

*Codfish Specialists*

# BACÅ TJLÅU

CODEFISH



*Passion for Seafood*



# BRASMAR SEAFOOD COMPANY

A BRASMAR É SINÓNIMO DE QUALIDADE, SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO.

BRASMAR IS SYNONYMOUS OF QUALITY, SUSTAINABILITY AND INNOVATION

EMPENHAMO-NOS DIARIAMENTE NA IDENTIFICAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS, COM RECURSO AOS EQUIPAMENTOS MAIS RECENTES E INOVADORES, QUE NOS PERMITEM MELHOR RESPONDER E SATISFAZER AS NECESSIDADES DOS MERCADOS ONDE OPERAMOS. SOMOS RECONHECIDOS PELA QUALIDADE, UNIFORMIDADE E VARIEDADE DOS NOSSOS PRODUTOS, COMPLEMENTANDO-OS COM UM SERVIÇO DINÂMICO E EFICAZ.

WE STRIVE DAILY TO IDENTIFY AND DEVELOP NEW PRODUCTS, USING THE LATEST AND MOST INNOVATIVE EQUIPMENT, WHICH ALLOWS US TO BETTER RESPOND AND SATISFY THE NEEDS OF THE MARKETS WHERE WE OPERATE. WE ARE RECOGNIZED FOR THE QUALITY, CONSISTENCY AND VARIETY OF OUR PRODUCTS, AND COMPLEMENT THESE WITH A DYNAMIC AND EFFECTIVE SERVICE.

## SOMOS ESPECIALISTAS EM:



Aceder às melhores matérias-primas, das melhores origens;



Desenvolver o acondicionamento mais adequado para cada produto;



Utilizar as tecnologias mais avançadas;



Procurar a excelência, para nos mantermos como a empresa líder e referência do setor;



Cumprir com a nossa estratégia de responsabilidade social.

## WE ARE SPECIALISTS IN:

*Accessing the best raw materials, from the best sources;*

*Developing the most suitable packaging for each product;*

*Using the most advanced technologies;*

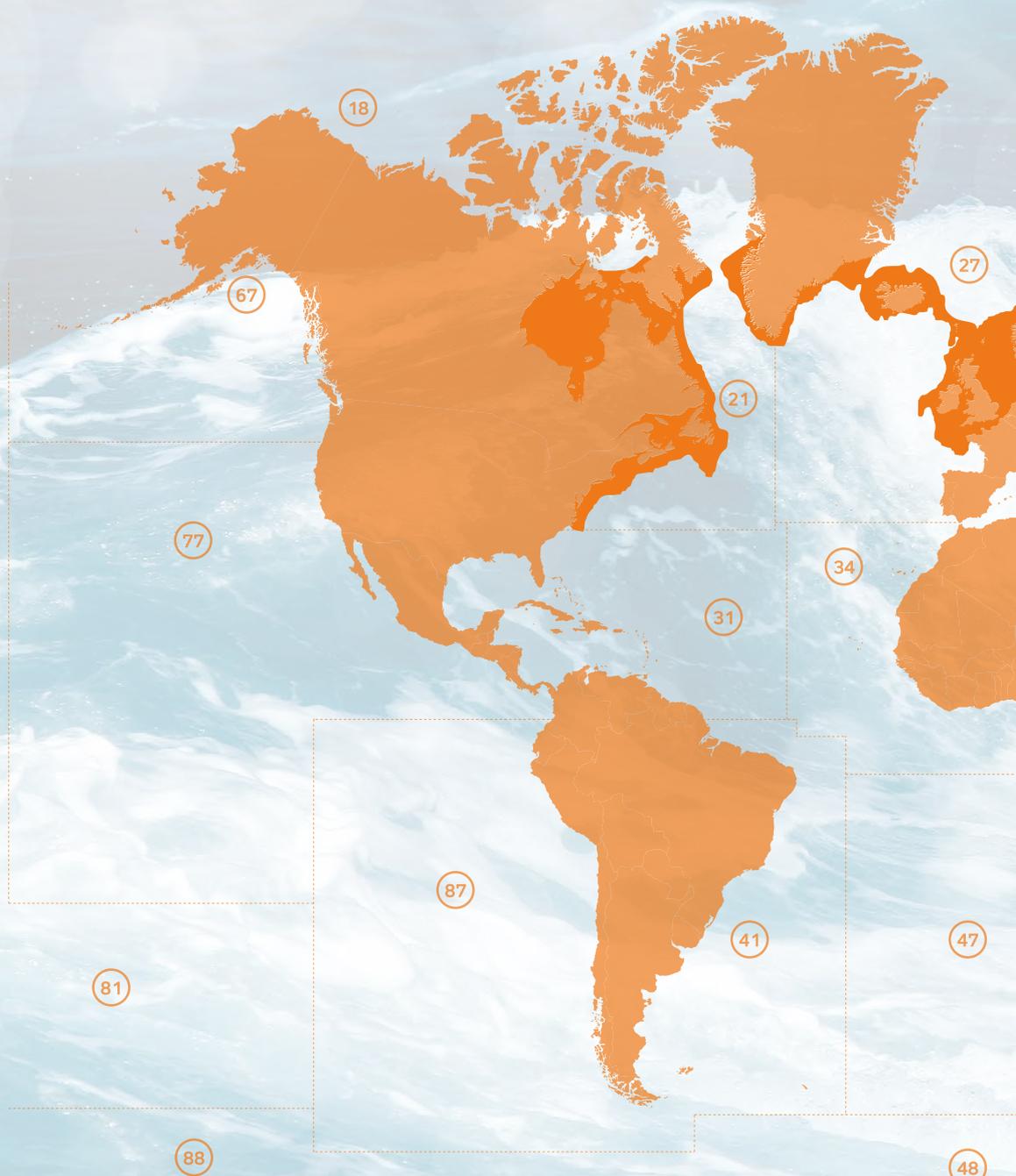
*Pursuit the excellence, as to remain the sector's leader and benchmark;*

*Complying with our social responsibility strategy.*

A presente brochura e a informação apresentada são referentes à Brasmar Seafood Companies, contendo afirmações orientadas para o futuro, baseando-se na definição de estratégias delineadas pela Administração. Para obter mais informações, por favor, contacte o Departamento de Marketing da Brasmar através do e-mail: [marketing@brasmar.com](mailto:marketing@brasmar.com)

*This brochure and the information presented are related to Brasmar Seafood Companies, and contains forward-looking statements based on the strategy definition outlined by Management. For more information, please contact Brasmar's Marketing Department by e-mail: [marketing@brasmar.com](mailto:marketing@brasmar.com)*

# PESCA DO BACALHAU



FONTE: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)

