



**sulmaré**

# CATÁLOGO

**2022/2023**



Sobre nós...

**A Sulmaré desenvolve o seu projeto valorizando a inovação. Os nossos equipamentos de transformação do pescado garantem a qualidade do produto que chega à mesa dos consumidores.**



# Qualidade



Para continuar a crescer de uma forma equilibrada e sustentada, a Sulmaré tem uma equipa atenta à evolução das necessidades dos clientes.

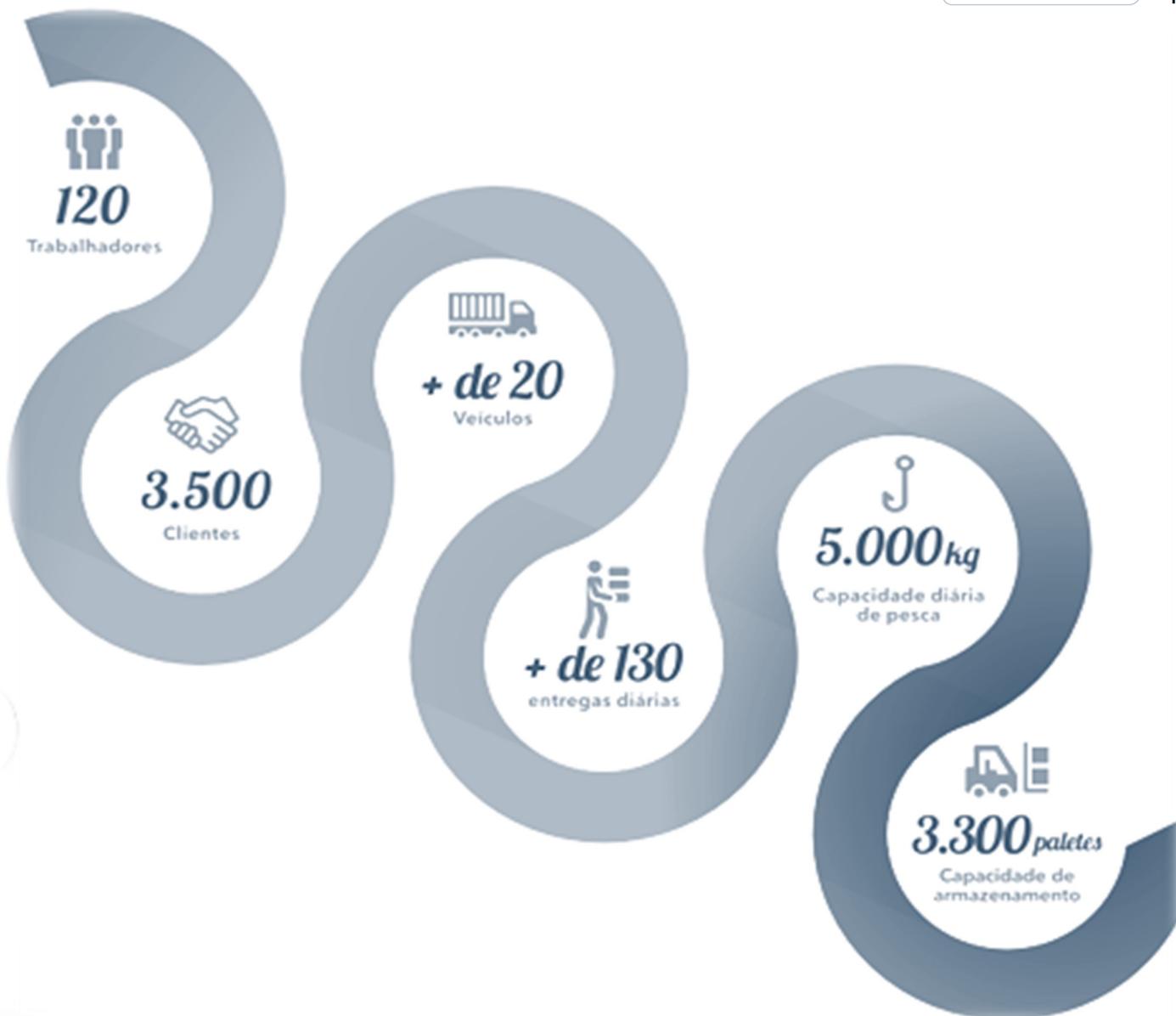
O nosso departamento de qualidade está devidamente equipado para poder controlar os nossos produtos de acordo com as normas de certificação internacionais. Para garantir a Segurança Alimentar, temos implementado o Sistema HACCP (com base no referencial do Codex Alimentarius) e certificação IFS FOOD V7



