DISCEFA

Follow The Best Quality

Algarvio

Pindusa

El Rey del Pulpo

el Rey del Pulpo

FRIBÓ

Tentak

DISCEFA

Follow The Best Quality

Índice

- ¿Quiénes somos?
- Producción
- Gama de productos de Discefa
- Calidad Discefa

DISCEFA

Follow The Best Quality

Quiénes somos

Ubicados en A Coruña, somos el **actual líder mundial** en la elaboración y comercialización de pulpo congelado, con **presencia en más de 40 países**. Fundada en 1.982.

Ventas superiores a **9.000 Tons** por valor aproximado de **100m € anuales**.

Contamos con unas instalaciones de más de 11.000m^2, con una capacidad anual de producción superior a 16.000 Tons.

Este **liderazgo** está sustentado en un producto final de **calidad superior**, reconocido por todo el sector, fruto de la **excelencia en la selección de la materia prima** en origen y de la más moderna tecnología aplicada al proceso de producción.

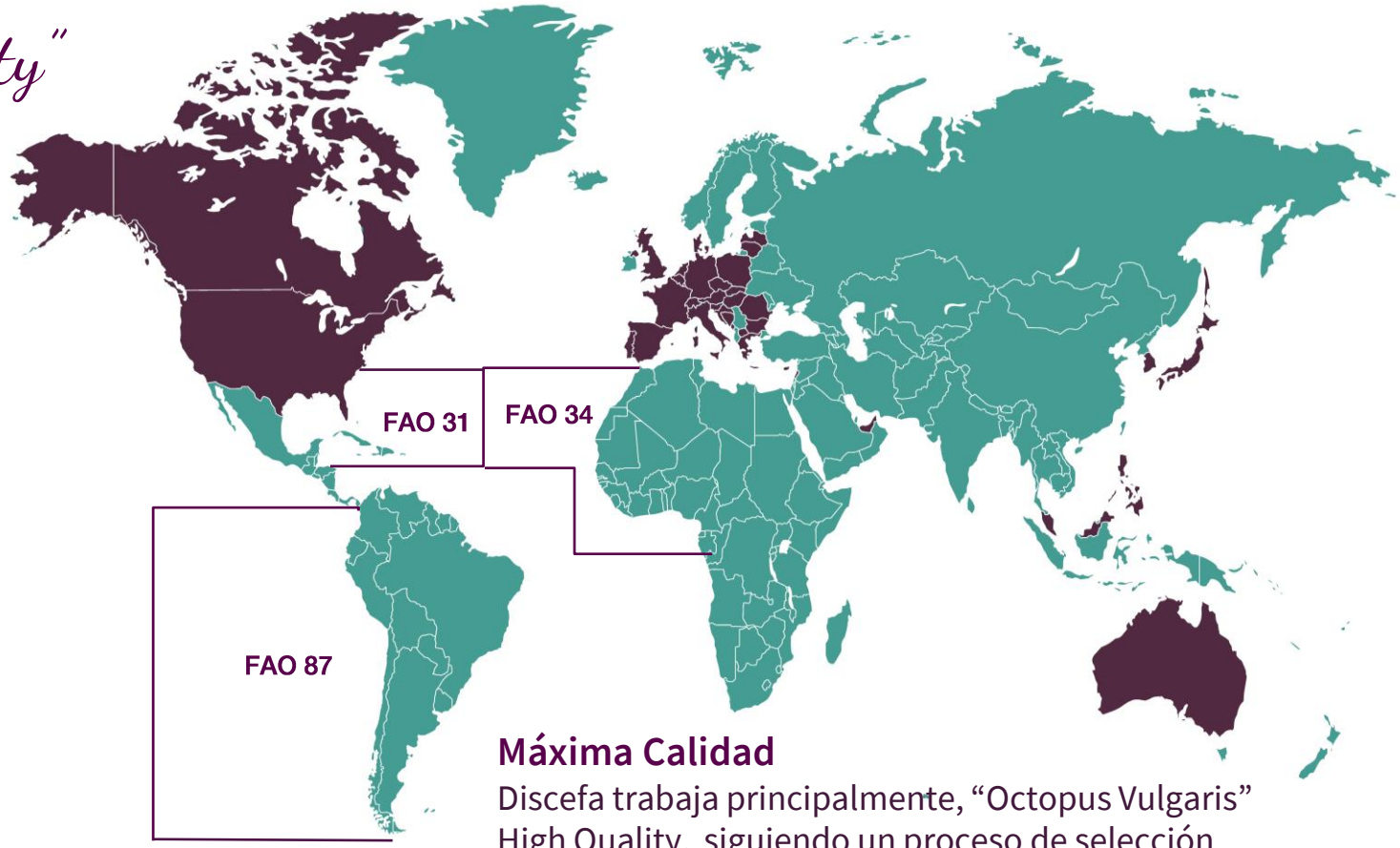
Nuestra completa gama de productos está apoyada en una **amplia red comercial** que ofrece un servicio flexible y que garantiza un **suministro puntual**, sin demoras y en excelentes condiciones.