**Ártico** FAO n.º 18  
**Atlântico Noroeste** FAO n.º 21  
**Atlântico Nordeste** FAO n.º 27  
**Mar Báltico** FAO n.º 27.III d  
**Atlântico Centro-Oeste** FAO n.º 31

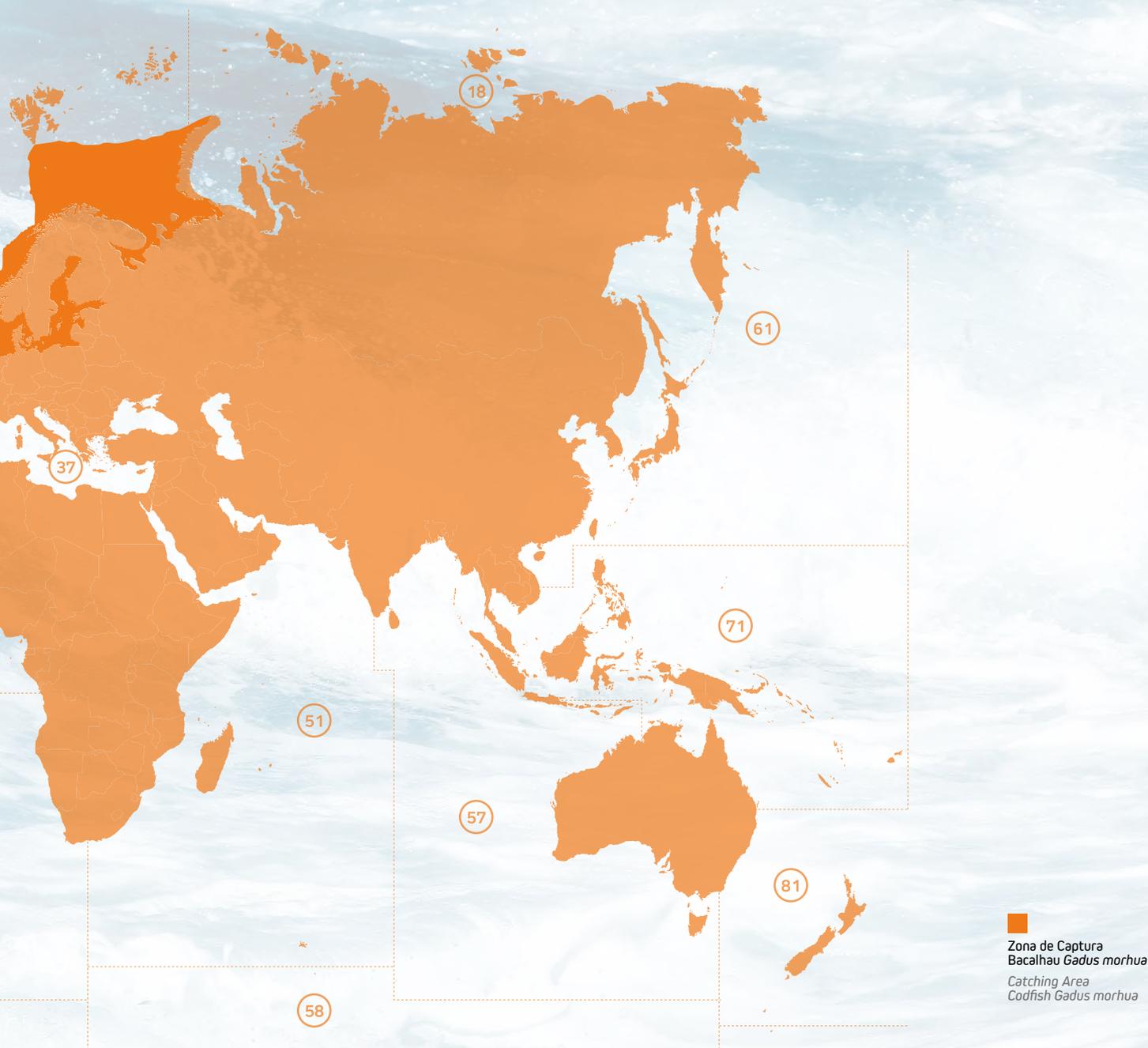
**Atlântico Centro-Este** FAO n.º 34  
**Atlântico Sudoeste** FAO n.º 41  
**Atlântico Sudeste** FAO n.º 47  
**Mar Mediterrâneo** FAO n.ºs 37.1, 37.2 e 37.3

**Mar Negro** FAO n.º 37.4  
**Oceano Índico** FAO n.ºs 51 e 57  
**Oceano Pacífico** FAO n.ºs 61, 67, 71, 77, 81 e 87  
**Antártico** FAO n.ºs 48, 58 e 88

## SABIA QUE:

A ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO), É UMA ORGANIZAÇÃO INTERGOVERNAMENTAL QUE CONTA COM 194 ESTADOS MEMBROS, DOIS MEMBROS ASSOCIADOS E UMA ORGANIZAÇÃO MEMBRO, A UNIÃO EUROPEIA. ALCANÇAR A SEGURANÇA ALIMENTAR PARA TODOS E GARANTIR QUE AS PESSOAS TENHAM ACESSO A ALIMENTOS DE BOA QUALIDADE PARA QUE POSSAM LEVAR UMA VIDA ATIVA E SAUDÁVEL É A ESSÊNCIA DAS ATIVIDADES DA FAO.

# CODFISH CATCHING



SOURCE: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

**Arctic** FAO Area no. 18  
**North-West Atlantic** FAO Area no. 21  
**North-East Atlantic** FAO Area no. 27  
**Baltic Sea** FAO Area no. 27. III d  
**Central-Weastern Atlantic** FAO Area no. 31

**Central-Eastern Atlantic** FAO Area no. 34  
**South-West Atlantic** FAO Area no. 41  
**South-East Atlantic** FAO Area no. 47  
**Mediterranean Sea** FAO Area nos. 37.1, 37.2 and 37.3

**Black Sea** FAO Area no. 37.4  
**Indian Ocean** FAO Area nos. 51 and 57  
**Pacific Ocean** FAO Area nos. 61, 67, 71, 77, 81 and 87  
**Antarctic** FAO Area nos. 48, 58 and 88

## DID YOU KNOW?

THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANISATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) IS AN INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATION WITH 194 MEMBER STATES, TWO ASSOCIATE MEMBERS AND ONE MEMBER ORGANISATION, THE EUROPEAN UNION ACHIEVING FOOD SECURITY FOR ALL AND ENSURING THAT PEOPLE HAVE ACCESS TO GOOD QUALITY FOOD TO LIVE AN ACTIVE AND HEALTHY LIFE IS AT THE HEART OF FAO'S ACTIVITIES.



# BACALHAU = A NOSSA TRADIÇÃO

## CODFISH - OUR TRADITION

Para os Portugueses é Bacalhau. Para os Espanhóis Bacalao. Para os Italianos Baccalà. Para os Franceses Morue e Cabillaud. Para os ingleses Codfish. Para os Noruegueses Torsk.

