

MAR DO SUÍDO

produits de la mer congelés

[www.mardosuido.com](http://www.mardosuido.com)

CALADEROS EN TODO EL MUNDO  
ZONES DE PÊCHE DU MONDE ENTIER



riqueza marina Y tradición Pesquera  
richesse marine ET tradition Halieutique





[www.mardosuido.com](http://www.mardosuido.com)



[www.facebook.com/MardosuidoFrozenFish](https://www.facebook.com/MardosuidoFrozenFish)

[www.x.com/mardosuido](https://www.x.com/mardosuido)

[www.instagram.com/mardosuidofish](https://www.instagram.com/mardosuidofish)



## nuestro origen, nuestra FILOSOFÍA

"Mar do Suído" situado en las Rías Baixas (Pontevedra, Galicia), Vigo, conocido por su riqueza marina y tradición pesquera. Nace con la idea de ser los ojos de nuestros clientes en el origen.

Garantizando su tranquilidad y destacando la conexión con caladeros mundiales y la flota congeladora gallega, simbolizando calidad, frescura preservada y raíces locales en la exportación de productos del mar.

## NOTRE ORIGINE, NOTRE PHILOSOPHIE

*"Mar do Suído" est établie dans les Rías Baixas (Pontevedra, Galice), proche de Vigo, une région connue pour sa richesse marine et sa tradition halieutique. L'entreprise est née avec l'idée d'être les yeux des clients à la source.*

*Son objectif est de garantir la tranquillité d'esprit des clients et de mettre en avant le lien avec les zones de pêche mondiales et les flottes de navires congélateurs galiciens, symbole de qualité, de fraîcheur préservée et d'enracinement local dans l'exportation des produits de la mer.*

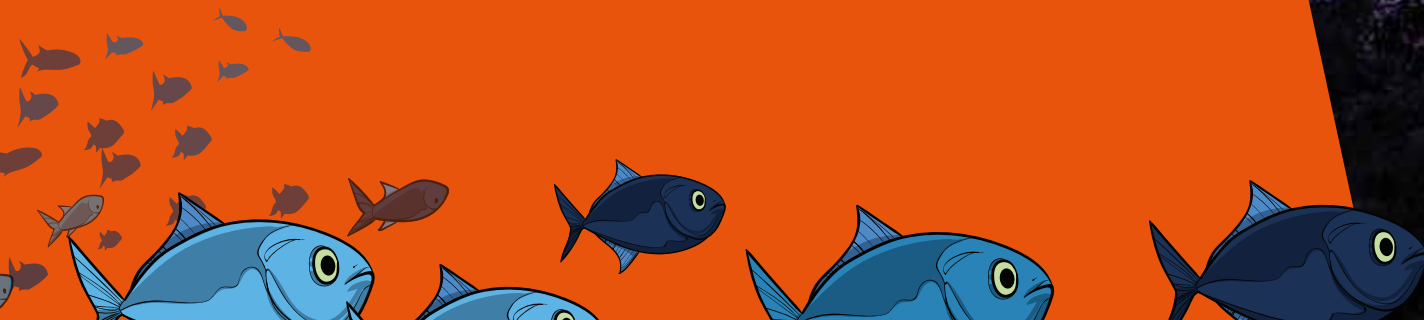
Mar do Suído es una empresa con sede en Vigo, fundada en 2008 y con una amplia experiencia ligada al mar y al comercio de pescado y marisco congelado. Desde Vigo (Galicia, España) uno de los principales puertos pesqueros del mundo, la compañía opera en los mercados internacionales garantizando calidad, servicio y seriedad.

Gracias a su ubicación estratégica y a su conocimiento del sector, Mar do Suído se ha consolidado como un socio de confianza para clientes que buscan un suministro estable de pescado y marisco congelado en diferentes continentes.

## ACTIVIDAD Y SERVICIOS

La empresa está especializada en la importación y exportación de pescado y marisco congelado, ofreciendo una amplia gama de especies procedentes de los principales caladeros del mundo. Nuestra actividad abarca desde la selección en origen y la supervisión de la congelación hasta la logística y distribución a los clientes finales.