# Principais clientes



# Sulmaré em números



# Sulmaré em números



**sulmaré**  
Empresa de Pesca, Lda.



Congelados

**10.000 m<sup>2</sup>**



Frescos

**6.000 m<sup>2</sup>**

Área total



Congelados

**15 toneladas / dia**



Frescos

**20 toneladas / dia**

Capacidade de produção  
diária

A Sulmaré desenvolve a sua atividade valorizando a inovação.

Os nossos equipamentos de transformação do pescado garantem a qualidade do produto que chega à mesa dos consumidores através de criteriosos sistemas de segurança, higiene e qualidade.

Apostamos nas novas tecnologias e na formação de todos os nossos colaboradores de modo a manter os elevados padrões de exigência de todos os nossos clientes, nacionais e internacionais.

## Modo de comercialização:



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

## Produtos comercializados:

- Peixes Selvagens
- Peixes Aquacultura
- Cefalópodes
- Crustáceos
- Bivalves
- Representações

# Peixes selvagens

*“Hoje o mar está bom para peixe”. Já ouviu essa expressão?*

Não é a pesca que é selvagem, mas o peixe pescado no seu habitat natural.

Peixes selvagens são livres, desenvolvem-se naturalmente e alimentam-se do que o próprio mar oferece. Além disso, existe um limite geral a ser pescado, determinado por biólogos e cientistas, para que a massa biológica seja conservada e a natureza nunca sofra.



*“Quais os benefícios de consumir peixe selvagem?”*

Além do sabor suave e da excelente textura, os peixes selvagens têm propriedades nutricionais superiores, com menor teor de gordura saturada, vitamina A, B, B12, D, ômega-3, selênio, potássio e vários outros benefícios abundantes para sua saúde.

# Peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

O IMPERADOR, tal como o Rocaz e o Goraz, é considerado um peixe nobre pescado nos mares dos Açores.

O Imperador é um peixe considerado sem gordura, com alto teor de proteína e fonte de ómega – 3.

Fornece uma quantidade significativa de vitamina D, niacina, potássio e fósforo.



# Peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

**ENGUIAS** são animais que pertencem à ordem dos peixes anguiliformes.

Certamente, sua forma que lembra uma cobra é um dos motivos de serem tão temidas. No entanto, esse temor não se restringe apenas à esse aspeto.

Além disso, é conhecida por sua capacidade de gerar fortes correntes elétricas.

Desse modo, são denominadas também como “peixes-elétricos”, ainda podendo chegar a 3,5 m de comprimento. As enguias são, aliás, uns dos animais mais antigos do planeta.



Enguia



# Peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

O demónio das profundezas que tem um sabor divinal.

O **TAMBORIL** assusta pelo seu aspeto, mas este demónio de águas profundas é um anjo na cozinha - e durante décadas salvou a vida aos diabéticos.

Vamos ser francos: no mínimo, o tamboril tem um ar pouco atraente, parece o pior dos pesadelos. Precisamente por causa do seu aspeto desagradável, costumava ser chamado "demónio do mar".

Durante muito tempo, os pescadores que pescavam tamboril recusavam-se a trazê-lo para bordo.