Diz-se que fomos o primeiro povo a introduzir este peixe que é hoje universalmente conhecido, na nossa alimentação. Diz-se também que português que é português não dispensa um bom prato de bacalhau preparado com os melhores ingredientes, e são centenas as combinações que a nossa gastronomia oferece, agradando a todos os gostos.

Bacalhau é o nome comum dados às várias espécies de pescado pertencente à família Gadidae, sendo a espécie conhecida como "o original", ou "o verdadeiro", o bacalhau encontrado no mar atlântico norte, de nome científico *Gadus morhua*, sendo esta uma das cerca de 60 espécies da família do bacalhau de peixes migratórios.

### GADUS MORHUA

Tem coloração palha e uniforme quando salgado e seco;

Quando cozido, desfaz-se em lascas claras e tenras;

Pele solta-se com facilidade;

O rabo é direito.

### BACALHAU

s. m. / lat. bacallareu

Peixe da família dos gadídeos.

O bacalhau é um peixe voraz que vive nos mares árticos e chega a medir 1,50 mts de comprimento. Pesca-se a partir de Maio, durante o Verão, entre a Islândia e a Terra Nova, principalmente. Come-se fresco e salgado; sob esta última forma, constitui um alimento popularíssimo e altamente nutritivo.

*For the Portuguese it is Bacalhau. For the Spanish, Bacalao. For the Italians Baccalà. For the French Morue and Cabillaud. For the English Codfish. For the Norwegian Torsk.*

*It is said that we were the first people to introduce this now universally known fish in our diet. It is also said that authentic Portuguese people serve a good dish of codfish prepared with only the best ingredients, and that Portuguese gastronomy has hundreds of variations of the dish to please all tastes.*

*Codfish is the common name given to the various species of fish belonging to the Gadidae family. The codfish found in the North Atlantic sea, whose scientific name is *Gadus morhua*, is known as "the original", or "the authentic" species, and is one of the about 60 of the migratory codfish family.*

### GADUS MORHUA

*It is straw coloured and uniform when salted and dry;*

*When cooked, it breaks down into light and tender flakes;*

*Its skin is easily removed;*

*The tail is straight.*

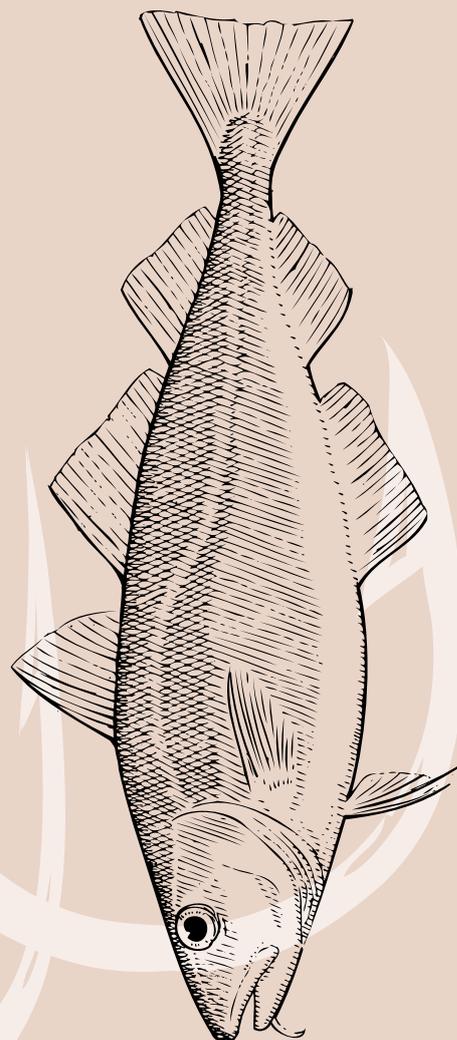
### CODFISH

*masculine noun / lat. bacallareu*

*A fish of the gadidae family.*

*Codfish is a predator that lives in the Arctic seas and grows to a length of 1.50 metres.*

*Fishing is possible from May, during the summer and mainly between Iceland and Newfoundland. It is eaten fresh and salted, this latter way making it a popular and highly nutritious food.*





# BACALHAU = A NOSSA TRADIÇÃO

## CODFISH – OUR TRADITION

Os portugueses descobriram o bacalhau no século XV, na época das grandes navegações. Precisavam de produtos que não fossem perecíveis, que suportassem as longas viagens, que levavam às vezes mais de 3 meses de travessia pelo Atlântico. Fizeram tentativas com vários peixes da costa portuguesa, mas foram encontrar o peixe ideal perto do Pólo Norte. Foram os portugueses os primeiros a ir pescar o bacalhau na Terra Nova (Canadá), que foi descoberta em 1497. Existem registos de que em 1508 o bacalhau correspondia a 10% do pescado comercializado em Portugal.

O bacalhau foi imediatamente incorporado nos hábitos alimentares e é até hoje uma das suas principais tradições. Os portugueses tornaram-se os maiores consumidores de bacalhau do mundo, chamado por nós carinhosamente de "fiel amigo". Este termo carinhoso dá bem uma ideia do papel do bacalhau na alimentação dos portugueses. A espécie de bacalhau mais importante e aquela que representa quase a totalidade do consumo, é capturado nos mares do hemisfério norte, perto do Círculo Polar Ártico, onde as águas são muito frias. Pode pesar entre os 3 e os 40kg.

*The portuguese discovered codfish in the fifteenth century, during the time of great maritime exploration. They needed products that were not perishable and that would support the long trips of sometimes more than 3 months crossing the Atlantic. They tried to use several fish from the portuguese coast, but found the ideal fish near the North Pole. It was the portuguese who first went fishing for codfish in Newfoundland (Canada), which was discovered in 1497. There are records that in 1508 codfish accounted for 10% of fish traded in Portugal.*

*Codfish immediately became part of dietary habits and is still one of Portugal's main traditions. The portuguese became the largest consumers of codfish in the world, and we affectionately call the fish our "faithful friend". This affectionate term gives a good idea of the role of codfish in the Portuguese diet. The most important codfish species, and the one that represents almost all codfish consumption, is caught in the northern hemisphere seas, near the Arctic Circle, where the waters are very cold. It can weigh between 3 and 40kg.*





# PRINCIPAIS BENEFÍCIOS MAIN BENEFITS

O BACALHAU É RICO EM VITAMINAS E SAIS MINERAIS INDISPENSÁVEIS PARA UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA E SAUDÁVEL.

CODFISH IS RICH ON VITAMINS AND MINERAL SALTS THAT ARE REQUIRED FOR A BALANCED AND HEALTHY DIET.