Mar do Suído trabaja de forma flexible, adaptando formatos, calibres y presentaciones a las necesidades de cada cliente profesional, ya sean mayoristas, distribuidores o industrias transformadoras.





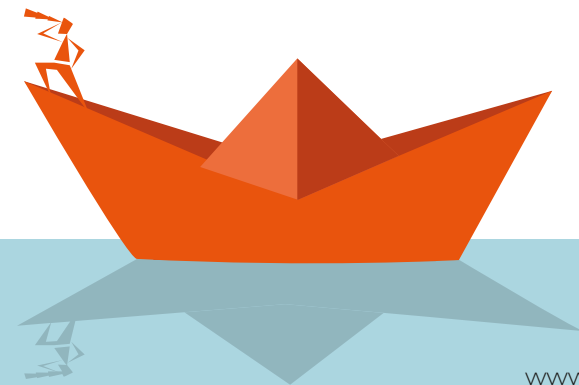
Fondée en 2008 et basée à Vigo, Mar do Suído dispose d'une vaste expérience liée à la mer et au commerce du poisson et des fruits de mer congelés. Depuis Vigo en Galice (Espagne), l'un des principaux ports de pêche du monde, l'entreprise opère sur les marchés internationaux en garantissant qualité, service et fiabilité.

Grâce à sa situation stratégique et à sa connaissance du secteur, Mar do Suído s'est imposée comme un partenaire de confiance pour les clients qui recherchent un approvisionnement stable en produits de la mer congelés sur différents continents.

## ACTIVITÉ ET SERVICES

L'entreprise est spécialisée dans l'importation et l'exportation de poissons et de fruits de mer congelés, offrant une vaste sélection d'espèces issues des principales zones de pêche du monde. Notre activité s'étend de la sélection à la source et de la supervision de la congélation à la logistique et à la distribution aux clients finaux.

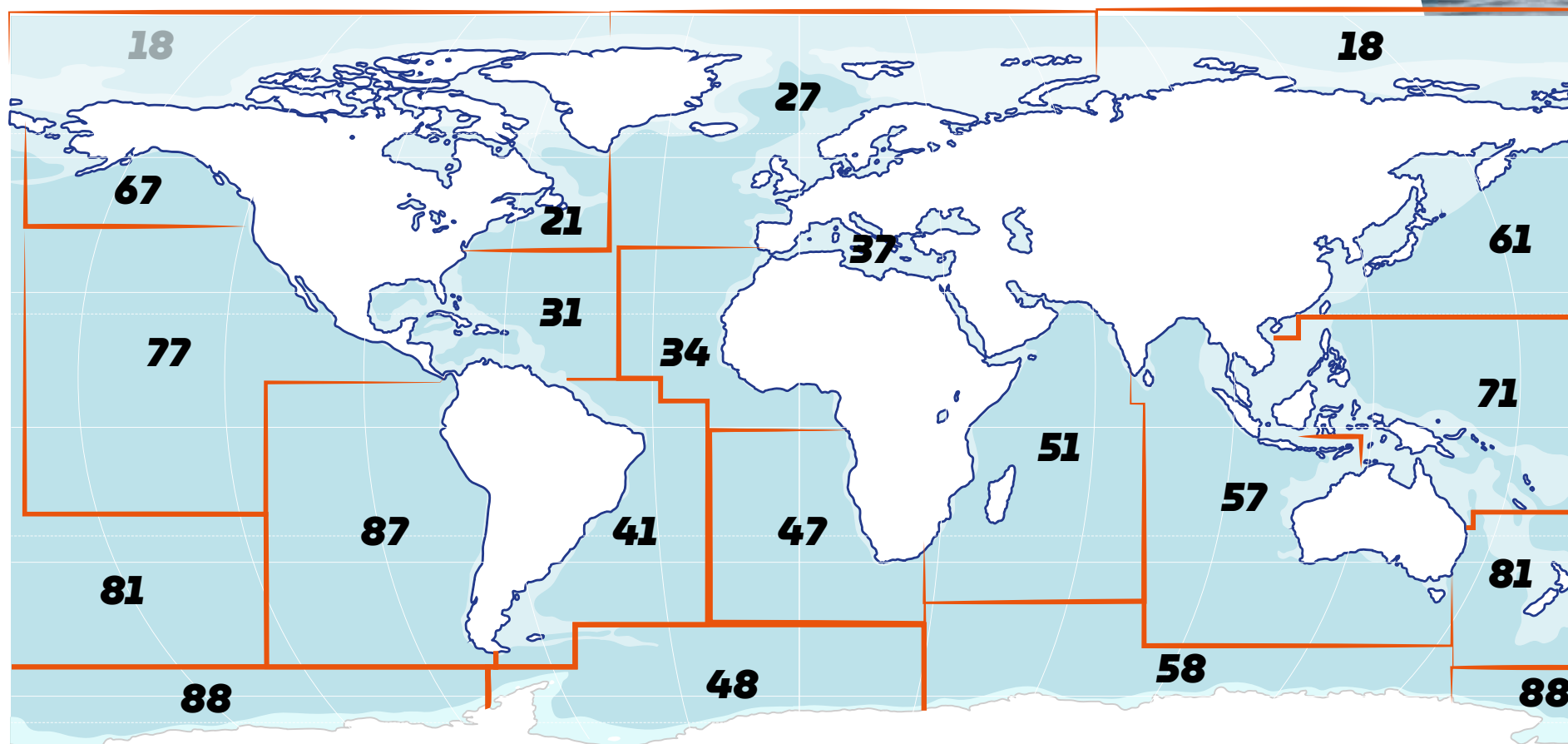
Mar do Suído travaille de manière flexible, en adaptant les formats, les calibres et les présentations aux besoins de chaque client professionnel, qu'il s'agisse de grossistes, de distributeurs ou d'industries de transformation.