Mas o tamboril também é prova de que é possível ser feio apenas por fora. Experimente e descobrirá que é um peixe muito saboroso, extremamente nutritivo e incrivelmente versátil.



# Peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

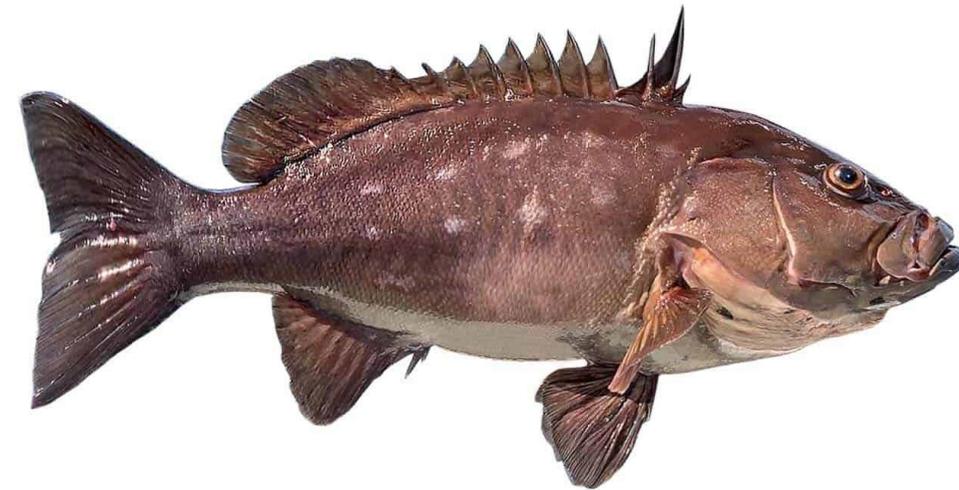
O **CHERNE** tem um corpo robusto, cabeça grande e mandíbula proeminente, com dois espinhos operculares, uma crista óssea e uma coloração castanho-acinzentada ou cinzento-azulada.

É encontrado no Atlântico Nordeste e arquipélagos da Madeira e dos Açores, nas camadas superficiais da coluna de água em juvenil e em zonas com profundidades entre os 100 e os 200 m em adulto.

Os juvenis formam cardumes e encontram-se junto a objetos flutuantes, enquanto os adultos são solitários, podendo ser observados em grutas ou em destroços.

Alimenta-se de crustáceos, moluscos e peixes. Reproduz-se de final de Julho até ao início de Outubro, com desovas múltiplas.

É pescado com redes de emalhar e com palangre de fundo .



# Outros peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco



Peixe-espada-preto



Filete de Pescada



Caldeirada



Pescada nº5



IFS Food:Version 7 No.00498/0



# Outros peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco



Perca do Nilo



Sardinha



Tintureira



Carapau



# Outros peixes selvagens



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco



Mero



Pampo



Pargo



Cachucho



# Peixes de aquacultura

O peixe é um alimento de alto valor nutricional e a sua inclusão na nossa alimentação traz diversos benefícios para a saúde, desde um saudável desenvolvimento cognitivo das crianças à prevenção da doença cardiovascular.

Algumas espécies de peixe selvagem encontram-se sobre-exploradas, o que se traduz num declínio de capturas.

Neste contexto, o peixe de aquacultura é uma valiosa alternativa, pois apresenta idêntico valor nutricional.



Acresce que há peixes de aquacultura cujo benefício para a saúde supera até o de muitas espécies de peixe selvagem.

Dentro destes, destacam-se os peixes mais gordos, dada a sua gordura saudável rica em ácidos gordos ómega-3 e em vitamina E, como é o caso do salmão.

A aquacultura enquanto processo de produção permite a rastreabilidade e o uso de métodos de conservação adequados a uma elevada qualidade do produto final.

# Peixes aquacultura



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco



Salmão



Dourada



Robalo



Pregado



# Cefalópodes



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

O consumo de espécies marinhas é considerado importante para uma dieta humana equilibrada.

