und unsere Arterien schützt, sondern dem gesamten Organismus zugute kommt.

Wir fordern also nicht nur aus Gründen des Geschmacks und der Texturen höchste Qualität, sondern vor allem auch im Hinblick auf die Gesundheit unserer Kunden.



Los ácido grasos Omega-3 poseen cualidades cardioprotectoras y anticancerígenas  
Omega-3 fatty acids have cardiovascular protection and anti-cancer properties  
Omega-3-Fettsäuren sind Schutzfaktoren gegen Kardiopathien und Krebskrankungen

Ω  
**OMEGA 3**

Nuestros productos se adaptan al estilo de vida saludable  
Our products adjust to a healthy life style | Unsere Produkte entsprechen einem gesunden Lebensstil



## *En los mejores establecimientos del mundo*

*La vocación exportadora mantenida desde la fundación de la empresa ha permitido que sus productos estén presentes en los mercados más exigentes del mundo. Esta aceptación internacional, nos marca la línea a seguir en nuestro proceso de elaboración, para continuar posicionándonos en países sobradamente conocidos por sus estrictos controles sanitarios.*

*Asimismo, estamos pendientes de la evolución de los hábitos de consumo, ofreciendo modernas presentaciones para los nuevos consumidores.*

### *Available at the best shops worldwide*

The fact that, ever since it was created, this company has aimed at exporting its products, accounts for the fact that we are now available at the most demanding markets worldwide. This international acceptance provides us with the adequate guidelines for our manufacturing process and gives us the chance to find our space in countries that are well known because of their strict health controls.

Furthermore, we are always aware of the evolution of consumption habits offering modern presentations to our new consumers

### *Die besten Fachgeschäfte der Welt*

Unser Unternehmen hat sich von Anfang an bemüht, als Exportfirma weltweit auf den anspruchsvollsten Märkten vertreten zu sein. Unsere internationale Anerkennung ist für uns die Richtlinie, nach der wir die Herstellungsprozesse ausrichten, um auch in Ländern mit anspruchsvollster gesundheitstechnischer Gesetzgebung führende Positionen einnehmen zu können.

Wir bemühen uns immer auf dem neuesten Stand konsumorientierter Tendenzen zu bleiben und bieten ständig neue Produkte für neue Kundenansprüche.



Nuestros productos se encuentran en las principales cadenas comerciales y tiendas de delicatessen  
Our products are available at the main stores and delicatessen shops  
Unsere Produkte sind in den wichtigen Spezial-, Delikatessengeschäften und Warenhäusern erhältlich

### *Exportamos a los 5 continentes*

We export to the 5 continents  
Wir exportieren unsere Produkte in alle Kontinente



# Nuestros productos. La calidad en su punto

Our products. Quality as it is supposed to be • Unsere Produkte: höchste Qualität

**AGUJAS**

Agujas en Aceite Vegetal  
Agujas en Aceite de Oliva

**ATÚN**

Atún  
Atún en Tomate  
Migas de Atún en Aceite Vegetal

**ATÚN CLARO**

Atún Claro en Aceite de Oliva  
Atún Claro en Aceite Vegetal  
Atún Claro al Natural  
Atún Claro en Escabeche  
Migas de Atún Claro en Aceite Vegetal

**BONITO DEL NORTE**

Bonito del Norte en Aceite de Oliva  
Bonito del Norte en Escabeche  
Bonito del Norte en Tomate  
Filetes de Bonito del Norte en Aceite de Oliva (Ventresca)  
Migas de Bonito del Norte en Aceite Vegetal

**BERBERECHOS**

Berberechos al Natural  
Berberechos al Natural (de las Rías gallegas)

**CABALLAS**

Caballas en Aceite Vegetal  
Caballas en Escabeche  
Filetes de Caballa sin piel y sin espina en aceite vegetal  
Filetes de Caballa sin piel y sin espina en tomate  
Filetes de Caballa sin piel y sin espina en escabeche

**CALAMARES**

Calamares (trozos) en su Tinta  
Calamares (trozos) en Salsa Americana  
Calamares (trozos) en Aceite Vegetal  
Calamares (rodajas) en Aceite Vegetal  
Calamares (filetes) en Aceite Vegetal  
Calamares rellenos (Chiperón) en Aceite de Oliva  
Calamares rellenos (Chiperón) en Aceite Vegetal  
Calamares rellenos (Chiperón) en su Tinta  
Calamares rellenos (Chiperón) en Salsa Americana

**CHICHARRILLOS**

Chicharrillos en Aceite Vegetal  
Chicharrillos en Escabeche

**MEJILLONES**

Mejillones en Escabeche  
Mejillones en Escabeche Picantes  
Mejillones al Natural

**PULPO**

Pulpo en Aceite de Oliva  
Pulpo en Aceite Vegetal  
Pulpo al Ajillo  
Pulpo a la Marinera  
Pulpitos en Aceite Vegetal

**SARDINAS**

Sardinas en Aceite de Oliva  
Sardinas en Aceite Vegetal  
Sardinas Picantes en Aceite Vegetal  
Sardinas en Tomate  
Sardinas en Tomate Picante  
Sardinas en Escabeche  
Sardinas al Limón

**SARDINILLAS**

Sardinas en Aceite de Oliva (Sardinillas)  
Sardinas en Aceite Vegetal (Sardinillas)  
Sardinas Picantes en Aceite Vegetal (Sardinillas)  
Sardinas en Tomate (Sardinillas)

**ESPECIALIDADES**

Angulas en Aceite de Oliva  
Bacalao a la Vizcaína  
Filetes de Anchoa en Aceite de Oliva  
Mousse de Mariscos  
Surimi en Aceite de Oliva  
Surimi con Setas en Aceite de Oliva  
Surimi con Camarón en Aceite de Oliva  
Surimi con Mejillón en Aceite de Oliva  
Zamburiñas en Salsa de Vieira