## ORIGEN Y CALADEROS

El surtido de Mar do Suído procede de caladeros de referencia como Argentina, Chile, Perú, Ecuador, Marruecos, Mauritania, Senegal, Sudáfrica, zonas NAFO, HATTON Bank, NEAFC y otros bancos de pesca de alto valor pesquero. La empresa colabora con flota congeladora gallega que faena en estos mares y con compañías de países como Marruecos, Chile, Perú o Argentina, lo que le permite asegurar disponibilidad y continuidad de suministro.

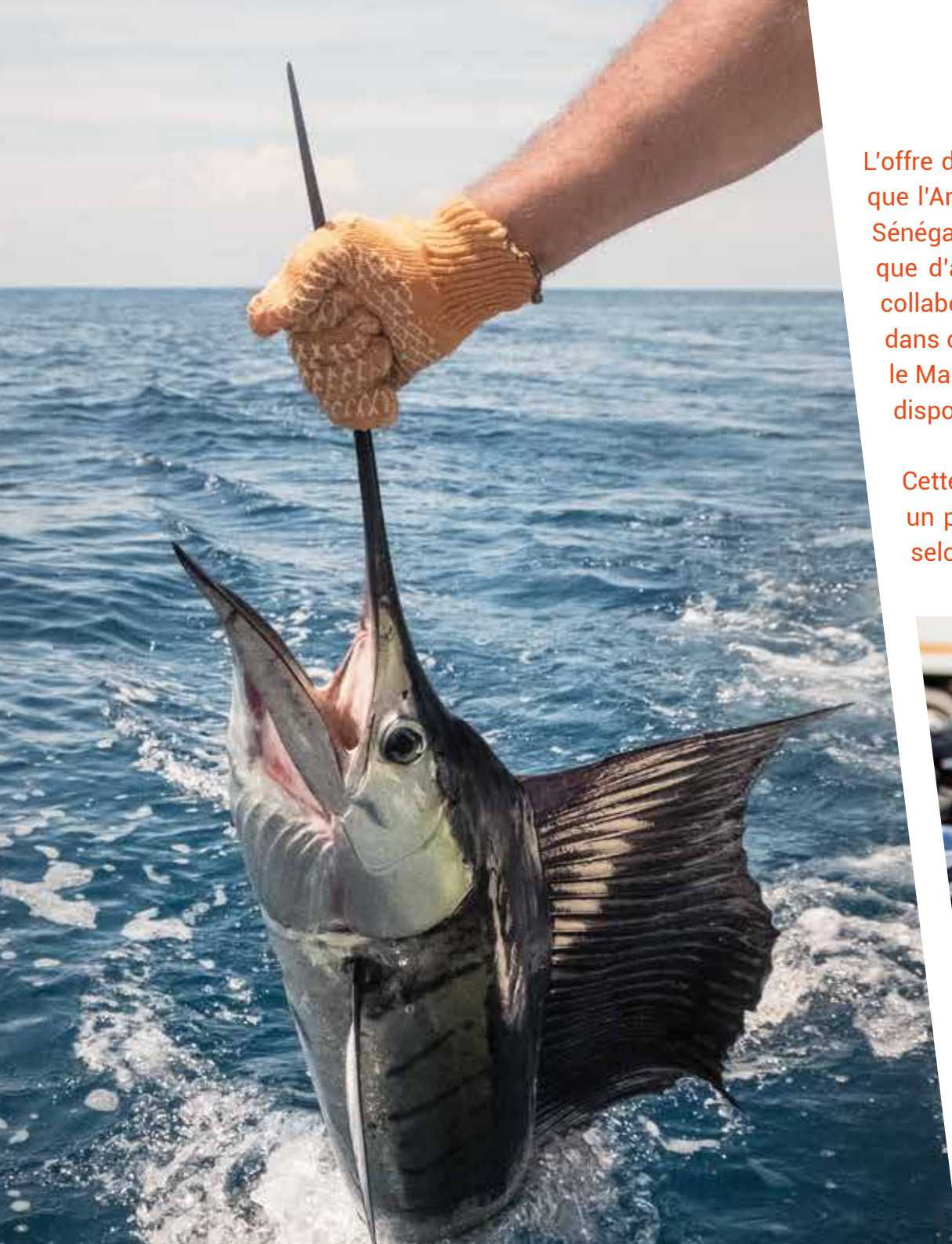
Esta estrecha relación con armadores y productores garantiza un producto capturado en su mejor momento y congelado a bordo o en tierra siguiendo estrictos estándares de calidad.



## ORIGINE ET ZONES DE PÊCHE

L'offre de Mar do Suído provient de zones de pêche de référence telles que l'Argentine, le Chili, le Pérou, l'Équateur, le Maroc, la Mauritanie, le Sénégal, l'Afrique du Sud, les zones NAFO, HATTON Bank, NEAFC, ainsi que d'autres bancs de pêche à forte valeur halieutique. L'entreprise collabore avec les flottes de navires congélateurs galiciens qui pêchent dans ces mers et avec des entreprises basées dans des pays tels que le Maroc, le Chili, le Pérou et l'Argentine, ce qui lui permet d'assurer la disponibilité et la continuité de l'approvisionnement.

Cette relation étroite avec les armateurs et les producteurs garantit un produit pêché au meilleur moment et congelé à bord ou à terre selon des normes de qualité strictes.





## GAMA DE PRODUCTOS

El catálogo de Mar do Suído incluye una amplia variedad de especies de pescado y marisco congelado, entre las que destacan túnidos, pota y calamar gigante, merluzas, pelágicos y otras especies de alto consumo en el canal profesional. Entre ellas se encuentran referencias como atún de aleta amarilla, tiburones de pesca salvaje congelados a bordo, potón entero del Pacífico y otras especies seleccionadas según los mercados de destino.

Además, gracias a acuerdos comerciales con empresas gallegas, portuguesas de África y de América del Sur, la compañía ofrece productos como sardina, jurel, caballa, boga, calamar gigante y túnidos en diferentes presentaciones y tamaños.



## GAMME DE PRODUITS

Le catalogue de Mar do Suído comprend une grande variété d'espèces de poissons et de fruits de mer congelés, incluant les thonidés, les encornets rouges et géants, les merlus, les espèces pélagiques et d'autres espèces très consommées dans le circuit professionnel. Parmi celles-ci, on retrouve notamment le thon albacore, les requins pêchés à l'état sauvage et congelés à bord, l'encornet géant du Pacifique et d'autres espèces sélectionnées en fonction des marchés de destination.

En outre, grâce à des accords commerciaux avec des entreprises galiciennes, portugaises africaines et sud-américaines, Mar do Suído propose des produits tels que la sardine, le chin-chard, le maquereau, la bogue, l'encornet géant et le thon sous différentes formes et tailles.





## COMPROMISO Y EQUIPO HUMANO

Mar do Suído cuenta con un equipo con dilatada experiencia en la comercialización de productos congelados, orientado a ofrecer un servicio cercano, ágil y profesional. La compañía apuesta por relaciones a largo plazo basadas en la confianza, la transparencia y el cumplimiento de los compromisos adquiridos con cada cliente.

La vocación de servicio, unida a la selección rigurosa de proveedores y a una logística eficiente, permite a Mar do Suído responder con rapidez a las necesidades de los mercados más exigentes.





## ENGAGEMENT ET ÉQUIPE

Mar do Suído est composée d'une équipe forte d'une vaste expérience dans la commercialisation de produits congelés, orientée vers la fourniture d'un service de proximité, rapide et professionnel. L'entreprise s'engage à établir des relations à long terme basées sur la confiance, la transparence et le respect des engagements pris envers chaque client.

Sa vocation de service, associée à une sélection rigoureuse des fournisseurs et à une logistique efficace, permet à Mar do Suído de répondre rapidement aux besoins des marchés les plus exigeants.



## NUESTRA VENTAJA COMPETITIVA

**Compra directa en subastas sin intermediarios = precios imbatibles + pescado siempre recién descargado bajo pedido.**

### **Congelación en Tierra - Pesca de Bajura**

- Capturado cerca de la costa y congelado inmediatamente en tierra
- Máxima frescura, textura y sabor preservados
- Tamaños uniformes y trazabilidad completa
- Ideal para comercialización rápida o elaboración propia

### **Congelación en Alta Mar - Buques Factoría**

- Captura, elaboración & congelación a bordo en un proceso continuo
- Frescura máxima sin esperas de descarga
- Control total: eviscerado, limpieza, cámaras frigoríficas especializadas
- Producto premium para clientes exigentes

### **Pesca Salvaje 100% Natural**

- Captura sostenible con métodos responsables
- Sabor auténtico y calidad superior del mar
- Certificaciones completas de seguridad alimentaria
- Perfecto para clientes premium que buscan autenticidad certificada

**Mar do Suido: Frescura directa del mar a tu negocio. Sin intermediarios. Calidad certificada.**





## NOTRE AVANTAGE CONCURRENTIEL

**Achat direct aux criées sans intermédiaire** = prix imbattables + arrivages de poissons toujours frais sur commande.

### Congélation à terre (Pêche côtière)

- Poissons pêchés à proximité de la côte et immédiatement congelés à terre
- Préservation maximale de la fraîcheur, de la texture et des saveurs
- Tailles uniformes et traçabilité totale
- Idéale pour la commercialisation rapide ou la transformation par le client

### Congélation en haute mer (Navires-usines)

- Pêche, préparation et congélation à bord dans le cadre d'un processus continu
- Fraîcheur maximale sans attente de déchargement
- Contrôle total : éviscération, nettoyage, chambres froides spécialisées
- Produit haut de gamme pour des clients exigeants

### Pêche sauvage 100 % naturelle

- Pêche durable avec des méthodes responsables
- Saveurs authentiques et qualité supérieure des produits de la mer
- Certifications complètes en matière de sécurité alimentaire
- Parfaite pour les clients premium à la recherche d'authenticité certifiée

**Mar do Suído : La fraîcheur de la mer au service de votre entreprise.  
Aucun intermédiaire. Qualité certifiée.**



## CONGELACIÓN EN BLOQUE

Pescado compacto en caja - perfecto para transporte masivo y almacenamiento eficiente manteniendo integridad total.

