

¿Cuanto cabe en una lata de conservas? La mejor selección de conservas, productos sanos, ricos en vitaminas, la esencia procedente de las rías gallegas, es llevada desde la fábrica hasta el consumidor. Solo lo mejor cabe en una lata de conservas Frinsa. Elaboración tradicional de calidad, una verdadera delicatessen.


Frinsa


Frinsa



¿Cuánto cabe en una lata de conservas? La mejor selección de conservas, productos sanos, ricos en vitaminas, la esencia procedente de las rías gallegas, calidad desde la captura hasta el consumidor. Solo lo mejor cabe en una lata de conservas Frinsa. Elaboración tradicional de calidad, una verdadera delicatessen.

Conservamos lo mejor del mar

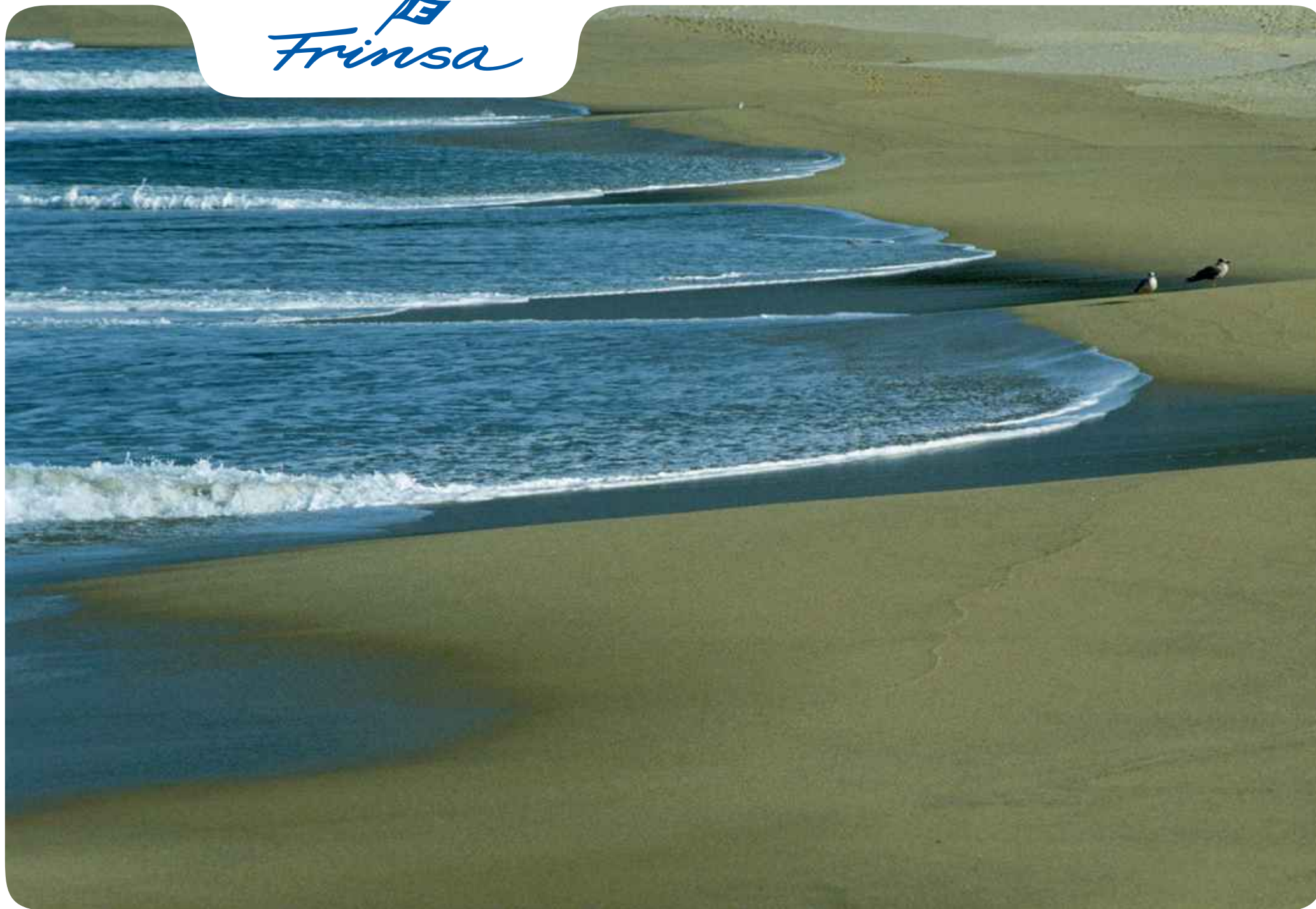
Preserving the best from the sea



¿Cuánto cabe en una lata de conservas? La mejor selección de conservas, productos sanos, ricos en vitaminas, la esencia procedente de las rías gallegas, calidad desde la captura hasta el consumidor. Solo lo mejor cabe en una lata de conservas Frinsa. Elaboración tradicional de calidad, una verdadera delicatessen.

