

1. Qué es FRINSA
2. Las conservas y la gastronomía
3. Amplia gama de productos FRINSA
4. Calidad y Medioambiente
5. Sostenibilidad
6. Libro “El Mar En Conserva”

## ¿Qué es FRINSA?

Frinsa es la marca Premium de conservas producida por uno de los mayores fabricantes europeos de tónidos y mariscos en conserva. Una compañía de origen gallego fundada en el año 1.961 en la ciudad coruñesa de Ribeira.

Actualmente la compañía se encuentra entre las 500 empresas (incluyendo grupos) de mayor facturación de España, entre las 25 primeras del sector de la alimentación y es la mayor conservera a nivel nacional.<sup>1</sup>

El principal objetivo de la marca Frinsa es la producción de conservas de máxima calidad, focalizando esfuerzos en dar respuesta a las expectativas de los clientes siempre de un modo sostenible y respetuoso con el medioambiente.

## Las conservas y la gastronomía

Más allá de su finalidad inicial, que era la de incrementar el tiempo de vida útil de la materia prima envasada, las conservas se establecen en el mundo de la gastronomía española como productos de alta calidad y, en algunos casos, como el de Frinsa, van un paso más allá calificándose como productos gourmet.

Los restauradores y consumidores en general, gracias a los productos en conserva, tienen a su alcance un gran abanico de colores y sabores con los que enriquecer sus platos.

En determinados menús, las conservas pueden llegar a ocupar un puesto honorífico y de gran valor gastronómico, bien por sí mismos o como base de auténticas creaciones culinarias, lo único que se precisa es imaginación a la hora de combinar su contenido con otros elementos.

Al mismo tiempo, el valor nutritivo de las conservas es muy alto y saludable, se trata de productos sanos, ricos en minerales y en otros elementos necesarios en la dieta.

---

<sup>1</sup> (\*) Fuente: Cuentas anuales auditadas 2009 (<http://www.informa.es>) y Listado elaborado por Actualidad Económica Octubre 2010

## **Amplia gama de productos FRINSA**

Para la preparación de las conservas, Frinsa utiliza la mejor materia prima procedente del mar, que se procesa en la fábrica siguiendo las más estrictas normas de calidad. Combinando los procesos y las fórmulas tradicionales con la utilización de la tecnología más avanzada del sector, se obtiene un producto de sabor exquisito, a la altura de los paladares más exigentes.

Para las conservas gourmet Frinsa se realiza una estricta selección manual e individual de los mariscos, cefalópodos y túnidos que integran su surtido; todos ellos procedentes de las Rías Gallegas, a excepción de los del bonito, cuyo origen es la costa Cantábrica.

En 2012, Frinsa se consolidada como una de la principales marcas en el segmento premium, tanto en cuota de mercado como en facturación.

Frinsa cuenta con una gran selección de conservas que conservan la esencia de las rías gallegas:

### 1. Productos con el Sello de Calidad de Elite Gourmet:

#### **Berberechos al Natural de las Rías Gallegas**



Producto que procede exclusivamente de la Ría de Noia, origen del mejor berberecho gallego, reconocido por su sabor y tamaño.

#### **Mejillones en Escabeche de las Rías Gallegas, Fritos en Aceite de Oliva**



Mejillones que se extraen de las bateas de las Rías Gallegas, tras la selección de los mejores ejemplares, se clasifican, se limpian, se deshidratan y se fríen en aceite de oliva.

El envasado y empaque se realiza de forma manual, añadiendo un escabeche suave elaborado a partir de recetas tradicionales.



### **Ventresca de Bonito del Norte “Selección Gourmet”**

Conserva elaborada con una de las partes más sabrosas y jugosas del bonito debido a su alto contenido en grasa. El hecho de que provenga del bonito fresco lo convierte en un producto único. El proceso de enlatado es completamente manual. La ventresca se separa con cuidado, se cuece y se le da forma a cuchillo para que quepa en la lata, donde se coloca cada pieza a mano.

## **2. Más productos Frinsa:**

### **Almejas al Natural de las Rías Gallegas**



El producto se adquiere fresco en la lonja, pasa por un proceso de depuración que elimina la presencia de arena pero preserva su característico sabor. A continuación se desconchan una a una, se eliminan sus branquias y se envasan manualmente en capas homogéneas.

### **Atún Claro en Aceite de Oliva**



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.

### **Ventresca de Atún Claro en Aceite de Oliva**



La ventresca se envasa en trozos enteros, sin filetear, lo que hace que mantenga la grasa entre sus láminas y disponga de una textura más suave.

La presentación en aceite de oliva le aporta un sabor extraordinario y especial que mejora con el tiempo.

### **Sardinillas en Aceite de Oliva de las Rías Gallegas**



Extraídas de las Rías Gallegas, las sardinillas frescas se seleccionan y se preparan manualmente para 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.

### **Navajas al Natural de las Rías Gallegas**



Las navajas son extraídas de las Rías Gallegas, tras su selección, se preparan para el proceso de enlatado manual.

### **Pulpo en Aceite de Oliva de las Rías Gallegas**



El pulpo, capturado en 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.

### **Ventresca de Bonito del Norte en Aceite de Oliva**



Envasada en trozos enteros, sin filetear para mantener la grasa entre sus láminas y obtener una textura más suave.

Se presenta en aceite de oliva, lo que le confiere un sabor extraordinario y especial que mejora con el tiempo.

### **Zamburiñas en Salsa de Vieira**



Zamburiñas procedentes de las Rías Gallegas que después de un proceso de limpieza y deshidratación se enlatan añadiendo

salsa de vieira, elaborada de acuerdo con recetas tradicionales de Galicia.

### **Bonito del Norte en Aceite de Oliva**



Bonito procedente de las costas del Mar Cantábrico, 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.

### 3- Estuches regalos

Además, en Frinsa se puede encontrar una exclusiva selección de estuches regalo que, con una presentación muy cuidada, pueden ser un gran regalo muy especial para los amantes de las conservas gourmet.

**Surtido del Mar:** Surtido de conservas de pescado y mariscos, para disfrutar del mejor sabor del mar y de las Rías Gallegas: mejillones en escabeche de las Rías Gallegas, ventresca de atún claro en Aceite de Oliva, sardinillas en aceite de oliva de las Rías Gallegas, atún claro en aceite de oliva y bonito del Norte en aceite oliva en tarro de vidrio.

**Clásicos del Mar:** Selección de los productos del mar más populares, con toda la calidad y sabor de Frinsa: mejillones en escabeche de las Rías Gallegas, ventresca de atún claro en aceite de oliva, sardinillas en aceite de oliva de las Rías Gallegas, atún claro en aceite de oliva y bonito del Norte en aceite oliva en tarro.

**Lo mejor del cantábrico:** Selección de productos procedentes de los mejores Bonitos: bonito del Norte en aceite oliva, bonito del Norte en escabeche, ventresca de bonito del Norte “Selección Gourmet”, bonito del Norte en aceite oliva en tarro de vidrio y bonito del Norte en aceite oliva en tarro de vidrio.

**VIP Sálvora:** estuche completo con lo mejor de las conservas Frinsa: mejillones, berberechos, ventresca de bonito del Norte, navajas, zamburiñas, pulpo y bonito del Norte.

## **Calidad y medioambiente**

Frinsa centra gran parte de sus esfuerzos en conseguir la máxima calidad en sus productos de un modo sostenible y respetuoso con el medioambiente.

Frinsa cuenta, desde el año 2010 con el sello Elite Gourmet, que certifica aquellos productos y bebidas de alta calidad producidos 100% en España.

Entre otras medidas, la compañía, gracias a la minuciosa trazabilidad de las materias primas que emplea, garantiza la utilización de especies y ejemplares procedentes de artes de pesca respetuosas y sostenibles.

La calidad de los productos, procesos e instalaciones de Frinsa están acreditados por las siguientes certificaciones:

- IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium)
- ISO 9001:2008, certificado de gestión de calidad
- ISO 14001:2004: certificado de gestión medioambiental

## **Sostenibilidad**

Conscientes de la importancia de respetar los principios de sostenibilidad de los recursos marinos, Frinsa concentra grandes esfuerzos en el desarrollo de una actividad ética, responsable y que suponga el menor impacto ambiental posible. Además, la compañía trata de que sus proveedores de materias primas se ajusten también a estos principios.

En este sentido, la actividad de Frinsa está regida por su propia política de sostenibilidad:

- Apoyo a las actuaciones encaminadas a la conservación, ordenación y empleo racional de los recursos pesqueros, así como al desarrollo de la pesca responsable.
- Apoyo a la creación y conservación de Reservas Marinas.
- Reducción de la pesca incidental, fomentando el empleo de técnicas de pesca menos agresivas que favorecen el respeto al resto de especies.
- Eliminación de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.
- Adquisición de materias primas de forma sostenible, responsable y equitativa.
- Apoyo a la implementación de métodos efectivos de gestión de datos que permitan un mejor control de las capturas y que faciliten la total trazabilidad del producto.
- Mejora de la monitorización y control así como inspección de los recursos para conseguir una gestión más sostenible.

- Colaboración en la eliminación de la práctica del cercenamiento de la aleta de tiburón.
- Fomento tanto interna como externamente, de una política de desarrollo sostenible.

Frinsa apoya varias asociaciones internacionales centradas en el respeto al medio y los recursos marinos.

Además, adquiere productos únicamente en pesquerías que cumplen los principios de protección de los recursos marinos y que fomentan una pesca responsable y respetuosa con el medio ambiente.

Los proveedores de Frinsa han de cumplir rigurosamente los certificados pertinentes para disponer de los datos que garantizan la total trazabilidad (datos y licencias de los pesqueros, zonas de pesca y fechas de captura, métodos de pesca, lugares de desembarque/transbordo, identificación de los buques mercantes y sus números IMO, etc., etc.). De este modo, se realiza un completo proceso de trazabilidad que permite verificar en cualquier momento la procedencia, movimientos y procesos asociados a los productos.

## Libro “El Mar En Conserva”

La Academia Internacional de la Gastronomía, con la colaboración de Elite Gourmet, la Consellería do Medio Rural e do Mar y la conservera Frinsa, ha tenido una iniciativa editorial brillante: abordar una aproximación al mundo de las conservas y los mariscos desde todos los puntos de vista, con especial acento en su relación con el apasionante mundo de la gastronomía.

Sus productos no solo son ingredientes esenciales en los platos preparados, sino que se han convertido en un buen recurso para que algunos de nuestros mejores cocineros preparen sus recetas (eso hemos podido comprobarlo, recientemente, en diferentes catas llevadas a cabo en toda España).

Frinsa es un ejemplo en el sector, puesto que realiza una estricta selección manual e individual de los mariscos y pescados que integran su surtido que, a excepción de los túnidos, que el caso del Bonito del Norte cuyo origen es el Mar Cantábrico y el atún claro que proviene de diversas zonas de pesca, todos proceden de las Rías Gallegas. Además, establece procesos de elaboración y control de calidad que garantizan el máximo nivel de seguridad alimentaria; y ha sabido combinar los procesos y las fórmulas tradicionales en la preparación de las conservas con la utilización de la tecnología más avanzada.

Es magnífica la labor de divulgación que representan libros como este, que siempre contarán con el aliento de la Academia Internacional de Gastronomía.