#### RICO EM OMEGA-3

Rico em Omega-3, um nutriente importante que ajuda a diminuir o risco de algumas doenças.

#### RICH IN OMEGA-3

Rich in Omega-3, an important nutrient that helps lower the chances of some illnesses.



#### FONTE DE PROTEÍNAS

O bacalhau, tal como os restantes peixes, é de fácil digestão, apresentando uma elevada riqueza em proteínas de alto valor biológico, de minerais como o iodo, fósforo, sódio, potássio, ferro e cálcio e de vitaminas do complexo B.

#### SOURCE OF PROTEINS

Codfish, like all other fish, is easily digested, highly rich in proteins of a high biological value, minerals such as iodine, phosphorus, sodium, potassium, iron and calcium and B-complex vitamins.



OMEGA-3 OMEGA-3

BACALHAU  
CODFISH

PROTEÍNAS  
PROTEIN

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## NUTRITIONAL INFORMATION

Bacalhau-do-Atlântico

Atlantic Codfish

Quantidade  
por 100g  
Quantity  
per 100g

Calorias (g)	Calories (g)	82
Gorduras Totais (g)	Total Fats (g)	0,7
Gorduras Saturadas (g)	Saturated Fats (g)	0,1
Gorduras Poliinsaturadas (g)	Polyunsaturated Fats (g)	0,2
Gorduras Monoinsaturadas (g)	Monounsaturated Fats (g)	0,1
Colesterol (mg)	Cholesterol (mg)	43
Sódio (mg)	Sodium (mg)	54
Potássio (mg)	Potassium (mg)	413
Proteínas (g)	Proteins (g)	18
Vitamina A (IU)	Vitamin A (IU)	40
Vitamina C (mg)	Vitamin C (mg)	1
Cálcio (mg)	Calcium (mg)	16
Ferro (mg)	Iron (mg)	0,4
Vitamina D (IU)	Vitamin D (IU)	36
Vitamina B6 (mg)	Vitamin B6 (mg)	0,2
Vitamina B12 (µg)	Vitamin B12 (µg)	0,9
Magnésio (mg)	Magnesium (mg)	32

# PESCA SUSTENTÁVEL

## SUSTAINABLE FISHING

Quando adquirimos Produtos do Mar, temos de nos assegurar de que o peixe que fica na água é suficiente para manter os ecossistemas saudáveis e garantir que se possa continuar a pescar no futuro.

A Brasmar, estando inserida na União Europeia, aposta em processos e métodos de gestão que estão na vanguarda mundial, no que diz respeito à gestão das pescas e às normas vigentes do setor.

A MSC - Marine Stewardship Council, é uma organização independente, internacional e sem fins lucrativos, fundada em 1997, com vista a solucionar o problema da sobrepesca. A certificação MSC - Cadeia de Responsabilidade permite manter fora da cadeia de fornecimento, peixe capturado ilegalmente. A pesca ilegal é um problema sério, causando danos irreversíveis no ecossistema marinho, nos meios de subsistência e na indústria do peixe em todo o mundo. Os rótulos em produtos de origem marinha devem fornecer informações sobre as espécies, a fonte de pesca e qualquer informação sobre a sustentabilidade do produto. A partir do momento que um pescador obtinha a certificação, o seu produto só poderá ostentar a marca MSC quando todos os intervenientes na cadeia de fornecimento forem certificados de acordo com o referencial MSC - Cadeia de Responsabilidade. Os produtos com o selo MSC são garantidamente provenientes de uma pesca sustentável.

A Brasmar obteve em 2016 certificação MSC para os seguintes produtos: Pescada (*Merluccius capensis/paradoxus*); Amêijoas (*Meretrix lyrata*); Bacalhau (*Gadus morhua* e *Gadus macrocephalus*); Paloco do Pacífico (*Theragra chalcogramma*).

A IFS Food - International Feature Standards é uma norma reconhecida pelo GFSI para certificar a segurança e qualidade dos produtos alimentares e processos de produção.

A Brasmar, em permanente busca da certificação de qualidade de todos os seus produtos, obteve a certificação Halal. Tornam-se, desta forma, mais amplos os seus mercados alvo, garantindo o fornecimento certificado a uma faixa de consumidores com largo potencial de consumo nacional e internacional - a população muçulmana.

Estamos comprometidos com a gestão dos resíduos das nossas unidades de produção. Prova disso é o facto de estarmos inscritos em vários Organismos que certificam este nosso compromisso, tais como o SIGRE (Sistema Integrado de Gestão de Resíduos e Embalagens), o ECOLUB (Sociedade de Gestão Integrada de Oleos Lubrificantes Usados) e Ponto Verde (Sociedade Ponto Verde).

*When we buy Sea Products, we have to make sure that there is enough fish left in the water to keep our ecosystems healthy and ensure that we can continue fishing in the future.*

*Operating within the European Union, Brasmar is committed to management processes and methods that are on the cutting edge internationally in terms of fisheries management and industry standards.*

*The MSC - Marine Stewardship Council is an independent, international, non-profit organisation founded in 1997 to address the problem of overfishing. The MSC - Chain of Responsibility certification allows illegally caught fish to be kept out of the supply chain. Illegal fishing is a serious problem, causing irreversible damage to people's livelihoods, the marine ecosystem, and the fish industry throughout the world. Labels on products of marine origin should provide information on species, fishing source and any information on product sustainability. Once a fisherman is certified, his product can only display the MSC brand when all actors in the supply chain are certified according to the MSC - Chain of Responsibility standard. Products bearing the MSC seal are guaranteed to come from sustainable fishing.*

*In 2016, Brasmar obtained MSC certification for the following products: Hake (*Merluccius capensis/paradoxus*); Clams (*Meretrix lyrata*); Codfish (*Gadus morhua* and *Gadus macrocephalus*); Pollock (*Theragra chalcogramma*).*

*IFS Food - International Feature Standards is a standard recognised by GFSI to certify the safety and quality of food products and production processes.*

*Brasmar, in a permanent search of quality certification of all its products, obtained the certification Halal. In this way, enlarge their target markets, guaranteeing the certified supply to a range of consumers with large national and international consumption potential - the Muslim population.*