How much is there in a tin? The best range of canned products, healthy, rich in vitamins, the essence originating from the Galician shores, quality from capture to table. Only the best goes into a Frinsa tin. Traditional quality preparation, a true delicatessen.


Frinsa





Berberechos al natural

de las Rías Gallegas

El berberecho es un molusco bivalvo de la familia Cardiidae que vive en aguas saladas, enterrado en fondos blandos de arena fina en zonas intermareales y en los lechos de las rías, muy ricos en nutrientes. Se alimenta de organismos vivos que obtiene mediante la filtración constante del agua marina, y alcanza un tamaño comercial aproximadamente al cumplir un año. Su recogida puede efectuarse tanto a pie, como a flote con métodos artesanales (raños).

Los berberechos Frinsa proceden exclusivamente de la Ría de Noia, origen del mejor berberecho gallego, reconocido por su sabor y tamaño. Los berberechos son adquiridos en la lonja en el momento idóneo de cada campaña, y después de aplicar procesos de depuración que permiten eliminar la máxima presencia de arena y preservar su característico sabor a mar, se seleccionan y envasan manualmente en capas homogéneas.

Conservación y consumo

No necesitan frío pero es mejor conservarlos en un lugar fresco. Se ha de abrir la lata con cuidado de no derramar el líquido. Lo mejor es tomarlos directamente de la lata, con una cuchara y acompañados de su jugo, fuera del cual se oxidan rápidamente.

The cockle is a bivalve from the Cardiidae family that lives in salt waters, buried in soft fine sand in tidal areas, and in estuary beds which are rich in nutrients. It feeds off living organisms which it absorbs by constantly filtering the seawater. It reaches a commercial size after approximately one year. The cockle is caught by hand or using traditional fishing methods (raños).

Frinsa cockles are caught only in the Noia Estuary, the origin of the best Galician cockles, which are famous for their flavour and size. The cockles are purchased in the fish market at the most appropriate moment of each season, and after being subjected to a cleaning process to remove the sand and preserve their characteristic marine flavour, they are selected and canned by hand in uniform layers.