Nuestras instalaciones están **certificadas por MSC**.

Apoyamos activamente **Proyectos de Mejora Pesquera** (FIP) y llevamos a cabo acciones en origen para favorecer la sostenibilidad de nuestros mares.

Quiénes somos

Zonas FAO "High Quality"



Presencia Internacional

España, Alemania, Andorra, Bélgica, Bulgaria, Canadá, República Checa, Chipre, Croacia, Dinamarca, EE.UU., Eslovaquia, Eslovenia, Francia, Gran Bretaña, Grecia, Holanda, Hungría, Italia, Japón, Luxemburgo, Malasia, Malta, Polonia, Portugal, Rumanía, Suiza.

Principales zonas FAO

Nuestro pulpo únicamdente proviene de las zonas FAO en las que se encuentra el pulpo de más alta calidad, dónde nuestro personal …

Máxima Calidad

Discefa trabaja principalmente, "Octopus Vulgaris" High Quality, siguiendo un proceso de selección pulpo a pulpo, único en el sector.

En nuestro afán por satisfacer las necesidades de los restauradores, al igual que las de los minoristas y de los consumidores, comercializamos diferentes marcas de pulpo ultracongelado en diferentes tamaños y formatos, utilizando exclusivamente envases reciclables.

Producción

Planta de producción

DISCEFA posee una planta de 11.000 m², construida hace 9 años, diseñada ad-hoc para procesar pulpo de la forma más efectiva. La planta está altamente automatizada, siendo única en el mundo.

La capacidad de producción es de alrededor de 20.000 T/año y dispone de un sistema de almacenamiento refrigerado para 2.500 T.

Considerada la mejor planta de producción de pulpo de Europa, está preparada para servir a cualquier lugar del mundo.

Producción

Así funciona nuestra planta

Productos

Máxima Calidad

"OCTOPUS VULGARIS" es la principal materia prima de DISCEFA

PRODUCTO DE ALTA CALIDAD

Todos los tamaños, acabados y formatos del producto de mejor calidad, a través de diferentes marcas, utilizando exclusivamente envases reciclables.

CUIDADOSAMENTE SELECCIONADO

Nuestro propio equipo está presente en los principales caladeros seleccionando y probando el producto in situ para obtener la mejor calidad para nuestros clientes.

CALIDAD CONTINUA

Los procesos más innovadores provenientes de años de experiencia, nos permiten conseguir un producto homogéneo y de alta calidad en todos los pedidos.

SERVICIO FLEXIBLE

Una extensa red comercial que ofrece un servicio flexible y garantiza suministro a tiempo, sin demoras y en excelentes condiciones.

Pulpo Crudo Congelado

Productos y formatos

PULPO EN BANDEJA

Crudo, entero, limpio, eviscerado, ultracongelado

Pulpo en bandeja G3S	+ 8,0 kg
Pulpo en bandeja GS	6,0 / 8,0 kg
Pulpo en bandeja N. 00	4,0 / 6,0 kg
Pulpo en bandeja N. 0	3,0 / 4,0 kg
Pulpo en bandeja N. 1	2,0 / 3,0 kg
Pulpo en bandeja N. 2	1,0 / 2,0 kg
Pulpo en bandeja N. 3	0,5 / 1 kg
Pulpo en bandeja N. 4*	0,5 / 1,2 kg

*2 unidades por bandeja

Pulpo crudo en bandeja. Se presenta limpio y eviscerado, clasificado por tamaños y con un glaseo mínimo de protección, el de más rendimiento del mercado.