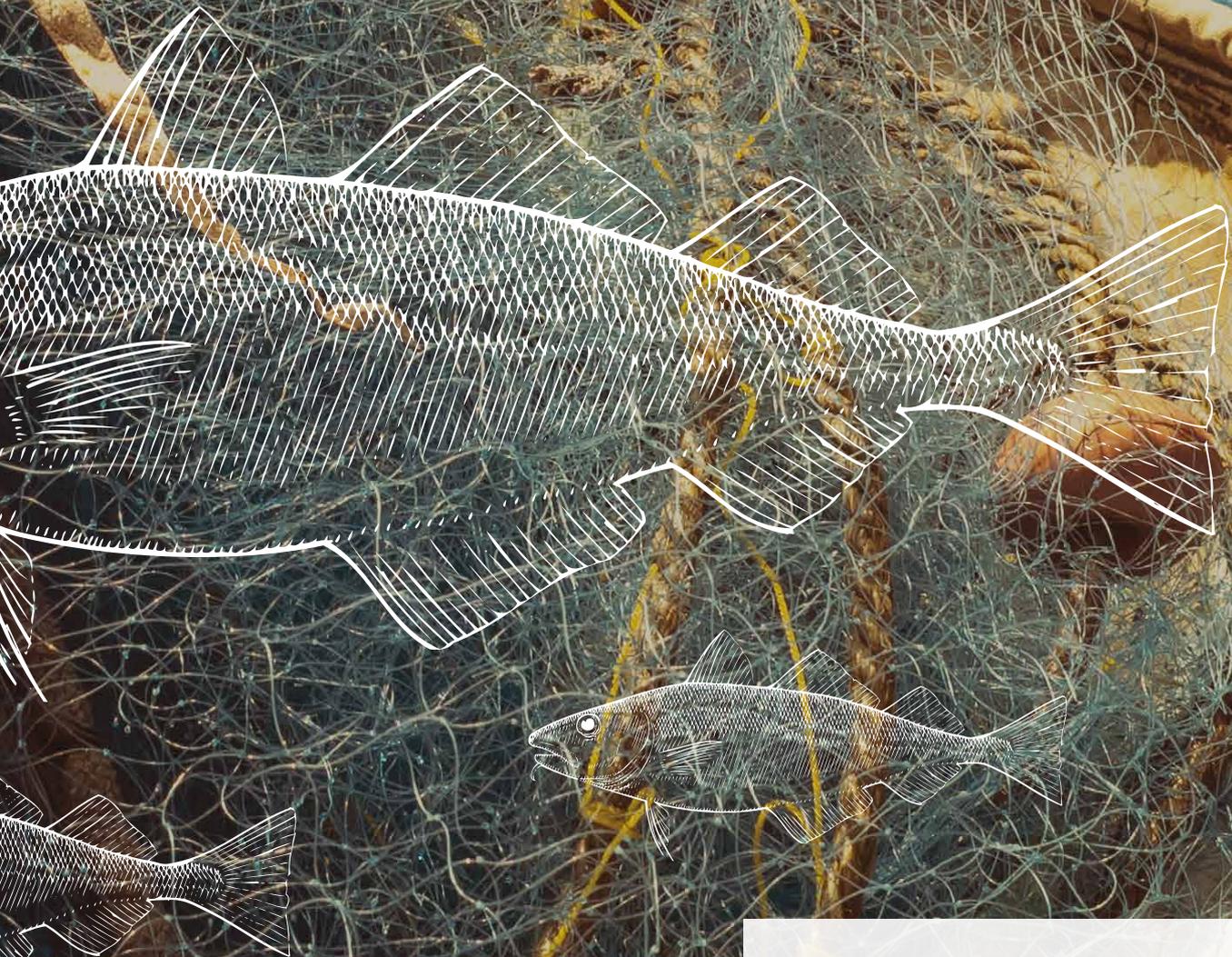
*We are committed to the waste management of our production units. Proof of this is the fact that we are registered in several bodies that certify our commitment, such as SIGRE (Integrated System for Waste and Packaging Management), ECOLUB (Society for the Integrated Management of Used Lubricating Oils) and Ponto Verde (Ponto Verde Society).*

"A EUROPA E O PEIXE TÊM UMA LONGA HISTÓRIA COMUM. OS PRODUTOS DO MAR SÃO UM ALIMENTO SAUDÁVEL. OS PRODUTOS DO MAR CRIAM POSTOS DE TRABALHO. OS PRODUTOS DO MAR SÃO UMA FONTE DE PROSPERIDADE."

Fonte: EU Maritime Affairs and Fisheries

"EUROPE AND FISH HAVE A LONG HISTORY IN COMMON." SEAFOOD PRODUCTS ARE HEALTHY FOOD. SEAFOOD PRODUCTS CREATE JOBS. SEAFOOD PRODUCTS ARE A SOURCE OF PROSPERITY."

Source: EU Maritime Affairs and Fisheries



# BACALHAU BRASMAR

## BRASMAR CODFISH

OFERECEMOS UMA AMPLA E DIVERSA SELEÇÃO DE ESPÉCIES DE BACALHAU (SALGADO SECO E DEMOLHADO ULTRAÇONGELADO), EM DIFERENTES FORMATOS E TIPOS DE APRESENTAÇÃO.

WE OFFER A WIDE AND DIVERSE SELECTION OF CODFISH SPECIES (DRIED SALTED AND DESALTED DEEP-FROZEN), IN DIFFERENT FORMATS AND TYPES OF PRESENTATION.

### BACALHAU SALGADO SECO

O segredo para o bacalhau mais saboroso, com textura e lascas perfeitas, está em toda a paixão com que é trabalhado. Desde a receção das melhores matérias-primas, até ao ponto certo de secagem, o nosso bacalhau é feito com o saber e a experiência acumulada de todas as pessoas que com ele trabalham. Para conseguirmos lombos suculentos e com a consistência certa, o nosso bacalhau é produzido, no mínimo, com 3 meses de cura de sal, o que lhe confere um aspeto perfeito e delicioso. Antes da secagem é submetido a uma cuidadosa lavagem, que lhe retira o excesso de sal, produzindo em secador uma superfície levemente dourada e com um suave brilho. O ponto de secagem é o ideal para, cumprindo os requisitos legais, conseguirmos o melhor sabor onde tudo se conjuga, no prato.



### DRIED SALTED CODFISH

*The secret to the tastiest codfish, with perfect texture and flakes, is in all the passion with which it is prepared. From receiving the best raw materials to the best drying point, our codfish is made with the knowledge and accumulated experience of all the people who work with it. To achieve succulent loins with the right consistency, our codfish is salt cured for at least 3 months, which gives it a perfect and delicious appearance. Before drying, it is cleaned carefully to remove excess salt, the drying process then gives the fish a light-golden surface with a soft lustre. In meeting legal requirements, the drying point is ideal for getting the best flavour for everything to come together on the plate.*

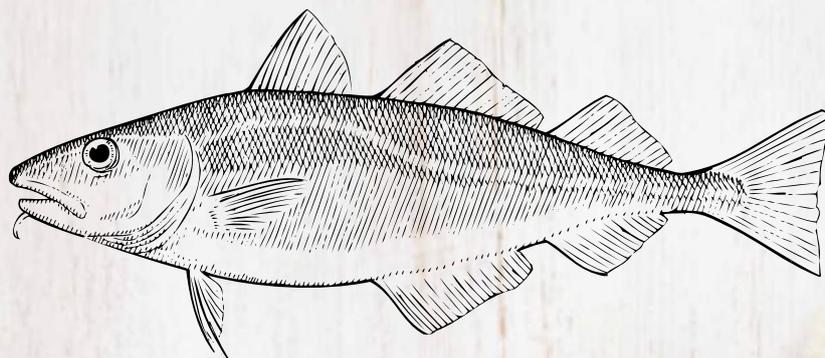
### BACALHAU DEMOLHADO ULTRAÇONGELADO

Através de uma cuidada seleção da melhor espécie (*Gadhus morhua*), a melhor origem e a cura tradicional portuguesa, inicia-se o corte através de um processo totalmente mecanizado e otimizado. Demolhamos em água corrente fria e durante todo o processo monitorizamos a sua temperatura, renovação de água e conteúdo de sal, concluindo o processo com uma avaliação sensorial e um rápido congelamento do produto para preservar, assim, a sua frescura, essência e qualidade. Bacalhau demolhado e ultracongelado pronto para cozinhar.



### DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

*Through a careful selection of the best species (*Gadhus morhua*), the best sources and traditional Portuguese cure, a fully mechanised and optimised process is used for slicing the fish. During the whole process, we monitor temperature, water renewal and salt content, concluding the process with a sensory evaluation and a quick freezing of the product to preserve its freshness, essence and quality. Deep-frozen desalted codfish ready to cook.*



**TODOS OS NOSSOS  
PRODUTOS PODEM  
SER VENDIDOS  
EM DIFERENTES  
TIPOS DE CORTES  
E EMBALAGENS.**

Comercializamos uma ampla variedade de produtos do mar, podendo a imensa maioria ser adaptada à realidade Retail e Food Service, nos mais diversos formatos e cortes.

**ALL OF OUR PRODUCTS  
CAN BE SOLD IN  
DIFFERENT TYPES OF  
CUT AND PACKAGING.**

*We sell a wide variety of sea products, adapting the vast majority for Retail and Food Service, in all formats and cuts.*



**CAIXA MASTER**  
MASTER BOX



**CAIXA**  
BOX



**GRANEL**  
BULK



**HIGIENIZADO**  
HEAT WRAPPED



**VÁCUO**  
VACUUM



**SACO**  
BAG



**CUVETE**  
TRAY



# BACALHAU SALGADO SECO

## DRIED SALTED CODFISH

UMA GAMA COMPLETA DE BACALHAU SALGADO SECO,  
COM DÉCADAS DE SABER TÍPICAMENTE PORTUGUÊS.

A FULL RANGE OF DRIED SALTED CODFISH, REFLECTING  
DECADES OF TYPICALLY PORTUGUESE KNOWLEDGE.

A NOSSA GAMA DE PRODUTOS:  
OUR RANGE OF PRODUCTS:



### BRASMAR ORIGINAL

Os produtos da nossa gama "Brasmar Original", são adquiridos e processados sob as mais criteriosas normas de qualidade e com uma relação qualidade/preço excepcional.

### BRASMAR ORIGINAL

*The products of our "Brasmar Original" range are purchased and processed under the most rigorous quality standards and give exceptional value for money.*



### BRASMAR TRADIÇÃO

A nossa gama de produtos "Brasmar Tradição", foi pensada e idealizada exclusivamente para bacalhau (salgado seco e ultracongelado), adquiridos e processados através de uma cuidada seleção da melhor espécie (*Gadus morhua*), da melhor origem e submetidos à excepcional cura tradicional portuguesa. Fruto de anos de sabedoria, herdados pelos portugueses desde o século XV, conferem ao nosso "fiel amigo", o paladar, aroma e textura tipicamente portugueses.

### BRASMAR TRADIÇÃO

*Our product range "Brasmar Tradição" was conceived and designed exclusively for (dried salted and deep-frozen) codfish, acquired and processed through the careful selection of the best species of codfish (*Gadus morhua*), from the best sources and subjected to the exceptional traditional Portuguese curing. The result of years of Portuguese accumulated wisdom going back to the 15th century, that gives our "faithful friend" a typically Portuguese taste, aroma and texture.*



### BRASMAR PREMIUM

Produtos da melhor origem (Faroé), adquiridos e processados através de uma exaustiva seleção dos melhores exemplares de peixe fresco da melhor espécie (*Gadus morhua*), submetidos a um tratamento especial.

### BRASMAR PREMIUM

*Products from the best source (Faroe), purchased and processed through an exhaustive selection of the best specimens from the best species of fresh fish (*Gadus morhua*), before being given a special treatment.*



*Original*



# BRASMAR ORIGINAL

## BRASMAR ORIGINAL

### BACALHAU SALGADO SECO DRIED SALTED CODFISH

PRODUTOS ADQUIRIDOS E PROCESSADOS SOB AS MAIS CRITERIOSAS NORMAS DE QUALIDADE E COM UMA RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO EXCEPCIONAL.

PRODUCTS ARE PURCHASED AND PROCESSED UNDER THE MOST ACCURATE QUALITY STANDARDS AND GIVE EXCEPTIONAL VALUE FOR MONEY.



ISLÂNDIA  
ICELAND

Especial | Graúdo | Crescido  
4/6; 7/9; 10/12; 13/15



NORUEGA  
NORWAY

Especial | Graúdo | Crescido | Corrente | Miúdo  
4/6; 7/9; 10/12; 13/15; 16/20; 21/30; 31/40



CANADÁ  
CANADA

Especial | Graúdo | Crescido | Corrente | Miúdo  
4/6; 7/9; 10/12; 13/15; 16/20; 21/30; 31/40



### AFINS E DERIVADOS CODFISH DERIVATIVES AND SIMILAR



BADANAS  
WINGS



CARAS  
FACES



LÍNGUAS  
TONGUES



SAMES  
SAMES



MIGAS DE BACALHAU  
SHREDDED CODFISH



MIGAS DE BACALHAU DO PACÍFICO  
SHREDDED PACIFIC CODFISH



MIGAS DE PALOCO DO PACÍFICO  
SHREDDED PACIFIC POLLOCK





*Tradição*



 *Bacalhau Tradição*

# BRASMAR TRADIÇÃO

# BRASMAR TRADIÇÃO

## BACALHAU SALGADO SECO

## DRIED SALTED CODFISH

PRODUTOS ADQUIRIDOS E PROCESSADOS ATRAVÉS DE UMA CUIDADA SELEÇÃO DA MELHOR ESPÉCIE (**GADUS MORHUA**), DAS MELHORES ORIGENS E SUBMETIDOS À EXCECIONAL CURA TRADICIONAL PORTUGUESA.

PRODUCTS PURCHASED AND PROCESSED THROUGH CAREFUL SELECTION OF THE BEST SPECIES OF CODFISH (**GADUS MORHUA**) FROM THE FINEST SOURCES AND CURED IN THE SPECIAL, TRADITIONAL PORTUGUESE WAY.



ISLÂNDIA  
ICELAND

Especial | Graúdo | Crescido  
4/6; 7/9; 10/12; 13/15



NORUEGA  
NORWAY

Especial | Graúdo | Crescido | Corrente | Miúdo  
4/6; 7/9; 10/12; 13/15; 16/20; 21/30; 31/40; 41/50



CANADÁ  
CANADA

Especial | Graúdo | Crescido | Corrente | Miúdo  
4/6; 7/9; 10/12; 13/15; 16/20; 21/30; 31/40; 41/50





Premium



*Brasmar Premium*

O MELHOR BACALHAU SALGADO SECO  
COM CURA PORTUGUESA.

# BRASMAR PREMIUM

## BRASMAR PREMIUM

### BACALHAU SALGADO SECO DRIED SALTED CODFISH

PRODUTOS DA MELHOR ORIGEM (FAROE), ADQUIRIDOS E PROCESSADOS ATRAVÉS DE UMA EXAUSTIVA SELEÇÃO DOS MELHORES EXEMPLARES DE PEIXE FRESCO DA MELHOR ESPÉCIE (*GADUS MORHUA*), SUBMETIDOS A UM TRATAMENTO ESPECIAL.

PRODUCTS FROM THE BEST SOURCE (FAROE), PURCHASED AND PROCESSED THROUGH AN EXHAUSTIVE SELECTION OF THE BEST SPECIMENS FROM THE BEST SPECIES OF FRESH FISH (*GADUS MORHUA*), BEFORE BEING GIVEN A SPECIAL TREATMENT.



FAROE  
FAROE ISLANDS

Especial | Graúdo  
4/6; 7/9; 10/12



CURA AMARELA  
YELLOW CURE

Especial | Graúdo  
4/6; 7/9; 10/12





**APROVADO**  
**SABOR**  
**DO ANO**  
Produito provado  
por consumidores  
**2022**

# BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

UMA GAMA COMPLETA DE BACALHAU DEMOLHADO  
ULTRACONGELADO PRONTO A COZINHAR.

A FULL RANGE OF DEEP-FROZEN DESALTED  
CODFISH READY TO COOK.



A NOSSA GAMA DE PRODUTOS:  
OUR RANGE OF PRODUCTS:



## BRASMAR ORIGINAL

Os produtos da nossa gama "Brasmar Original", são adquiridos e processados sob as mais criteriosas normas de qualidade e com uma relação qualidade/preço excepcional.

## BRASMAR ORIGINAL

The products of our "Brasmar Original" range are purchased and processed under the most rigorous quality standards and give exceptional value for money.



## BRASMAR SELEÇÃO

A nossa gama de bacalhau "Brasmar Seleção" foi pensada para oferecer produtos de qualidade superior, das melhores origens. Esta gama aposta em produtos que são sujeitos aos mais criteriosos e rigorosos processos de seleção, traduzindo-se em produtos de excelência.

## BRASMAR SELEÇÃO

Our "Brasmar Seleção" range of codfish was designed to offer finest quality products made with top material from the best sources. This range consists of products that are subject to the most rigorous and thorough selection processes, making them excellent products.



## BRASMAR TRADIÇÃO

A nossa gama de produtos "Brasmar Tradição", foi pensada e idealizada exclusivamente para bacalhau (ultracongelado e salgado seco), adquiridos e processados através de uma cuidada seleção da melhor espécie (*Gadus morhua*), da melhor origem e submetidos à excepcional cura tradicional portuguesa. Fruto de anos de sabedoria, herdados pelos portugueses desde o século XV, conferem ao nosso "fiel amigo", o paladar, aroma e textura tipicamente portugueses.

## BRASMAR TRADIÇÃO

Our product range "Brasmar Tradição" was conceived and designed exclusively for (deep-frozen and dried salted) codfish, acquired and processed through the careful selection of the best species of codfish (*Gadus morhua*), from the best sources and subjected to the exceptional traditional Portuguese curing. The result of years of Portuguese accumulated wisdom going back to the 15th century, that gives our "faithful friend" a typically Portuguese taste, aroma and texture.



## BRASMAR PREMIUM

Produtos da melhor origem (Faroé), adquiridos e processados através de uma exaustiva seleção dos melhores exemplares de peixe fresco da melhor espécie (*Gadus morhua*), submetidos a um tratamento especial.

## BRASMAR PREMIUM

Products from the best source (Faroé), purchased and processed through an exhaustive selection of the best specimens from the best species of fresh fish (*Gadus morhua*), before being given a special treatment.



*Original*



# BRASMAR ORIGINAL

## BRASMAR ORIGINAL

### BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

PRODUTOS ADQUIRIDOS E PROCESSADOS SOB AS MAIS CRITERIOSAS NORMAS DE QUALIDADE E COM UMA RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO EXCEPCIONAL.

PRODUCTS ARE PURCHASED AND PROCESSED UNDER THE MOST ACCURATE QUALITY STANDARDS AND GIVE EXCEPTIONAL VALUE FOR MONEY.



**LOMBO**  
LOIN

200/300 | 300/400 | 400/500 | 500/700



**LOMBO**  
LOIN

700/900



**POSTA**  
STEAK

150/300



**POSTA**  
STEAK

250/350 | 350/500 | 500/UP



**POSTA MÉDIA**  
MEDIUM STEAK

500/UP



**POSTA C/LOMBO**  
STEAK WITH LOIN

200/400 | 300/600



**POSTA SUPERIOR**  
LARGE STEAK

400/600



**POSTA LONGA**  
LONG STEAK

600/800



**POSTA JUMBO**  
JUMBO STEAK

800/1000



**POSTA TRADICIONAL**  
TRADITIONAL STEAK

200/300 | 300/400 | 700



**POSTA**  
STEAK

700



### AFINS E DERIVADOS CODFISH DERIVATIVES AND SIMILAR



**BADANAS**  
WINGS

150/300 | 300/500



**MIGAS DE BACALHAU**  
SHREDDED CODFISH

400 | 900



**MIGAS DE PALOCO DO PACÍFICO**  
SHREDDED PACIFIC POLLOCK

400



**Brasmar**

*Seleção*



**APROVADO**  
**SABOR**  
**DO ANO**  
Produito provado  
por consumidores  
**2022**

# BRASMAR SELEÇÃO

# BRASMAR SELEÇÃO

## BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO

## DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

PRODUTOS DE QUALIDADE SUPERIOR, DAS MELHORES ORIGENS E DE PRIMEIRA ESCOLHA, QUE SÃO SUJEITOS AOS MAIS CRITERIOSOS E RIGOROSOS PROCESSOS DE SELEÇÃO.