Entre estas espécies, os cefalópodes são um dos grupos mais importantes capturados na Europa e das mais apreciadas pelos consumidores portugueses.

Em Portugal, os cefalópodes representaram, em 2018, cerca de 10% da quantidade total de capturas transacionadas, contudo, o valor comercial correspondente foi cerca de 26% do total de todas as espécies piscícolas.



# Cefalópodes



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

O POLVO é um molusco marinho, que se caracteriza por possuir corpo mole com oito braços saindo da cabeça.

Apresenta uma distribuição mundial, existindo em regiões tropicais, subtropicais e temperadas, sendo abundante no Mediterrâneo, no Oceano Atlântico Oriental e no Japão.

Pode ser encontrado junto à costa ou a profundidades de 100-150m.

Esta espécie é um importante recurso para as comunidades piscatórias, sendo um alimento muito apreciado pelo consumidor.



Polvo



# Cefalópodes



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

O **CHOCO** tem um corpo oval achatado, com uma concha interna, a siba, oito braços com fiadas de ventosas e dois tentáculos longos e retrácteis que utiliza para capturar as presas.

É encontrado no Atlântico Nordeste, Arquipélago da Madeira e Mar Mediterrâneo, onde habita junto ao fundo marinho, sendo mais comum até aos 200 m. Predador noturno, alimenta-se preferencialmente de caranguejos, bivalves e peixes.

Migra no Verão para águas mais costeiras; a reprodução ocorre entre Fevereiro e Outubro, com posturas até 4.000 ovos. É pescado com redes de emalhar e com armadilhas de gaiola (covo).



Choco



# Cefalópodes



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

Dosidicus gigas

Com origem no manto da **POTA**  
(Docidicus gigas), as tiras são limpas e prontas  
a cozinhar.

É um produto com baixo teor em gordura e é  
uma fonte natural de proteínas.

**Origem:** Pacífico Sudeste, Peru  
**Arte de Pesca:** Anzois e aparelhos de anzol



Tiras de Pota



# Cefalópodes



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

Animal marinho do filo dos moluscos, da classe dos cefalópodes, da família dos Loliginídeos, distribuída por cerca de trezentas espécies.

As **LULAS** são os moluscos mais evoluídos, dotados de olhos e de um sistema nervoso muito eficientes.

Encontram-se no Atlântico e no Mediterrâneo, são excelentes nadadoras.

A lula (*Loligo vulgaris*) possui concha interna, em forma de pena, possuindo dez tentáculos.



Lula



# Cefalópodes



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

Os Caprichos do Mar são argolas de

## POTA

envoltas num crocante e delicioso panado.

A pota é muito semelhante à lula mas com uma textura mais firme e succulenta, o que a torna ideal para a confeção dos caprichos.



Caprichos do mar



# Crustáceos

Ricos em proteínas e ótimas fontes de vitaminas A, B e C, zinco, sais minerais e cálcio.

Consumo recomendado para idosos, na prevenção de doenças nos ossos e nas articulações.

Ricos em zinco e ômega 3, fontes de proteína, baixo valor calórico, previnem doenças cardiovasculares

Os crustáceos, como camarões, caranguejos e lagostas são muito nutritivos e sua inclusão numa dieta variada é muito bem-vinda.

*“O Camarão possui nutrientes que podem aliviar até casos mais brandos de depressão”*



*“Caranguejo é um alimento muito proteico”*



*A Lagosta é rica em vitaminas do complexo B*

# Crustáceos



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

A **SAPATEIRA** nunca dorme; de facto, nunca sequer fecha os olhos. No entanto, este ser rastejante com pinças aguçadas pode viver mais tempo do que muitos seres humanos.

Não se deixe enganar pela acessibilidade da sapateira, continua a ser uma iguaria de alta qualidade. E, tal como os melhores ingredientes, pode perfeitamente bastar-se a si própria.