Pulpo Crudo Congelado

Productos y formatos

PULPO EN FLOR

Crudo, entero, limpio, eviscerado, ultracongelado

Pulpo en flor T-1	+ 4,0 kg
Pulpo en flor T-2	3,0 / 4,0 kg
Pulpo en flor T-3	2,0 / 3,0 kg
Pulpo en flor T-4	1,5 / 2,0 kg
Pulpo en flor T-5	1,2 / 1,5 kg
Pulpo en flor T-6	0,8 / 1,2 kg
Pulpo en flor T-7	0,5 / 0,8 kg
Pulpo en flor T-8	0,3 / 0,5 kg
Pulpo en flor T-9	0,2 / 0,3 kg

Pulpo crudo batido en flor. En presentación individual envasado al vacío o IQF, conserva la apariencia y las propiedades del pulpo fresco en cuanto a consistencia, sabor y textura.

Pulpo Cocido Congelado

Productos y formatos

Tenták

PATA DE PULPO COCIDA
PATA DE PULPO SUSHI

Talla 2XL (1)	0,27 / +0,27 kg aprx.
Talla XL	0,17 / 0,27 kg aprx.
Talla L	0,11 / 0,17 kg aprx.
Talla M	0,05 / 0,10 kg aprx.

(1) 1 pata/bolsa

Tentáculos de pulpo cocidos. Se sirve cocido al Modo Mediterráneo Tradicional o Tipo Sushi, “Ready to Eat”. Presentación: Envasado al vacío.

Pulpo Cocido Congelado

Productos y formatos

PATA DE PULPO COCIDA EN BANDEJA

Talla XL. (8 tentáculos): 0,170 / 0,270 kg aprx.
Talla L. (10 tentáculos): 0,110/0,170 kg aprox.

Tentáculos de pulpo cocidos en bandeja. Tentáculos cocidos 'Ready to Eat', ideales para hacer a la plancha o en barbacoa.

Nuevo Pulpo Cocido para Retail

Producto y formatos

Formatos especiales Retail. Cocido al modo mediterráneo tradicional. Listo para abrir y consumir. Nunca fue tan fácil disfrutar en casa de un plato de pulpo de máxima calidad. Avalado por los sellos y estándares de calidad más exigentes de la industria, el pulpo refrigerado Discefa siempre es garantía de excelencia.

200g

(2 patas tamaño “M”*)
Calentar y servir como ingrediente (salpicón, ensaladas, etc.), entrante para 2 personas o plato principal individual.

Envasado al vacío en caja tipo estuche.

300 -400g

(Medio Pulpo tamaño “M”*)
Calentar y servir como ingrediente (salpicón, ensaladas, etc.), entrante para 3-4 personas o plato principal individual.

Envasado en Skin Pack con faja

300g

(2 patas tamaño “L”*)
Calentar y servir como aperitivo o entrante para 2-3 personas o plato principal para 1-2 personas.

Envasado en Skin Pack con faja

400g

(2 patas tamaño “XL”*)
Calentar y servir como aperitivo o entrante para 4 personas; además, al ser su tamaño mayor y tener mejor presencia visual, es ideal como plato principal a la brasa o al horno para 2-3 personas.

Envasado en Skin Pack con faja

Calidad

Follow the best Quality

Nuestro equipo de profesionales trabaja para maximizar los estándares de calidad durante todas las fases de procesado del producto.

Aplicamos un sistema de trazabilidad acorde a los procedimientos establecidos por las principales organizaciones para la estandarización y seguridad alimentaria.

Nuestros distribuidores dan un gran valor a Discefa por su altísima preocupación en el estricto cumplimiento de legalidad alimentaria internacional, certificando con auditorías y rigurosos procedimientos de control desde el caladero de origen:

GARANTIA SANITARIA Y TRAZABILIDAD

Gracias

DISCEFA

Follow The Best Quality

www.discefa.com

Polígono Industrial Espíritu Santo
C/ Marconi 5-11, Parcela 131-132
15650 Cambre, La Coruña (Spain)
Teléfono: +34 902 445 560
Email: discefa@discefa.com

Dpto. Exportación:
Móvil:
Email: