

DOSSIER
DE PRENSA


Frinsa

ÍNDICE

01. GRUPO FRINSA

02. DÓNDE ESTAMOS

03. NUESTRAS MARCAS

1. Frinsa La Conservera
2. Frinsa SOLO
3. Minerva
4. Ribeira
5. Seaside
6. The Nice Fisherman

QUIENES SOMOS

Frinsa del Noroeste S.A. fue fundada en 1961, en Ribeira (Galicia, España), y desde entonces se ha dedicado a diferentes actividades relacionadas con el mar.

Desde 1996, nos hemos especializado en la fabricación de conservas de pescado y marisco de alta calidad bajo marca de distribución para los principales retailers europeos.

Apostamos por la innovación, por lo que estamos en constante movimiento para mejorar nuestra eficiencia y desarrollar productos innovadores y saludables acorde con las tendencias del mercado actual.

La elevada capacidad de producción nos sitúa como una de las mayores compañías de la industria conservera mundial, con presencia directa en los principales mercados. Por ello, además de nuestras marcas propias (**Frinsa La Conservera, Frinsa SOLO, Minerva, Ribeira, Seaside** y **The Nice Fisherman**), somos proveedores de los principales retailers del mercado europeo.

01.

**GRUPO
FRINSA**

02. DÓNDE ESTAMOS

Nuestras sede central continúa ubicada en nuestro lugar de origen, Ribeira.

Contamos con dos fábricas, una en nuestra sede de Ribeira y otra en Povoia de Varzim, en el norte de Portugal.

Así mismo, tenemos una fuerte presencia internacional con oficinas y equipos propios en Madrid, Lisboa, París, Londres, Düsseldorf, Bucarest, Varsovia, Módena, EAU y Singapur.

Además, contamos con una red de tiendas gourmet propias en las principales ciudades españolas, así como en Oporto y París.



03.

NUESTRAS MARCAS

Disponemos de un amplio surtido de marcas para adaptarnos a las necesidades y gustos de nuestros consumidores, en cada uno de los mercados en los que operamos.

03.

NUESTRAS MARCAS

Frinsa La Conservera

Frinsa
LA CONSERVERA

Nuestra gama premium: mariscos de las Rías Gallegas, Ventresca y Bonito del Norte procedentes de la Costera del Cantábrico, sardinillas, pulpo, caballa, bacalao, etc.

Un exclusivo surtido de productos de máxima calidad y extraordinario sabor, seleccionados y enlatados a mano para lograr una presentación perfecta por dentro y una imagen contemporánea e inconfundible por fuera.



Frinsa

The logo features the word "Frinsa" in a black script font with a small flag icon above the 'i', and the word "SOLO" in a large, bold, black sans-serif font below it.

03.

NUESTRAS MARCAS

Frinsa SOLO

Conservas de pescado y ave (atún claro, bonito del Norte, salmón, merluza y pechuga de pollo y pavo) elaboradas de tal forma que pueden llegar a aportar hasta 30g de proteínas y, además, son bajas en grasa. Nuestra propuesta más natural y saludable.



03.

NUESTRAS MARCAS

Minerva

• DESDE 1942 •
MINERVA[®]

Nuestra gama de conservas portuguesas gourmet elaboradas en nuestra fábrica de Povia do Varzim (A Poveira). Inspiradas en la diosa greco-romana de la sabiduría, ofrecen un amplio surtido de productos (sardinas, caballa, bacalao, atún...) elaborados de forma manual según el método tradicional portugués desde 1940, siempre con pescado fresco de temporada y los ingredientes de mejor calidad.



Frinsa

03.

NUESTRAS MARCAS

Ribeira

RIBEIRA®

El surtido más amplio, la compra más **inteligente**, tanto para el hogar como para el uso profesional en hostelería. Atún en aceite de oliva, mejillones en escabeche, berberechos al natural, filetes de caballa del sur en aceite de oliva, surtido de mar, calamares en salsa americana... La gama de ribeira ofrece un gran abanico de conservas de pescado y marisco con una gran relación calidad precio.



SEASiDE

03.

NUESTRAS MARCAS

Seaside

La gama Seaside ofrece distintos formatos de atún Pole&Line, al natural o en aceite, elaborados con pescado procedente de pesquerías ambiental, social y económicamente sostenibles, según los criterios de la International Pole & Line Foundation (IPNLF).





03.

NUESTRAS MARCAS

The Nice Fisherman

La gama The Nice Fisherman ofrece distintos formatos de atún, al natural o en aceite, elaborados con **pescado procedente de pesquerías sostenibles certificadas por MSC**, de acuerdo a rigurosos criterios científicos y asegurando su trazabilidad a lo largo de toda la cadena de suministro.