TOP QUALITY PRODUCTS, BEST SOURCES AND FINEST MATERIAL SUBJECT TO THE MOST CRITICAL AND ACCURATE SELECTION PROCESSES.



**LOMBO**  
LOIN

200/250 | 200/300 | 250/300 | 300/400 | 400/500 | 500/700



**LOMBO**  
LOIN

600 | 700



**LOMBO EXTRA**  
EXTRA LOIN

200/300 | 300/400 | 400/600 | 600/800



**POSTA C/LOMBO**  
STEAK WITH LOIN

200/400 | 300/600



**POSTA SUPERIOR**  
LARGE STEAK

400/600



**POSTA LONGA**  
LONG STEAK

600/800



**POSTA JUMBO**  
JUMBO STEAK

800/1000



**POSTA TRADICIONAL**  
TRADITIONAL STEAK

200/300 | 300/400 | 700



**POSTA ESPECIAL**  
SPECIAL STEAK

800/1000





Tradição



 *Bacalhau Tradição*

# BRASMAR TRADIÇÃO

# BRASMAR TRADIÇÃO

## BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO

## DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

PRODUTOS ADQUIRIDOS E PROCESSADOS ATRAVÉS DE UMA CUIDADA SELEÇÃO DA MELHOR ESPÉCIE (**GADUS MORHUA**), DAS MELHORES ORIGENS E SUBMETIDOS À EXCECIONAL CURA TRADICIONAL PORTUGUESA.

PRODUCTS PURCHASED AND PROCESSED THROUGH CAREFUL SELECTION OF THE BEST SPECIES OF CODFISH (**GADUS MORHUA**) FROM THE FINEST SOURCES AND CURED IN THE SPECIAL, TRADITIONAL PORTUGUESE WAY.



**LOMBO CENTRO**  
MID-LOIN

200/300 | 300/400 | 400/500 | 2000



**LOMBO EXTRA**  
EXTRA LOIN

300/400 | 400/600 | 600/800



**POSTA LONGA ASA BRANCA**  
LONG STEAK WHITE WING

600/800



**POSTA JUMBO ASA BRANCA**  
JUMBO STEAK WHITE WING

800/1000



**POSTA ESPECIAL ASA BRANCA**  
SPECIAL STEAK WHITE WING

600/800 | 800/1000





Premium



Brasmar Premium

O MELHOR BACALHAU DEMOLHADO  
COM CURA PORTUGUESA.

# BRASMAR PREMIUM

## BRASMAR PREMIUM

### BACALHAU DEMOLHADO ULTRACONGELADO DEEP-FROZEN DESALTED CODFISH

PRODUTOS DA MELHOR ORIGEM (FAROE), ADQUIRIDOS E PROCESSADOS ATRAVÉS DE UMA EXAUSTIVA SELEÇÃO DOS MELHORES EXEMPLARES DE PEIXE FRESCO DA MELHOR ESPÉCIE (**GADUS MORHUA**), SUBMETIDOS A UM TRATAMENTO ESPECIAL.

PRODUCTS FROM THE BEST SOURCE (FAROE), PURCHASED AND PROCESSED THROUGH AN EXHAUSTIVE SELECTION OF THE BEST SPECIMENS FROM THE BEST SPECIES OF FRESH FISH (**GADUS MORHUA**), BEFORE BEING GIVEN A SPECIAL TREATMENT.



LOMBO CENTRO  
MID-LOIN

400/500



LOMBO EXTRA  
EXTRA LOIN

600/800



POSTA JUMBO  
JUMBO STEAK

800/1000



# SATISFAÇÃO E FIDELIZAÇÃO

## SATISFACTION AND LOYALTY

### O QUE NOS DIFERENCIA WHAT MAKES US DIFFERENT

#### VANTAGENS BRASMAR



##### QUALIDADE DAS MATÉRIAS-PRIMAS E DOS PROCESSOS

Estamos certificados com base nas normas MSC - Marine Stewardship Council, IFS - FOOD STANDARDS e Halal.



##### APOSTA NOS PROCESSOS DE SEGURANÇA INTERNA E ALIMENTAR

A evolução constante do mercado de alimentos congelados e o correto processamento da matéria-prima levam a Brasmar a um investimento constante na renovação da sua estrutura tecnológica, investigando e inovando em processos produtivos mais eficazes.



##### SATISFAÇÃO E FIDELIZAÇÃO

Estudos de mercado, constantes melhorias tecnológicas e a atenta resposta aos nossos clientes, fazem da Brasmar uma empresa especializada em satisfazer sempre cada necessidade específica. Somos especialistas em nos adaptar a diferentes necessidades dos clientes, seja na embalagem (materiais, dimensões, gramagem, entre outros), seja na disponibilidade e variedade de produtos do mar.



##### EXCELÊNCIA E COMPETITIVIDADE EMPRESARIAIS

Os processos produtivos são personalizados e melhorados de forma sistemática para obter resultados ótimos. A aplicação da embalagem mais adequada, na variedade dos nossos produtos, está garantida.



##### INVESTIMENTO NOS RECURSOS HUMANOS

Os nossos recursos humanos, com formação específica nas suas áreas de atividade, implementam no seu dia-a-dia processos estratégicos para levar a cabo uma constante melhoria produtiva, seja na qualidade, seja na variedade dos nossos produtos e serviços.

#### BRASMAR ADVANTAGES

##### QUALITY OF RAW MATERIALS AND PROCESSES

We are certified on the basis of MSC - Marine Stewardship Council, IFS - FOOD STANDARDS and Halal standards.

##### COMMITTED TO INTERNAL AND FOOD SECURITY PROCESSES

The constant evolution of the frozen food market and the correct processing of raw material means that Brasmar is constantly investing in the renovation of its technological structure, and innovating and investigating more efficient production processes.

##### SATISFACTION AND LOYALTY

Market studies, constant technological improvements and the careful attention we pay to our customers mean that Brasmar is a company that specialises in satisfying every specific requirement. We specialise in adapting to different customer needs, whether in packaging (materials, sizes, weight, etc.) or in the availability and variety of seafood.

##### COMPANY EXCELLENCE AND COMPETITIVENESS

The production processes are customised and improved systematically for optimal results. The application of the most appropriate packaging across the range of our products is guaranteed.

##### INVESTMENT IN HUMAN RESOURCES

Our human resources, with specific training in their fields, have undertaken strategic processes in their day-to-day activities in order to constantly improve production, either in terms of quality or in the variety of our products and services.



**BRASMAR - COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A**

Av. Ferreira de Castro, 73, Guidões,  
4745-251 Trofa, Portugal  
☎ (+351) 252 490 070  
☎ (+351) 252 490 079  
✉ geral@brasmr.com

Codfish Specialists

# BRASMAR LITLÅT

CODFISH



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



**VIGENT**