Conservation and consumption

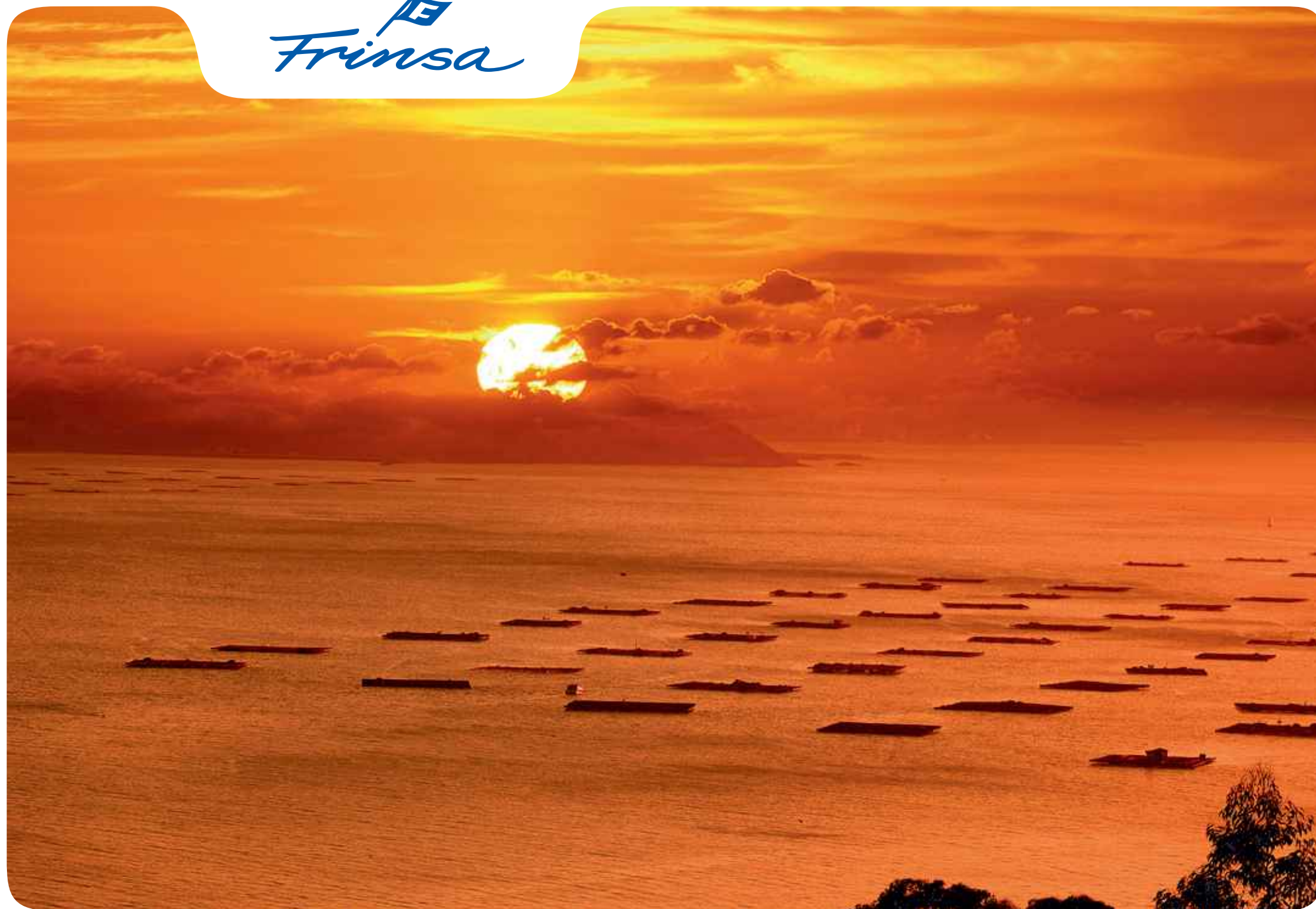
They need not be refrigerated, but it is best to store them in a cool place. Take care when opening the can, to avoid spilling the liquid. It is best to eat them straight from the can with a spoon, together with the brine, as without it, they rapidly oxidise.

Cockles in Brine
from Galicia



ELITE GOURMET®
IT'S ABOUT FOODSOPHY


Frinsa





Mejillones en escabeche

de las Rías Gallegas, fritos en Aceite de Oliva

El mejillón es un molusco bivalvo propio del Atlántico que en estado silvestre vive adherido a rocas de poca profundidad en zonas intermareales, y se alimenta del fitoplancton que retiene al filtrar el agua. El mejillón de las Rías Gallegas (*Mytilus galloprovincialis*) se cultiva en bateas, plataformas flotantes de las que penden cuerdas sumergidas en el agua a las que se adhieren los mejillones. La Ría de Arousa el principal productor mundial de este molusco.

Los mejillones Frinsa proceden exclusivamente de las Rías Gallegas, y se extraen de las bateas situadas a la entrada de las mismas, en donde disponen del mejor alimento. Tras su clasificación y limpieza, se deshidratan y frien en aceite de oliva al objeto de evitar el posterior deterioro de la salsa, garantizar su textura y obtener un bouquet especial. El envasado y empaque se realiza de forma manual, añadiendo un escabeche suave y característico elaborado a partir de recetas tradicionales, que refuerza el sabor del mejillón.

Conservacion y consumo

Conservar en un lugar fresco. Se pueden tomar directamente de la lata, sin añadir nada. Constituyen un aperitivo extraordinario.

The mussel is a bivalve that lives in the Atlantic. In a wild state it is attached to rocks in shallow, tidal areas and feeds off phytoplankton which it retains by filtering the water. The mussels found in the Galician Estuaries (*Mytilus galloprovincialis*) are farmed on rafts or floating platforms from which ropes hang, submerged in the water, to which the mussels are attached. The largest mussel-farming region in the world is the Arousa Estuary.

Frinsa mussels come exclusively from the Galician Estuaries. They are selected from the rafts at the estuary entrances, where the best nutrients are located. After being classified and cleaned, they are dehydrated and fried in olive oil, which prevents the sauce from spoiling, guarantees their texture and gives them a special bouquet. The canning and packing operations are done by hand, adding a mild, characteristic brine made in accordance with traditional recipes, to enhance the flavour of the mussels.

Conservation and consumption

Store in a cool place. Can be eaten alone, straight from the can. They make an excellent aperitif.

**Mussels in
Pickle Sauce
from Galicia**



ELITE GOURMET®
IT'S ABOUT FOODSOPHY


Frinsa





Bonito del norte

en Aceite de Oliva

¿Cuanto sal en una lata de conserva? La mejor seleccion de conservas, frescas, para una deliciosa esencia procedente de las rias del Cantabrico hasta el consumidor. Solo lo mejor en una lata de conservas Frinsa. Elaboracion tradicional de una vedada del Cantabrico.

El bonito del Norte (Thunnus alalunga), también conocido como Atún Blanco o Albacora, es un pescado azul perteneciente a la familia de los túnidos. El intenso sabor y la suave textura de su carne blanca hace que sea el más valorado en su especie. La campaña de captura o “costera del bonito” tiene lugar entre mayo y octubre, cuando se acerca en grandes grupos al Cantábrico.

El Bonito del Norte Frinsa procede de las costas del Mar Cantábrico, y su captura se lleva a cabo utilizando artes tradicionales de pesca con caña, uno a uno, garantizando la calidad del producto y preservando el medio ambiente.

Conservacion y consumo

No necesita frío y se conserva durante mucho tiempo. Se recomienda consumirlo a temperatura ambiente. También se puede tomar sobre pan, fresco o tostado, o en ensaladas.

White tuna (Thunnus alalunga), also known as albacore tuna, is an oily fish belonging to the Tunidae family. It is highly appreciated, due to its intense flavour and the soft texture of its white flesh. The fishing season or “costera del bonito” is between May and October, when it can be found in large groups in the Cantabrian Sea.

Frinsa albacore tuna is caught on the coast of the Cantabrian Sea, using traditional angling methods and catching them one by one, thereby assuring the quality of the product and protecting the environment.

Conservation and consumption

It need not be refrigerated and can be stored for a long time. It is advisable to eat it at room temperature. Can also be eaten on fresh or toasted bread or added to salads.



Albacore Tuna
in Olive Oil


Frinsa





Ventresca de bonito del norte

en Aceite de Oliva

El bonito del Norte (Thunnus alalunga), también conocido como Atún Blanco o Albacora, es un pescado azul perteneciente a la familia de los túnidos. El intenso sabor y la suave textura de su carne blanca hace que sea el más valorado en su especie. La campaña de captura o “costera del bonito” tiene lugar entre mayo y octubre, cuando se acerca en grandes grupos al Cantábrico. La ventresca es la parte del bonito situada en la zona ventral del pescado. Se caracteriza por su mayor proporción de grasa, su carne gelatinosa y laminada y su sabor intenso.

La ventresca de bonito del Norte Frinsa se envasa en trozos enteros, sin filetear, lo que hace que mantenga la grasa entre sus láminas y disponga de una textura más suave. Se presenta en aceite de oliva, lo que le confiere un sabor extraordinario y especial que mejora con el tiempo.

Conservación y consumo

No necesita frío y se conserva durante mucho tiempo. Ha de consumirse a temperatura ambiente. La mejor forma de tomarla es sola y directamente de la lata. También se puede tomar sobre pan, fresco o tostado, o en ensaladas.

White tuna (Thunnus alalunga), also known as albacore tuna, is an oily fish belonging to the Tunidae family. It is highly appreciated, due to its intense flavour and the soft texture of its white flesh. The fishing season or “costera del bonito” is between May and October, when it can be found in large groups in the Cantabrian Sea. The fillets (“Ventresca”) come from the belly of the albacore tuna and are characterised by their larger proportion of fat, gelatinous, laminated flesh and intense flavour.

Frinsa albacore tuna fillets are canned in whole, unfileted pieces, to preserve the fat and make their texture softer. Their presentation, in olive oil, gives them an extraordinary, unique taste that improves with time.

Conservation and consumption

It need not be refrigerated and can be stored for a long time. Eat at room temperature. Best eaten alone, straight from the can. Can also be eaten on fresh or toasted bread or added to salads.



Albacore Tuna Fillets (“Ventresca”)
in Olive Oil


Frinsa





Almejas al natural

de las Rías Gallegas

La almeja es un molusco bivalvo que vive en aguas saladas enterrada en la arena a pocos cms. de la superficie. Se alimenta de pequeños seres vivos mediante la filtración de agua. El marisqueo se hace desde pequeñas embarcaciones con rastrillos especiales de gran longitud (raños).

Las almejas Frinsa proceden exclusivamente de las Rías Gallegas. Después de ser adquiridas en la lonja en cada campaña, se aplican procesos de depuración que permiten eliminar al máximo la presencia de arena y preservar su característico sabor. A continuación se desconchan una a una, se eliminan sus branquias y se envasan manualmente en capas homogéneas.

Conservacion y consumo

No necesitan frío pero es mejor conservarlas en un lugar fresco. Se ha de abrir la lata con cuidado de no derramar el líquido. Lo mejor es tomarlas directamente de la lata, con una cuchara y acompañadas de su jugo.

The clam is a bivalve that lives in salt water, buried in the sand just a few cm. from the surface. It feeds off tiny living organisms which it retains by filtering the water. It is caught from small boats with special long rakes (raños).

Frinsa clams are caught only in the Galician Estuaries. After being purchased in the fish market each season, cleaning processes are used to eliminate sand and preserve their characteristic flavour. Then their shells are removed one by one, as well as the gills, and they are packed by hand in uniform layers.

Conservation and consumption

They need not be refrigerated but it is best to store them in a cool place. Take care when opening the can, to avoid spilling the liquid. They are best eaten straight from the can with a spoon, together with the brine.



Clams in Brine
from Galicia


Frinsa





Zamburiñas en salsa de vieira

de las Rías Gallegas

La zamburiña (*Chlamys* sp) es un molusco bivalvo de la familia de los pectínidos, muy similar a la vieira aunque de menor tamaño. Viven tanto libre como en la costa adherida a las rocas, en profundidades de hasta 80 m. Como otros bivalvos, es una especie filtradora que se alimenta de plancton. Se captura desde embarcación con un aparejo denominado rastro o rastrillo.

Las zamburiñas Frinsa tienen su origen en las Rías Gallegas. Después de su depuración para la eliminación de arenas, se deshidratan y se les elimina el hepatopáncreas. A continuación se enlatan añadiendo salsa de vieira, elaborada de acuerdo con recetas tradicionales de Galicia.

Conservación y consumo

Se deben conservar en un lugar fresco. Se pueden tomar solas, directamente de la lata, o después de calentarlas. Constituyen un aperitivo extraordinario.

The baby scallops (*Chlamys* sp) are a bivalve belonging to the Pectinidae family, very similar to the Atlantic scallop but smaller in size. Its natural habitat is on rocks along the coast, at depths of up to 80 m. Like other bivalve molluscs, it is a filter feeder which lives on plankton. It is caught from a boat with a device called a dredge or rake.

Frinsa baby scallops are caught in the Galician Estuaries. After being cleaned to eliminate the sand, they are dehydrated and their hepato-pancreas is removed. Then they are canned in Atlantic scallop sauce, prepared using traditional Galician recipes.

Conservation and consumption

Store in a cool place. Can be eaten alone, straight from the can or after heating. They make an excellent aperitif.



Baby Scallops in Scallop Sauce
from Galicia


Frinsa





Atún Claro

en Aceite de Oliva

El atún claro (Thunus albacares), también llamado Rabil o Yellowfin, es una especie migratoria que se captura sobre todo en aguas tropicales y ecuatoriales. Puede llegar a medir hasta dos metros y se caracteriza por el color amarillento de sus aletas. Su carne es consistente y de color marrón claro.

El atún claro Frinsa procede de los mejores ejemplares de yellowfin, rigurosamente seleccionados atendiendo a su origen, tamaño y época de captura. En su elaboración se utilizan las técnicas más avanzadas de limpieza y empaque. Se presenta en aceite de oliva, lo que refuerza sus cualidades organolépticas.

Conservacion y consumo

No necesita frío y se conserva durante mucho tiempo. Se recomienda consumirlo a temperatura ambiente. También se puede tomar sobre pan, fresco o tostado, o en ensaladas.

The yellowfin tuna or light tuna (Thunus albacares) is a migratory species that is caught in tropical and equatorial waters. It can reach a length of two metres and is characterised by its yellow fins. Its flesh is firm and light brown in colour.

Frinsa yellowfin tuna comes from the finest yellowfin species which are carefully selected, depending on their origin, size and fishing season. The most advanced cleaning and packing techniques are used to prepare them. They are canned in olive oil, which enhances their taste and aroma.

Conservation and consumption

It need not be refrigerated and can be stored for a long time. It is advisable to eat at room temperature. Can also be eaten on fresh or toasted bread or added to salads.



**Yellowfin Tuna
(light Tuna)
in Olive Oil**


Frinsa





Sardinillas de las rías gallegas

en Aceite de Oliva

Las sardinillas son los ejemplares más jóvenes de la sardina (*Sardina pilchardus*), pescado azul de la familia de los cupleidos. Son fácilmente reconocibles por su aspecto plateado y poseen un elevado valor nutricional.

Las sardinillas Frinsa son ejemplares frescos procedentes de las Rías Gallegas, piezas pequeñas cuya selección, limpieza y descabezado se realiza de forma manual, para a continuación someterlas a un proceso de tostado al vapor. A continuación se les añade aceite de oliva, obteniendo un producto de intenso sabor y agradable textura.

Conservacion y consumo

Se deben conservar en un lugar fresco. Se pueden tomar solas, directamente de la lata. Constituyen un aperitivo extraordinario. Se puede añadir un poco de cebolla y pimentón.

Small sardines are very young sardines (*Sardina pilchardus*). They are oily fish from the Cupleidae family which are easy to spot due to their silver colour, and are extremely nutritious.

Frinsa small sardines are freshly caught from the Galician Estuaries, and small in size. The process of selecting, cleaning and removing the heads is done by hand and then they are subjected to a steam-roasting process. Following this, they are covered in olive oil, which gives the fish an intense flavour and a pleasant texture.

Conservation and consumption

Store in a cool place. Can be eaten alone, straight from the can. They make an excellent aperitif. They are delicious with onion and paprika.



Small Sardines in Olive Oil
from Galicia


Frinsa





Navajas al natural

de las Rías Gallegas

Las navajas (*Ensis ensis*) son moluscos bivalvos caracterizados por sus valvas alargadas y arqueadas. Habitan fondos de escasa profundidad enterrándose verticalmente en la arena y dejan una marca característica en la superficie en forma de ocho. Se alimentan de plancton, que incorpora a su organismo a través de branquias. Se capturan fundamentalmente a buceo.

Las navajas Frinsa proceden de las Rías Gallegas. Después de seleccionar los mejores ejemplares, se someten a un proceso de depuración para eliminar la arena. A continuación se elimina el hepatopáncreas para reforzar el sabor de su carne y se enlatan manualmente.

Conservación y consumo

Se deben conservar en un lugar fresco. Se pueden tomar solas, directamente de la lata. También se pueden calentar, a la plancha o en el microondas, añadiendo un chorrito de aceite de oliva.

The razor clam (*Ensis ensis*) is a bivalve characterised by its long, arched valves. It lives in shallow waters, burying itself vertically in the sand and leaving a characteristic marking on the surface, in the shape of an eight. It feeds off plankton, which it absorbs through its gills. It is usually caught by divers.

Frinsa razor clams are caught in the Galician Estuaries. After selecting the finest specimens, they are subjected to a cleaning process to eliminate the sand. Then their hepatopancreas is removed, to enhance the flavour of the meat and they are packed by hand.

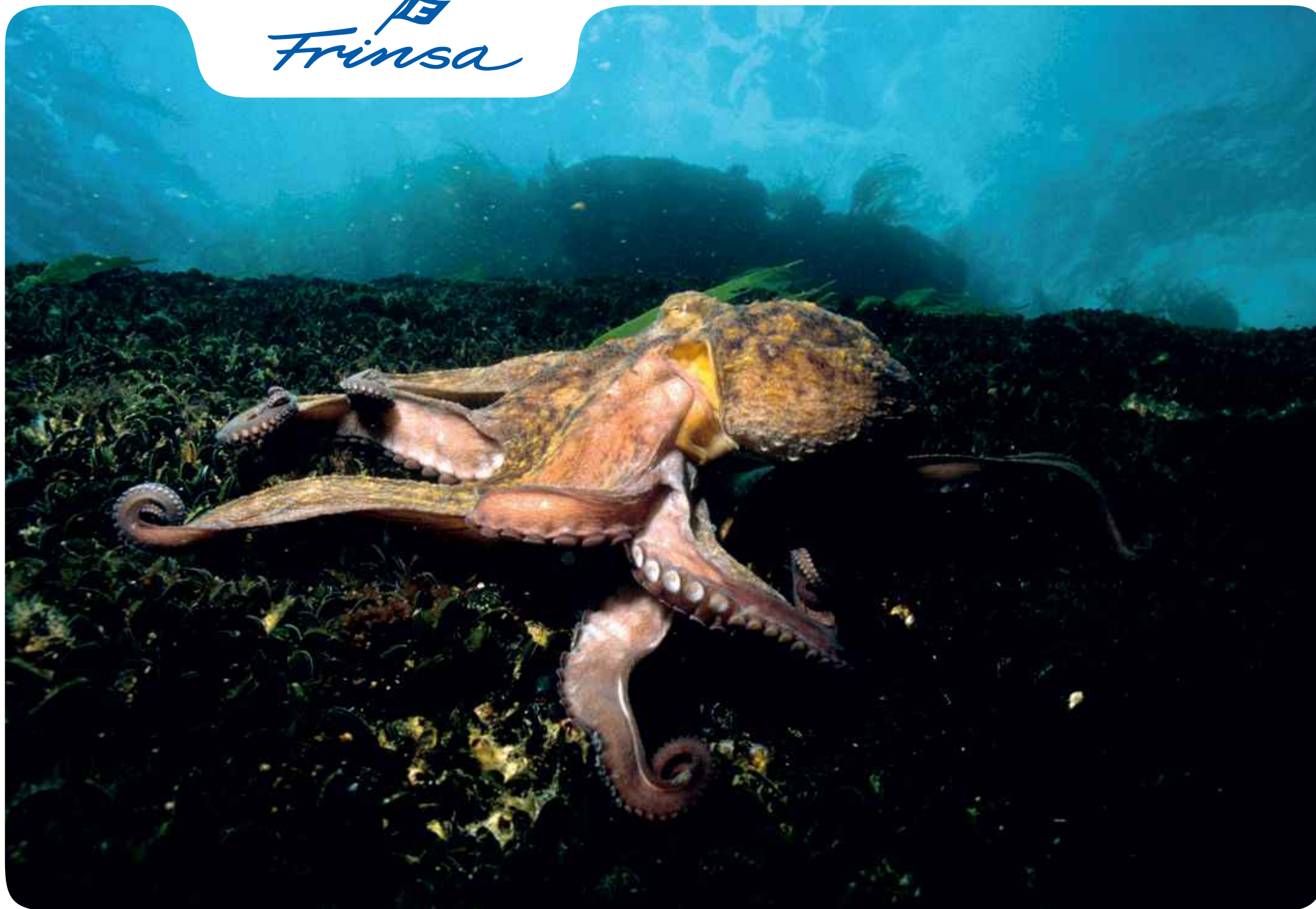
Conservation and consumption

Store in a cool place. They can be eaten alone, straight from the can. You can also heat them by grilling or microwaving, adding a spurt of olive oil.



Razor Clams in Brine
from Galicia


Frinsa





Pulpo en aceite de oliva

de las Rías Gallegas

El pulpo (*Octopus vulgaris*) es un molusco cefalópodo caracterizado por sus ocho tentáculos dotados de dos filas de ventosas. Vive en los fondos rocosos de las zonas litorales en profundidades inferiores a 200 m. Se alimenta principalmente de bivalvos, peces y pequeños crustáceos. Se captura utilizando nasas diseñadas al efecto.

El pulpo Frinsa procede exclusivamente de las Rías Gallegas. Se elabora a partir de los tentáculos del molusco, cortados a mano y enlatados añadiendo únicamente aceite de oliva, para disfrutar de su auténtico y característico sabor.

Conservación y consumo

Se debe conservar en un lugar fresco. Se puede tomar solo, directamente de la lata. Constituye un aperitivo extraordinario. Se puede añadir un poco de pimentón (picante o dulce) al gusto.

The octopus (*Octopus vulgaris*) is a cephalopod, characterised by its eight tentacles which have two rows of suckers. It lives among the rocks along the coast, at depths of less than 200 m. Its diet includes mainly bivalves, fish and small crustaceans. It is caught using special traps.

Frinsa octopus comes exclusively from the Galician Estuaries. It is prepared using the tentacles of the mollusc, which are cut by hand and canned, adding only olive oil to enhance its genuine and authentic flavour.

Conservation and consumption

Store in a cool place. Can be eaten alone, straight from the can. They make an excellent aperitif. They are delicious with a little paprika (sweet or hot), as required.



Octopus in Olive Oil
from Galicia

Calidad y Medioambiente

Quality and Environment

El principal objetivo de Frinsa es la consecución de productos de la máxima calidad de un modo sostenible y respetuoso con el medio-ambiente, para satisfacer todas las expectativas de nuestros clientes.

Para ello, disponemos de un amplio equipo de control de calidad, humano y tecnológico, que pone todos los medios necesarios para garantizar la máxima calidad y seguridad de nuestras conservas. Obteniendo así, a lo largo de los años, importantes certificaciones en materia de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad de los recursos pesqueros.

The main objective of Frinsa is to manufacture products of the highest quality, in a manner that is both sustainable and respectful with the environment, to satisfy the expectations of our clients.

To do so, we count on an wide quality control team, human and technological, that uses all necessary means to guarantee the maximum quality and security of our canned products. We have thus obtained, throughout the years, important certifications in matters of quality, food security and the sustainability of marine resources.



Sostenibilidad

Sustainability



Todos los principios que rigen nuestra política de sostenibilidad están encaminados a que nuestra actividad diaria se desarrolle de forma ética, responsable y con el menor impacto ambiental posible. Gracias a la minuciosa trazabilidad de nuestras materias primas, en FRINSA podemos garantizar que sólo empleamos aquellas especies y ejemplares cuya sostenibilidad está asegurada, procedentes de zonas y artes de pesca respetuosas y sostenibles.

Conscientes de la importancia del uso racional de los recursos marinos, formamos parte y colaboramos con diversas asociaciones internacionales: International Seafood Sustainability Foundation, International Pole & Line Foundation, Sustainable Fisheries Partnerships, Friend of the Sea, Dolphing Safe Certification y Marine Stewardship Council.

The principles on which our Sustainability Policy rests are aimed at steering our daily activity in an ethical and responsible way, with as less environmental impact as possible. Thanks to the detailed traceability system of raw materials in place at Frinsa, we can guarantee the use of only those species whose sustainability is assured, sourced from fishing areas and with fishing methods that are respectful and sustainable.

As we are conscious of the importance of the rational use of the marine resources, we are members of, and collaborate with, several international organizations, such as: International Seafood Sustainability Foundation, International Pole & Line Foundation, Sustainable Fisheries Partnerships, Friend of the Sea, Dolphing Safe Certification y Marine Stewardship Council.

Otras marcas



Other brands

RIBEIRA

Ribeira ofrece una amplia gama de pescados y mariscos en conserva, tanto en productos destinados al consumo en hogar como en formatos creados para el profesional de la hostelería y elaboradores industriales.

RIBEIRA

Ribeira offers a wide range of canned fish and shellfish, both in products aimed at domestic consumption and in formats created for catering professionals and industrial preparations.

MARCAS DE DISTRIBUCIÓN

Frinsa del Noroeste S.A. es uno de los principales proveedores de marca de distribución de conservas de pescados y mariscos de Europa. Ponemos nuestra experiencia y capacidad tecnológica y logística al servicio de nuestros clientes, asesorándoles y aportándoles valor en la gestión de la categoría y de su marca en particular.

PRIVATE LABEL

Frinsa del Noroeste S.A. is one of the main suppliers of private label canned fish and shellfish in Europe. We place our experience and our technological and logistical capabilities at the service of our clients, advising them and providing them with added value in the management of the category and their particular brand.

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.

Tel: +34 981 835 005

www.frinsa.es



SEDE CENTRAL/ HEADQUARTERS

Avenida Ramiro Carregal Rey, P.29
Polígono Industrial de Xarás
15969 RIBEIRA (Spain)

SEDE MADRID / MADRID OFFICE

Torre de Cristal (Torre KPMG),
Paseo de la Castellana, 259C, Planta 33,
28046 MADRID (Spain)