**MARISCOS CHILENOS**

Navajas al Natural  
Almejas al Natural  
Navajuelas al Natural  
Machas al Natural  
Caracoles al Natural

**PLATOS PREPARADOS**

Fabada Asturiana  
Ensalada California  
Ensalada Mediterránea  
Ensalada Rusa  
Preparado para Paella  
Paella de Mariscos  
Arroz con Calamares  
Caldo Gallego

**SPANISH SAURIES**

Spanish Sauries in Vegetable Oil  
Spanish Sauries in Olive Oil

**TUNA**

Tuna  
Tuna in Tomato Sauce  
Tuna (Flakes) in Vegetable Oil

**LIGHT TUNA**

Light Tuna in Olive Oil  
Light Tuna in Vegetable Oil  
Light Tuna in Brine  
Light Tuna in Pickled Sauce  
Light Tuna (Flakes) in Vegetable Oil

**WHITE TUNA**

White Tuna in Olive Oil  
White Tuna in Pickled Sauce  
White Tuna in Tomato Sauce  
Fillets of White Tuna in Olive Oil  
White Tuna (Flakes) in Olive Oil

**COCKLES**

Cockles in brine  
Cockles in brine "Galician Coast"

**MACKERELS**

Mackerels in Vegetable Oil  
Mackerels in Pickled Sauce  
Mackerels (Fillets) in Vegetable Oil  
Mackerels (Fillets) in Tomato Sauce  
Mackerels (Fillets) Pickled Sauce

**SQUID & CUTTLE FISH**

Cuttle Fish (Pieces) in Their Own Ink  
Cuttle Fish (Pieces) in American Sauce  
Cuttle Fish (Pieces) in Vegetable Oil  
Cuttle Fish (Wheels) in Vegetable Oil  
Cuttle Fish (Fillets) in Vegetable Oil  
Squid (Stuffed) in Olive Oil  
Squid (Stuffed) in Vegetable Oil  
Squid (Stuffed) in Their Own Ink  
Squid (Stuffed) in American Sauce

**SMALL CHINCHARDS**

Small Chinchards in Vegetable Oil  
Small Chinchards in Pickled Sauce

**MUSSELS**

Mussels in Pickled Sauce  
Mussels in Pickled Sauce, Hot Sauce  
Mussels in Brine

**OCTOPUS**

Octopus in Olive Oil  
Octopus in Vegetable Oil  
Octopus in Garlic Sauce  
Octopus in Pickled Sauce  
Small Octopus in Vegetable Oil

**SARDINES**

Sardines in Olive Oil  
Sardines in Vegetable Oil  
Sardines in Olive Oil, Spiced  
Sardines in Tomato Sauce  
Sardines in Tomato Sauce, Hot Sauce  
Sardines in Pickled Sauce  
Sardines with Lemon

**SMALL SARDINES**

Small Sardines in Olive Oil  
Small Sardines in Vegetable Oil  
Small Sardines in Vegetable Oil, Spiced  
Small Sardines in Tomato Sauce

**SPECIALITIES**

Eelbroods in Olive Oil  
Cod-fish in Biscayan Sauce  
Flat Fillets of Anchovies in Olive Oil  
Seafood Mousse  
Eelbroods of Surimi in Olive Oil  
Eelbroods of Surimi with Mushrooms in Olive Oil  
Eelbroods of Surimi with Prawns in Olive Oil  
Eelbroods of Surimi with Mussels in Olive Oil  
Small Scallops in Sauce

**CHILEAN SEAFOOD**

Chilean Razor Clams  
Chilean Clams  
Chilean Small Razor Clams  
Chilean Hard Clams  
Chilean See Snails

**PRE-COOKED MEALS**

Asturian Bean Stew  
Tuna Salad California  
Tuna Salad Mediterranean  
Tuna Salad with Delicate Sauce  
Assorted of Sea Food and Vegetables  
Spanish Paella  
Rice with Stuffed Squid in their own ink  
Galician Soup

**NADELFISCH**

Nadelhirsch in Pflanzenöl  
Nadelhirsch in Olivenöl

**THUNFISCH**

Thunfisch  
Thunfisch in Tomaten Sauce  
Thunfisch (Krumen) in Pflanzenöl

**HELLER THUNFISCH**

Heller Thunfisch in Olivenöl  
Heller Thunfisch in Pflanzenöl  
Heller Thunfisch in Eigenem Saft  
Heller Thunfisch in Marinaden Sauce  
Heller Thunfisch (Krumen) in Pflanzenöl

**WEISER THUNFISCH**

Weißer Thunfisch in Olivenöl  
Weißer Thunfisch in Marinaden Sauce  
Weißer Thunfisch in Tomaten Sauce  
Weißer Thunfisch (Filets) in Olivenöl  
Weißer Thunfisch (Krumen) in Pflanzenöl

**HERZMUSCHELN**

Herzmuscheln im Eigenen Saft  
Herzmuscheln im Eigenen Saft aus "Rías Gallegas"

**MAKRELEN**

Makrelen in Pflanzenöl  
Makrelen in Marinade  
Makrelen (Filets) in Pflanzenöl  
Makrelen (Filets) in Tomaten Sauce  
Makrelen (Filets) in Marinade

**TINTENFISCH**

Tintenfisch (Stücke) in Eigener Tinte  
Tintenfisch (Stücke) in Amerikanischer Sauce  
Tintenfisch (Stücke) in Pflanzenöl  
Tintenfisch (Scheiben) in Pflanzenöl  
Tintenfisch (Filets) in Pflanzenöl  
Tintenfisch (Gefüllter) in Olivenöl  
Tintenfisch (Gefüllter) in Pflanzenöl  
Tintenfisch (Gefüllter) in Eigener Tinte  
Tintenfisch (Gefüllter) in Amerikanischer Sauce

**KLEIN CHINCHARD**

Klein Chinchard in Pflanzenöl  
Klein Chinchard in Marinade

**PFAHLMUSCHELN**

Pfahlmuscheln in Marinade  
Pfahlmuscheln in Marinade, Pikant  
Pfahlmuscheln in Eigenem Saft

**POLYPFISCH**

Polypfisch in Olivenöl  
Polypfisch in Pflanzenöl  
Polypfisch in Knoblauch Saft  
Polypfisch in Marinaden Sauce  
Junge Polypfisch in Pflanzenöl

**SARDINEN**

Sardinen in Olivenöl  
Sardinen in Pflanzenöl  
Sardinen in Pflanzenöl, Pikant  
Sardinen in Tomaten  
Sardinen in Tomaten, Pikant  
Sardinen in Marinaden Sauce  
Sardinen mit Zitronen

**KLEINE SARDINEN**

Kleine Sardinen in Olivenöl  
Kleine Sardinen in Pflanzenöl  
Kleine Sardinen in Pflanzenöl, Pikant  
Kleine Sardinen in Tomaten

**SPEZIALITÄTEN**

Jungaal in Olivenöl  
Kabeljau in Tomatensoße  
Sardellenfilets in Olivenöl  
Meeresfrücht-Paté  
"SURIMI" Jungaal-Imitat in Olivenöl  
"SURIMI" Jungaal-Imitat mit Erdschwamm in Olivenöl  
"SURIMI" Jungaal-Imitat mit Krabben in Olivenöl  
"SURIMI" Jungaal-Imitat mit Pfahlmuschein in Olivenöl  
Koeniginnenmuscheln in Delikate Tunke

**MEERESFRÜCH AUS CHILE**

Messerscheidemuschen Chilenische  
Sandklaaffmuscheln Chilenische  
Scheidenmuscheln Chilenische  
Scheidenmuscheln Rosa Chilenische  
Seeschnellen aus Chile

**FERTIGE GERICHTE**

Asturianisches Bohnengericht  
Thunfischsalat nach Californischer Art  
Thunfischsalat nach Mediteranischer Art  
Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch  
Seefrüchte und Gemüsemischung  
Spanische Paella  
Reis mit Tintenfisch Gefüllter in Eigener Tinte  
Suppeneintopf auf Galizische Art



®

**VIGILANTE**

Filetes de Anchoas en Aceite de Oliva  
Flat Fillets of Anchovies in Olive Oil | Sardellenfilets in Olivenöl



Pulpo al Ajillo  
Octopus in Garlic Sauce | Polypfisch in Knoblauch Saft



Sardinas en Tomate  
Sardines in Tomato Sauce | Sardinen in Tomaten



Sardinas al Limón  
Sardines with Lemon | Sardinen mit Zitronen



Mejillones  
Mussels | Pfehimuscheln



Navajas  
Razor Clams | Messerscheidemuscheln



Zamburiñas en Salsa de Vieira  
Small Scallops in Sauce | Koeniginnmuscheln In Delikate Turke



Agujas en Aceite de Oliva  
Spanish Sauries in Olive Oil | Nadelfisch in Olivenöl



Pulpo en Aceite de Oliva  
Octopus in Olive Oil | Polypfisch in Olivenöl



Calamares en Rodajas  
Cuttle Fish (Wheels) | Tintenfisch (Schelben)

## Otras marcas

Other brands • Weitere Marken



**La Galleguina**



AGUJAS  
ATÚN  
ATÚN CLARO  
BONITO DEL NORTE  
BERBERECHOS  
CABALLAS  
CALAMARES  
CHICHARRILLOS  
MEJILLONES  
PULPO  
SARDINAS  
SARDINILLAS  
ESPECIALIDADES  
MARISCOS CHILENOS  
PLATOS PREPARADOS

SPANISH SAURIES  
TUNA  
LIGHT TUNA  
WHITE TUNA  
COCKLES  
MACKERELS  
SQUID & CUTTLE FISH  
SMALL CHINCHARDS  
MUSSELS  
OCTOPUS  
SARDINES  
SMALL SARDINES  
SPECIALITIES  
CHILEAN SEAFOOD  
PRE-COOKED MEALS

NADEFISCH  
THUNFISCH  
HELLER THUNFISCH  
WEISER THUNFISCH  
HERZMUSCHELN  
MAKRELEN  
TINTENFISCH  
KLEIN CHINCHARD  
PFAHLMUSCHELN  
POLYPFISCH  
SARDINEN  
KLEINE SARDINEN  
SPEZIALITÄTEN  
MEERESFRÜCH AUS CHILE  
FERTIGE GERICHTE



Consulte nuestras últimas novedades en:

Check out our latest news on:

Lernen Sie hier unsere letzten Neuheiten kennen:

[www.valcarcel.es](http://www.valcarcel.es)

## *Calendario de capturas*

## *Calendar of catches • Fangtermine*





VIGILANTE  
CENTENARIO



JUSTO LÓPEZ VALCÁRCEL, S.A.

Muelle de Bouzas · 36208 VIGO (Pontevedra) Spain  
Tel.: +34 986 23 17 00 · Fax: +34 986 29 84 88  
E-mail: mail@valcarcel.es · www.valcarcel.es



# Productos

PRODUCTS • DIE PRODUKTE

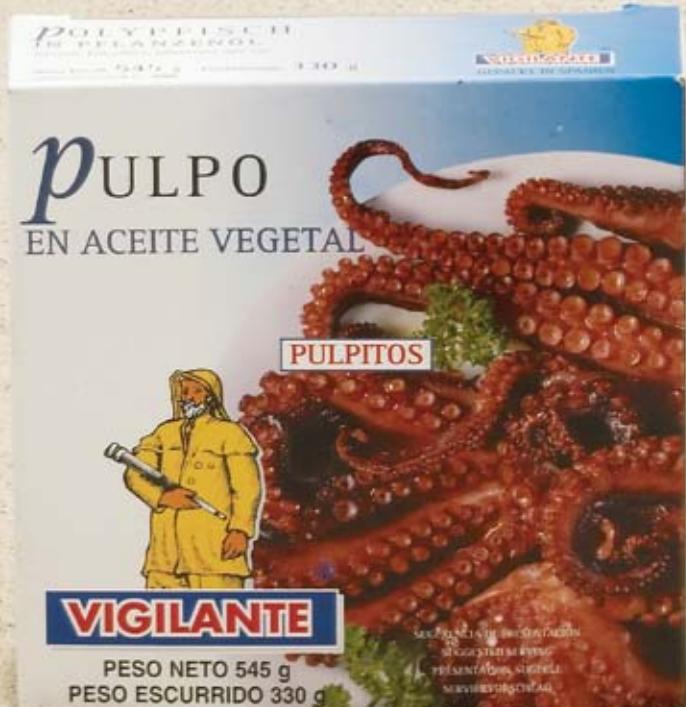
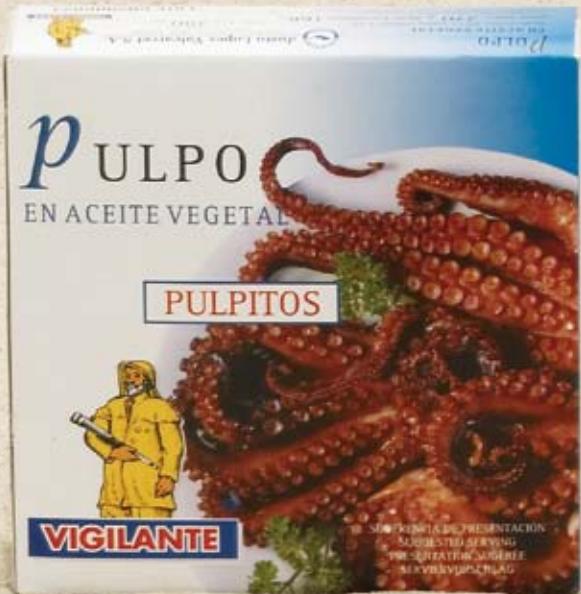




VIGILANTE®

# Pulpo

OCTOPUS • POLYPFISCH





# Pulpo

OCTOPUS • POLYPFISCH

PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Pulpo en Aceite de Oliva</b> Octopus in Olive Oil Polypfisch in Olivenöl	GUSOGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Pulpo en Aceite Vegetal</b> Octopus in Vegetable Oil Polypfisch in Pflanzenöl	GOSAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Pulpo al Ajillo</b> Octopus in Garlic Sauce Polypfisch in Knoblauch Saft	GUFOGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Pulpo a la Marinera</b> Octopus in Pickled Sauce Polypfisch in Marinaden Sauce	GUBAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Pulpitos en Aceite Vegetal</b> Small Octopus in Vegetable Oil Junge Polypfisch in Pflanzenöl	GASAGAL	RO-280	Estuche	24	8,8	48
				48	17,6	30
	GASAGAR	RO-550	Estuche	24	18,0	30
	GASAVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung

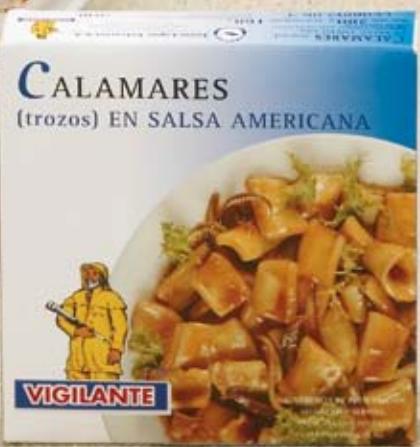
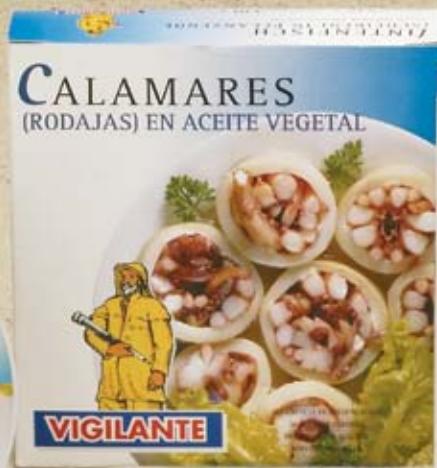




VIGILANTE®

# Calamares

SQUID & CUTTLE FISH • TINTENFISCH





# Calamares

SQUID & CUTTLE FISH • TINTENFISCH

PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Calamares (trozos) en Aceite</b> Cuttle Fish (Pieces) in Vegetable Oil Tintenfisch (Stücke) in Pflanzenöl	CUSAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Calamares (trozos) en Salsa Americana</b> Cuttle Fish (Pieces) in American Sauce Tintenfisch (Stücke) in Amerikanischer Sauce	CUBAGAZ	RO-85	Estuche	48	5,7	90
	CUBAGAZ	RO-85 x 3	Estuche	32	11,4	42
	CUBAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	CUBAGAL	RO-280	Estuche	24	8,8	48
<b>Calamares (trozos) en su Tinta</b> Cuttle Fish (Pieces) in Their Own Ink Tintenfisch (Stücke) in Eigener Tinte	CUTAGAZ	RO-85 x 3	Estuche	32	11,4	42
	CUTAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	CUTAGAL	RO-280	Estuche	24	8,8	48
<b>Calamares (filetes) en Aceite Vegetal</b> Cuttle Fish (Fillets) in Vegetable Oil Tintenfisch (Filets) in Pflanzenöl	CISAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Calamares (rodajas) en Aceite Vegetal</b> Cuttle Fish (Wheels) in Vegetable Oil Tintenfisch (Scheiben) in Pflanzenöl	COSAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	COSAGAR	RO-550	Estuche	24	18,0	30
	COSAVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Calamares Rellenos (Chipirón) en Aceite Vegetal</b> Squid (Stuffed) in Vegetable Oil Tintenfisch (Gefüllter) in Pflanzenöl	CASAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	CASAGAR	RO-550	Estuche	24	18,0	30
	CASAVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Calamares Rellenos (Chipirón) en Salsa Americana</b> Squid (Stuffed) in American Sauce Tintenfisch (Gefüllter) in Amerikanischer Sauce	CABAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Calamares Rellenos (Chipirón) en su Tinta</b> Squid (Stuffed) in Their Own Ink Tintenfisch (Gefüllter) in Eigener Tinte	CATAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Mariscos chilenos

CHILEAN SEAFOOD • MEERESFRÜCHT AUS CHILE





# Mariscos Chilenos

CHILEAN SEAFOOD • MEERESFRÜCH AUS CHILE

PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Almejas Chilenas</b> Chilean Clams Sandklaflmuscheln Chilenische	NANEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	NANEGIP	RO-120	Estuche	24	4,4	100
				48	9,0	60
<b>Caracoles Chilenos</b> Chilean See Snails Seeschnecken aus Chile	RONEGIP	RO-120	Estuche	24	4,4	100
				48	9,0	60
<b>Machas Chilenas</b> Chilean Hard Clams Scheidenmuscheln Rosa Chilenische	RANEGIP	RO-120	Estuche	24	4,4	100
				48	9,0	60
<b>Navajas Chilenas</b> Chilean Razor Clams Messerscheidemuscheln Chilenische	DANEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	DANEGIP	RO-120	Estuche	24	4,4	100
				48	9,0	60
	DANETAR	RO-550	Estuche	24	18,0	30
<b>Navajuelas Chilenas</b> Chilean Small Razor Clams Scheidenmuscheln Chilenische	RENEGIP	RO-120	Estuche	24	4,4	100
				48	9,0	60

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Platos preparados

PRE-COOKED MEALS • FERTIGE GERICHTE





# Platos preparados

PRE-COOKED MEALS • FERTIGE GERICHTE

PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Arroz con Calamares Rellenos en su Tinta</b> Rice with Stuffed Squid in Their Own Ink Reis mit Tintenfisch Gefüllter in Eigenem Tinte	PEBOGIK	RR-330	Estuche	24	9,0	55
<b>Ensalada de Atún California</b> Tuna Salad California Thunfischsalat nach Californischer Art	PYCAGUZ	RO-170	Estuche	24	4,4	112
<b>Ensalada de Atún Mediterránea</b> Tuna Salad Mediterranean Thunfischsalat nach Mediteranischer Art	PYMEGUZ	RO-170	Estuche	24	4,4	112
<b>Ensalada de Atún con Salsa Fina Ensaladilla rusa</b> Tuna Salad with delicate sauce Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch	PY MAGUZ	RO-170	Estuche	24	4,9	112
<b>Paella de Mariscos</b> Spanish Paella Spanische Paella	PUBOGIK	RR-330	Estuche	24	9,0	55
<b>Preparado para Paella</b> Assorted of Sea Food and Vegetables Seefrüchte und Gemüsemischung	POBAGAX	RO-212	Estuche	24	6,7	80

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Especialidades

SPECIALITIES • SPEZIALITÄTEN





# Especialidades

SPECIALITIES • SPEZIALITÄTEN

PRODUCTO Product Produkt	CÓDIGO Code Code	FORMATO Format Format	PRESENTACIÓN Packaging Packung	LATAS/CAJA Cans/box Dosen/Karton	KG/CAJA Kg/box Kg/Karton	CAJAS/PALET Boxes/pallet Kartons/Palette
Agujas en Aceite Vegetal Spanish Sauries in Vegetable Oil Nadelfisch in Pflanzenöl	OASAGEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
	OASAGAL	RO-280	Estuche	24 48	8,8 17,6	48 80
	OASAGAR	RO-550	Estuche	24	18,0	30
Agujas en Aceite de Oliva Spanish Sauries in Olive Oil • Nadelfisch in Olivenöl	OASOGEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
Anchoas –Filetes– en Aceite de Oliva Flat Fillets of Anchovies in Olive Oil • Sardellenfilets in Olivenöl	FYSOGUN	RR-50	Estuche	50	3,4	140
Angulas en Aceite de Oliva Eelbroods in Olive Oil • Jungaal in Olivenöl	EASOGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
Angulas de Surimi en Aceite de Oliva Eelbroods of Surimi in Olive Oil • "SURIMI" Jungaal-Imitat in Olivenöl	EOSOVES	RR-190	Litografía	24	5,5	120
Surimi, tipo Angula, en Aceite de Oliva Surimi in Olive Oil • "SURIMI" Jungaal-Imitat in Olivenöl	EOSOGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
Angulas de Surimi con Camarones en Aceite de Oliva Eelbroods of Surimi with Prawns in Olive Oil • "SURIMI" Jungaal-Imitat mit Krabben in Olivenöl	EUSOGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
Angulas de Surimi con Mejillones en Aceite de Oliva Eelbroods of Surimi with Mussels in Olive Oil • "SURIMI" Jungaal-Imitat mit Pfahlmuschein in Olivenöl	EMSOGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
Angulas de Surimi con Setas en Aceite de Oliva Eelbroods of Surimi with Mushrooms in Olive Oil • "SURIMI" Jungaal-Imitat mit Erdschwamm in Olivenöl	ESSOGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
Bacalao a la Vizcaína Cod-fish in Biscayan Sauce • Kabeljau in Tomatensoße	IABAGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
Caballa –Filetes– en Aceite Vegetal Mackerels (Fillets) in Vegetable Oil • Makrelen (Filets) in Pflanzenöl	LMSAGAN	RR-90	Estuche	50	7,0	80
	LMSATIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
Caballa –Filetes– en Escabeche Mackerels (Fillets) Pickled Sauce • Makrelen (Filets) in Marinade	LYRAGAN	RR-90	Estuche	50	7,0	80
Caballa –Filetes– en Tomate Mackerels (Fillets) in Tomato Sauce • Makrelenfilets in Tomatensoße	LYMIGAN	RR-90	Estuche	50	7,0	80
Caballitas en Aceite Vegetal Mackerels in Vegetable Oil • Makrelen in Pflanzenöl	LASAGEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
Caballitas en Escabeche Mackerels in Pickled Sauce • Makrelen in Marinade	LARAGEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
Chicharrillos en Escabeche Small Chinchard in Pickled Sauce Klein Chinchard in Marinade	JARAGEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
	JARAGAL	RO-280	Estuche	24 48	8,8 17,6	48 80
Chicharrillos en Aceite Vegetal Small Chinchards in Vegetable Oil Klein Chinchard in Pflanzenöl	JASAGEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
	JASAGAL	RO-280	Estuche	24 48	8,8 17,6	48 80
Mousse de Marisco Seafood Mousse • Meeresfrüch-Paté	PYBOVIM	OL-120	Litografía	25 50	4,3 8,5	140 70
Navajas de las Rías Gallegas al Natural Clams in Brine "Galician Coast" • Messerscheidemuscheln in Eigenem Saft aus "Rias Gallegas"	DANEGRIM	OL-120	Estuche	25 50	3,5 70,0	160 80
Zamburiña en Salsa de Vieira Small Scallops in Sauce • Koeniginnenmuscheln in Delikate Tunke	ZABAGIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Berberechos

COCKLES • HERZMUSCHELN





# Berberechos

COCKLES • HERZMUSCHELN

PRODUCTO Product Produkt	PIEZAS Pieces Stückzahl	CÓDIGO Code Code	FORMATO Format Format	PRESENTACIÓN Packaging Packung	LATAS/CAJA Cans/box Dosen/Karton	KG/CAJA Kg/box Kg/Karton	CAJAS/PALET Boxes/pallet Kartons/Palette
<b>Berberechos al Natural</b> <i>Cockles in Brine</i> <i>Herzmuscheln im Eigenen Saft</i>	20/30	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	25/35	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	30/40	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	35/45	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	40/50	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	50/60	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	Pequeño	KENEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	Pequeño	KENETEX	RO-274	Etiquetado	12	4,0	225
	Grande	KENETEX	RO-274	Etiquetado	12	4,0	225

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Mejillones

MUSSELS • PFAHLMUSCHELN





# Mejillones

MUSSELS • PFAHLMUSCHELN

PRODUCTO	PIEZAS	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Pieces	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Stückzahl	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Mejillones en Escabeche</b> Mussels in Pickled Sauce Pfahlmuscheln in Marinade	6/8	MARAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	8/12	MARAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	16/20	MARAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	Pequeño	MARAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	Pequeño	MARAGAZ	RO-85 x 3	Estuche	32	11,4	42
		MARAGAL	RO-280	Estuche	24	8,8	48
		MARAGAR	RO-550	Estuche	24	18,0	30
<b>Mejillones en Escabeche Picantes</b> Mussels in Pickled Sauce, Hot Sauce Pfahlmuscheln in Marinade, Pikant	8/12	MAPAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	16/20	MAPAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	Pequeño	MAPAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
<b>Mejillones al Natural</b> Mussels in Brine Pfahlmuscheln in Eigenem Saft	8/12	MANEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70
	Pequeño	MANEGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
					50	8,5	70

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Sardinas

SARDINES • SARDINEN





# Sardinas

SARDINES • SARDINEN

PRODUCTO	PIEZAS	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Pieces	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Stückzahl	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Sardinas en Aceite de Oliva</b> Sardines in Olive Oil Sardinen in Olivenöl	3/6	SASOGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas en Aceite Vegetal</b> Sardines in Vegetable Oil Sardinen in Pflanzenöl	3/6	SASAGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
		SMSATIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Sardinas en Escabeche</b> Sardines in Pickled Sauce Sardinen in Marinaden Sauce	3/6	SARAGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas al Limón</b> Sardines with Lemon Sardinen mit Zitronen	3/6	SALAGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas Picantes en Aceite de Oliva</b> Sardines in Olive Oil, Spiced Sardinen in Olivenöl, Pikanter	3/6	SACOGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas Picantes en Aceite Vegetal</b> Sardines in Vegetable Oil, Spiced Sardinen in Pflanzenöl, Pikanter	3/6	SACAGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas en Tomate</b> Sardines in Tomato Sauce Sardinen in Tomaten	3/6	SAMIGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
		SMMITIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Sardinas en Tomate Picante</b> Sardines in Tomato Sauce, Hot Sauce Sardinen in Tomaten, Pikant	3/6	SMXIGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
		SMXITIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Sardinillas

SMALL SARDINES • KLEINE SARDINEN





# Sardinillas

SMALL SARDINES • KLEINE SARDINEN

PRODUCTO	PIEZAS	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Pieces	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Stückzahl	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Sardinas en Aceite de Oliva (Sardinillas)</b> Small Sardines in Olive Oil Kleine Sardinen in Olivenöl	9/12	SASOGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas en Aceite Vegetal (Sardinillas)</b> Small Sardines in Vegetable Oil Kleine Sardinen in Pflanzenöl	8/10	SASAGAN	RR-90	Estuche	50	7,0	80
	9/12	SASAGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
	20/25	SASAGAL	RO-280	Estuche	24	8,8	48
					48	17,6	30
<b>Sardinas Picantes en Aceite Vegetal (Sardinillas)</b> Small Sardines in Vegetable Oil, Spiced Kleine Sardinen in Pflanzenöl, Pikanter	9/12	SACAGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70
<b>Sardinas en Tomate (Sardinillas)</b> Small Sardines in Tomato Sauce Kleine Sardinen in Tomaten	8/10	SAMIGAN	RR-90	Estuche	50	7,0	80
	9/12	SAMIGEN	RR-125	Estuche	25	4,4	140
					50	8,8	70

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Atún claro • Atún

LIGHT TUNA · TUNA • HELLER THUNFISCH · THUNFISCH





# Atún claro • Atún

LIGHT TUNA • TUNA • HELLER THUNFISCH • THUNFISCH

PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Atún Claro en Aceite de Oliva</b> Light Tuna in Olive Oil Hellerthunfisch in Olivenöl	TESOGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	TESOGEM	OL-240	Estuche	50	15,0	30
<b>Atún Claro en Aceite Vegetal</b> Light Tuna in Vegetable Oil Hellerthunfisch in Pflanzenöl	TESAGAZ	RO-85	Estuche	48	5,7	90
	TESAGAZ	RO-85 x 3	Estuche	16	5,7	90
	TESAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	TESAGEM	OL-240	Estuche	50	15,0	30
	TESAVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Atún Claro en Escabeche</b> Light Tuna in Pickled Sauce Hellerthunfisch in Marinaden Sauce	TERAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Atún en Aceite Vegetal</b> Tuna in Vegetable Oil Thunfisch in Pflanzenöl	HESAGAZ	RO-85	Estuche	48	5,7	90
	HESAGAZ	RO-85 x 3	Estuche	16	5,7	90
	HESAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	HESAVEN	RR-125	Litografía	100	15,8	48
	HESAVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
	HESAVOR	RO-1730	Litografía	6	12,0	60
	HESATOL	1 KG.	Bolsa	16	17,5	30
<b>Atún en Tomate</b> Tuna in Tomato Sauce Thunfisch in Tomaten Sauce	HEMIGAZ	RO-85	Estuche	48	5,7	90
	HEMIGAZ	RO-85 x 3	Estuche	16	5,7	90
	HEMIGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung





VIGILANTE®

# Atún blanco • Bonito del Norte

WHITE TUNA • WEIBER TUNFISCH





# Atún blanco • Bonito del Norte

WHITE TUNA • WEIBER THUNFISCH

PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	PRESENTACIÓN	LATAS/CAJA	KG/CAJA	CAJAS/PALET
Product	Code	Format	Packaging	Cans/box	Kg/box	Boxes/pallet
Produkt	Code	Format	Packung	Dosen/Karton	Kg/Karton	Kartons/Palette
<b>Bonito del Norte en Aceite de Oliva</b> White Tuna in Olive Oil Weiβer Thunfisch in Olivenöl	BESOGAZ	RO-85	Estuche	48	5,7	90
	BESOGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	BESOGEM	OL-240	Estuche	50	15,0	30
	BESOVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Bonito del Norte en Escabeche</b> White Tuna in Pickled Sauce Weiβer Thunfisch in Marinaden Sauce	BERAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Bonito del Norte en Tomate</b> White Tuna in Tomato Sauce Weiβer Thunfisch in Tomaten Sauce	BEMAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
<b>Migas de Bonito del Norte en Aceite Vegetal</b> White Tuna (Flakes) in Vegetable Oil Weiβer Thunfisch (Krumen) in Pflanzenöl	BOSAGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70
	BOSAVIR	RO-1000	Litografía	12	14,3	54
<b>Ventresca de Bonito del Norte en Aceite de Oliva</b> White Tuna (Fillets) in Olive Oil Weiβer Thunfisch (Filets) in Olivenöl	BYSOGIM	OL-120	Estuche	25	4,3	140
				50	8,5	70

Estuche: Box, Außenverpackung • Litografía: Engraving, Lithographie • Etiquetado: Labelling, Etikettierung



# LÍNEA DELICATESSEN

## VIGILANTE

CENTENARIO

DELICATESSEN LINE • DELIKATESSEN-LINIE



# LÍNEA DELICATESSEN

## VIGILANTE CENTENARIO

**DELICATESSEN LINE • DELIKATESSEN-LINIE**

PRODUCTO Product Produkt	CÓDIGO Code Code	FORMATO Format Format	PRESENTACIÓN Packaging Packung	LATAS/CAJA Cans/box Dosen/Karton	KG/CAJA Kg/box Kg/Karton	CAJAS/PALET Boxes/pallet Kartons/Palette
<b>Bonito del Norte en Aceite de Oliva</b> White Tuna in Olive Oil Weißen Thunfisch in Olivenöl	BCSOWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
<b>Ventresca de Bonito del Norte en Aceite de Oliva</b> White Tuna (Fillets) in Olive Oil Weißen Thunfisch (Fillets) in Olivenöl	BYSOWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
<b>Berberechos de las Rías Gallegas al Natural</b> Cockles in Brine "Galician Coast" Herzmuscheln im Eigenen Saft aus "Rías Gallegas"	KCNEWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
<b>Chipirones en Aceite de Oliva</b> Squid (Stuffed) in Olive Oil Tintenfisch (Gefüllter) in Olivenöl	CCSOWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
<b>Mejillones de las Rías Gallegas en Escabeche</b> Mussels in Pickled Sauce "Galician Coast" Pfahlmuscheln in Marinade aus "Rías Gallegas"	MCRAWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
<b>Sardinas en Aceite de Oliva</b> Sardines in Olive Oil Sardinen in Olivenöl	SCSOWEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
<b>Sardinillas en Aceite de Oliva</b> Small Sardines in Olive Oil Kleine Sardinen in Olivenöl	SCSOWEN	RR-125	Estuche	25 50	4,4 8,8	140 70
<b>Pulpo en Aceite de Oliva Virgen</b> Octopus in Olive Oil Polypfisch in Olivenöl	GCSOWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70
<b>Zamburiñas en Salsa de Vieira</b> Small Scallops in Sauce Koeniginnenmuscheln in Delikate Tunke	ZCBAWIM	OL-120	Estuche	25 50	4,3 8,5	140 70

Estuche: Box, Außenverpackung  
Litografia: Engraving, Lithographie  
Etiquetado: Labelling, Etikettierung



# LOTES ESPECIALES

**VIGILANTE**  
CENTENARIO

SPECIAL BATCHES • SONDERPOSTEN



# LOTES ESPECIALES

**VIGILANTE**  
CENTENARIO

SPECIAL BATCHES • SONDERPOSTEN

## • LOTES LÍNEA DELICATESSEN VIGILANTE "Centenario" - Serie Islas Gallegas

Los surtidos de la "Serie Islas Gallegas" están compuestos por la mejor selección de nuestros productos VIGILANTE Centenario de la Línea Delicatessen, presentados en estuche de madera. Para su elaboración hemos seleccionado la mejor materia prima, envasada artesanalmente con el cuidado de la conserva tradicional de Galicia.

La selección de la mejor calidad confiere a la Línea Delicatessen su carácter de Serie Limitada, por lo que la disponibilidad y composición de los lotes están sujetas a variación.

DENOMINACIÓN	COMPOSICIÓN
<b>Surtido Isla San Simón</b>	6 latas de Sardinillas en aceite de oliva RR-125 12/15 PIEZAS
<b>Surtido Isla de Sálvora</b>	6 latas de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120
<b>Surtido Isla de Ons</b>	6 latas de Mejillones de las Rías Gallegas en escabeche, OL-120 6/8 PIEZAS
<b>Surtido Islas Cíes</b>	6 latas de Ventresca de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120
<b>Surtido Isla de Cortegada</b>	6 latas de Berberechos de las Rías Gallegas al natural, OL-120 20/25 PIEZAS
<b>Surtido Islas Sisargas</b>	1 lata de Zamburiñas en salsa de vieira OL-120 1 lata de Mejillones de las Rías Gallegas en escabeche, OL-120 6/8 PIEZAS 1 lata de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120 1 lata de Sardinillas en aceite de oliva RR-125 12/15 PIEZAS 1 lata de Ventresca de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120 1 lata de Berberechos de las Rías Gallegas al natural, OL-120 20/25 PIEZAS
<b>Surtido Islas Estelas</b>	5 latas de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120 2 latas de Pulpo en aceite de oliva virgen, OL-120 5 latas de Sardinillas en aceite de oliva RR-125 12/15 PIEZAS 4 latas de Mejillones de las Rías Gallegas en escabeche, OL-120 6/8 PIEZAS 2 latas de Zamburiñas en salsa de vieira OL-120
<b>Surtido Isla de Toralla</b>	4 latas de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120 4 latas de Ventresca de Bonito del Norte en aceite de oliva OL-120 4 latas de Mejillones de las Rías Gallegas en escabeche, OL-120 6/8 PIEZAS 2 latas de Zamburiñas en salsa de vieira OL-120

## • LOTES LÍNEA VIGILANTE

DENOMINACIÓN	COMPOSICIÓN
<b>Surtido de 12 latas</b>	1 lata de Bonito en aceite de oliva OL-120 1 lata de Zamburiñas en salsa de vieira OL-120 1 lata de Calamares trozos en su tinta OL-120 1 lata de Pulpo a la marinera OL-120 1 lata de Surimi al ajillo picante OL-120 1 lata de Agujas en aceite de oliva RR-125 1 lata de Atún claro en aceite de oliva OL-120 1 lata de Mejillones en escabeche 8/12 piezas OL-120 1 lata de Sardinas en aceite, picantes, 3/6 piezas RR-125 1 lata de Sardinas al limón 3/6 piezas RR-125 1 lata de Sardinas en tomate 3/6 piezas RR-125 1 lata de Sardinillas en aceite de oliva 9/12 piezas RR-125
<b>Surtido de 6 latas</b>	1 lata de Bonito en aceite de oliva OL-120 1 lata de Zamburiñas en salsa de vieira OL-120 1 lata de Surimi al ajillo picante OL-120 1 lata de Agujas en aceite de oliva RR-125 1 lata de Mejillones en escabeche 8/12 piezas OL-120 1 lata de Sardinillas en aceite de oliva 9/12 piezas RR-125

Estuche: Box, Außenverpackung · Litografía: Engraving, Lithographie · Etiquetado: Labelling, Etikettierung



**VIGILANTE**  
CENTENARIO