## CONGÉLATION EN BLOC

Les poissons sont congelés en bloc, ce qui offre une méthode idéale pour le transport et le stockage, en maintenant l'intégrité totale du produit.



## IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN

Piezas congeladas individualmente para fácil manipulación, control de porciones y máxima conservación de calidad.

## IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN)

Pièces congelées individuellement pour une manipulation facile, un contrôle des portions et une conservation de la qualité.

## FORMATOS Y ELABORACIONES

### ENVUELTO UNO A UNO

Cada pieza individualmente envuelta - forma perfecta, presentación impecable para venta directa.

### CONDITIONNEMENT PIÈCE PAR PIÈCE

Chaque pièce est emballée individuellement, conservant sa forme et sa présentation, parfait pour la vente directe.





## CORTES Y PRESENTACIONES LISTAS

Rodajas - Lomos - Filetes - Tacos.

Productos 100% listos para comercialización inmediata o transformación industrial con máxima calidad certificada.

### DÉCOUPES ET PRÉSENTATIONS PRÊTES À L'EMPLOI

Tranches, longues, filets et cubes.

Produits entièrement prêts à être commercialisés immédiatement ou transformés, avec une qualité et une sécurité alimentaire maximales.

## CONGELACIÓN AL VACÍO

Sellado hermético que preserva frescura, evita pegado y mantiene propiedades organolépticas intactas.

Preparaciones HGT Personalizadas.

### CONGÉLATION SOUS VIDE

Emballages scellés hermétiquement pour préserver la fraîcheur, empêcher que les pièces ne collent entre elles et maintenir les propriétés organoleptiques intactes.

Préparations HGT personnalisées.

## ENTERO - HGT (SIN NADA) - EVISCERADO

(Sin cabeza + sin vísceras + sin cola o combinaciones)

Preparado a medida según tipo de pescado y necesidades del cliente.

### ENTIER, HGT (SANS RIEN), ÉVISCÉRÉ

(sans tête, sans viscères, sans queue ou les trois)

Préparation personnalisée en fonction du type de poisson et des besoins du client.

## FORMATS ET PRÉPARATIONS





# MAR DO SUIDO

frozen fish



Camiño Falcoa 23, Castrelos  
36213 Vigo. Pontevedra. Espagne



[mardosuido@mardosuido.es](mailto:mardosuido@mardosuido.es)

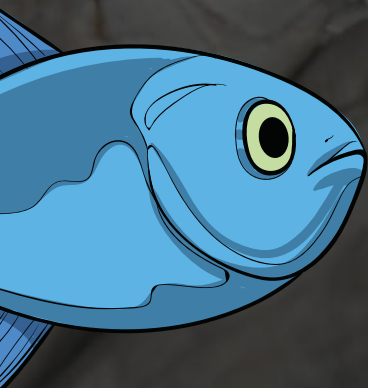
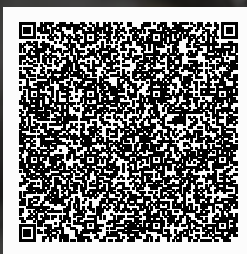


+34 986 092 962  
+34 669 706 501



[www.mardosuido.com](http://www.mardosuido.com)

vcard



diseño: ideasproprias.com



Los pescadores saben que el mar es peligroso...  
pero estos peligros nunca han sido razón suficiente para permanecer en la costa

Les pêcheurs savent que la mer est dangereuse...  
mais ces dangers n'ont jamais été une raison suffisante pour rester sur la côte.

PROXECTO COFINANCIADO POLA UNIÓN EUROPEA



Fondos Europeos