Com uma sapateira à mão, só precisa de limão, maionese e pão branco para fazer as delícias dos sentidos.

Acrescente um pôr do sol e um copo de vinho branco e estará no caminho certo para desfrutar de uma noite perfeita



Sapateira 

# Crustáceos



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

Na praia como petisco ou num prato mais sofisticado, o **CAMARÃO** é um alimento que se destaca pelo sabor e versatilidade.

Assim como o caranguejo, o siri e a lagosta, trata-se de um crustáceo com valor nutricional relevante.

O camarão tem alto teor de proteínas, aminoácidos essenciais e de alta digestibilidade e baixo teor de gordura.

Além disso, contém ômega 3, ômega 6 e nutrientes como cálcio, potássio, sódio, fósforo, ferro e zinco e vitaminas do complexo B.



Camarão



# Bivalves

Os bivalves estão distribuídos por diversos habitats, incluindo estuários que são ecossistemas extremamente produtivos, e desempenham funções importantes nas redes tróficas e nos processos biológicos que ocorrem nos ecossistemas.

Assim, como outros recursos marinhos, fazem parte da dieta dos seres humanos desde que estes começaram a pescar.



Estes recursos possuem elevado valor nutricional, devido ao alto teor em proteína e baixo teor em gordura, estando o seu consumo associado a vários benefícios para a saúde, nomeadamente o bom desenvolvimento do sistema nervoso e a redução da incidência de doenças cardiovasculares.

Os recursos marinhos, incluindo bivalves, que são muito apreciados pelos seres humanos, representam um importante valor económico, estando sob pressão devido à crescente procura.

# Bivalves



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

São as fontes de alimentos consumidos em todo o mundo.

É rico em proteínas magras, gorduras saudáveis e minerais.

Comido regularmente, o marisco fortalece a imunidade, ajuda a perder peso, é benéfico para a saúde do cérebro e do coração.



Salada de Marisco



# Bivalves



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

O MEXILHÃO é fácil de preparar, não demora muito tempo a ficar cozinhado, é sustentável e ainda traz vários benefícios à saúde.

Reunidas estas características, chamar "milagre" a este alimento não será um disparate assim tão grande

São encontrados sobretudo em rochas sob uma espécie de cama que liga cada bivalve a outro. Os pescadores usam ancinhos para os capturar, mas nem isso os destrói (se causar danos, estes serão mínimos), tal é a força da sua união.



Mexilhão

# Bivalves



fresco



higienizado



industrial



vácuo



cuvete



saco

A AMÊIJOA é um dos mariscos mais populares entre os portugueses durante o verão.

Apresenta um valor nutricional reduzido — uma vez que tem poucas calorias (66 gramas por unidade) e baixo teor em gordura (0,9 gramas).

A grande riqueza vitamínica e mineral é outro dos atrativos da amêijoia, importante fonte de vitamina A, B12, magnésio, zinco, selénio, cálcio e iodo.

Apresenta ainda um elevado teor proteico (11,7 gramas), que a profissional já explicou ser um importante macronutriente, que desempenha funções construtoras e reguladoras.



Ameijoia



# Representações

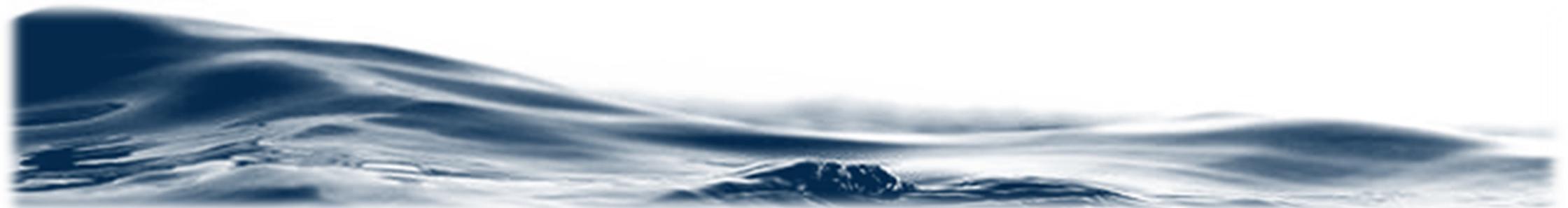


Para além dos produtos de pesca, a Sulmaré apresenta uma vasta gama de produtos pré-embalados de qualidade elevada e grau de satisfação dos clientes comprovada.

## Vantagens da utilização de alimentos pré-prontos

Além da agilidade na produção das receitas, essa solução também proporciona:

- **Compra facilitada:** como são prontos, na porção correta e bem embalados, são apenas entregues ao estabelecimento, o que evita o trabalho de ir até a central de abastecimento para escolher tudo presencialmente.
- **Redução de trabalho:** sem necessidade de lavar, descascar, picar ou cozinhar, é só chegar e preparar a receita. O que facilita as produções profissionais, que têm mais tempo para as outras etapas do processo.
- **Menos embalagens e descarte:** os alimentos pré-prontos vêm em apenas uma embalagem, diferente do que acontece quando juntamos vários ingredientes para fazer a preparação. Logo, esse processo gera menos lixo e, conseqüentemente, facilita o descarte.
- **Menos espaço ocupado na armazenagem:** produtos inteiros e não trabalhados podem vir em grandes sacos e caixas, ocupando muito espaço. Já os pré-prontos vêm em pacotes de diversos tamanhos, permitindo a compra de quantidades mais exatas e reduzindo o espaço ocupado.
- **Porções com tamanhos precisos e padronizados:** normalmente, os pacotes de produtos pré-prontos vêm em diversos tamanhos, o que nos permite padronizar as porções por pacotes individuais e oferecer sempre a mesma quantidade ao cliente.
- **Segurança de alimentos:** um bom fornecedor sempre terá um controle rigoroso de todo o processo de produção dos produtos pré-prontos, o que garante insumos seguros para o consumo.



# Representações



Bife de Frango Panado



Pasteis de Bacalhau



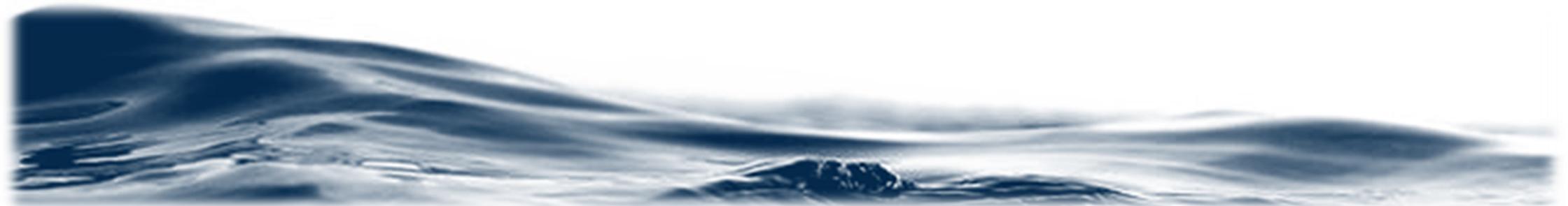
# Representações



Empadas de Galinha



Rissois de Leitão



# Representações



Chamuças



Pinças de  
Carangueijo



@ 263 730 090

**SEDE**

Quinta da Arroccásia,

Lote 3 - Santo Estêvão

2580-374 Alenquer, Portugal

Coordenadas GPS: 39.041811,-8.991233

Tel: +351 263 730 090

e-mail: geral@sulmare.com

**Horário:**

de Segunda a Sexta das 09h00 às 18h00

**MARL**

Pavilhão R07 Box 60

Lugar do Quintanilho

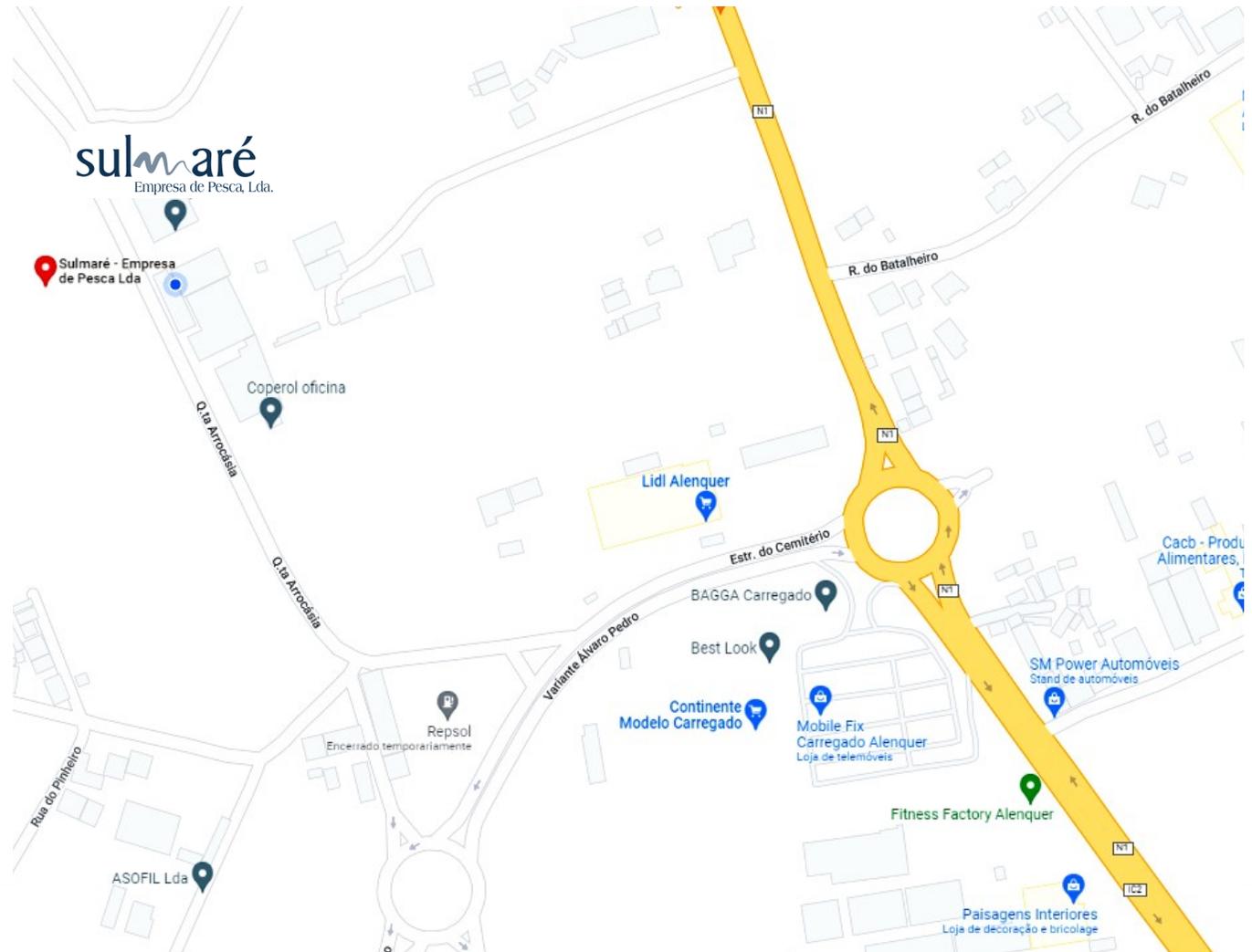
2660-421 São Julião do Tojal

**Horário:**

da 01h00 às 04h00

[www.sulmare.pt](http://www.sulmare.pt)

 /gruposulmare





**sulmaré**

