



Información de Prensa

Las primeras conservas Ecológicas

“Pan do Mar” obtiene el sello de CRAEGA que certifica la procedencia ecológica de sus productos.

Martes, 8 de Septiembre de 2009. La marca de productos “Pan do Mar” perteneciente a Conservas Antonio Pérez Lafuente, empresa familiar gallega de conservas de pescado, ha obtenido el certificado CRAEGA convirtiéndose así, en la primera en comercializar conservas de pescado y mariscos ecológicas certificadas.

La empresa ubicada en la Rías Baixas, y que en 2010 cumplirá un siglo de historia como fabricante de conservas, ha obtenido este certificado, que otorga CRAEGA, en base al cumplimiento de todos los requisitos que establece desde 2007 el reglamento (CE) 834/2007 y que garantiza al consumidor la condición ecológica del producto.

“Pan do Mar”, cumple desde hace tres años los estándares requeridos para la obtención de este certificado ecológico, como que los condimentos que acompañan a los pescados y mariscos provengan de la agricultura ecológica. Así los aceites de oliva virgen extra, especias, condimentos y vinos que acompañan a las conservas “Pan do Mar” cumplen a la perfección con este requisito.

La empresa refuerza sus compromiso con el respeto al medio ambiente mediante un protocolo interno que tiene como puntos vitales la obtención de la materia prima mediante pesca sostenible, realizada con embarcaciones de bajura y utilizando artes tradicionales no depredadoras; el riguroso respeto por el volumen y las tallas de las capturas y la trazabilidad y certificación integral de toda la cadena extractiva y productiva.

Estas Conservas Ecológicas, que ya están a la venta dentro y fuera de nuestras fronteras, engloban productos tradicionales de la cocina gallega que se nutre de la gran variedad y riqueza de las Rías Baixas. Con especial cuidado en la selección de las mejores materias primas, Conservas Antonio Pérez Lafuente pone a disposición de los amantes de los productos de mar mejillones en escabeche, cocktail de marisco en tarro de vidrio, filetes de atún y caballa en aceite de oliva extra virgen, patés de estas misma especies además de tentáculos de calamar a la gallega y sardinillas en aceite entre otros productos.

Otra importante gama de productos de Conservas Antonio Pérez Lafuente son los denominados “Selección o Premium”, en la línea de productos gourmet, son el reflejo 100 años aunando tradición en el tratamiento y embasado de productos de acuicultura y la más moderna tecnología.

Un sello que imprime compromiso y calidad

El Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Galicia, CRAEGA es la única autoridad de control validada para realizar la auditoria que acredita el cumplimiento de los requisitos que establece la norma de producción ecológica por parte de las empresas. La etiqueta numerada que aparece en el estuche de los productos "Pan do Mar" de Conservas Antonio Pérez Lafuente garantiza al consumidor que se trata de productos obtenidos y manipulados bajo los criterios del reglamento (CE) 834/2007 unánimes en toda la Comunidad Europea, y garantizan así su más alta calidad.

La Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia ejerce la tutela administrativa de CRAEGA, bajo cuya certificación se encuentran otras marcas como Leche de Galicia, o Customdrink, del grupo Estrella Galicia, entre otros.



Conservas Antonio Pérez- Lafuente

Desde hace tres generaciones, en Vilanova de Arousa, la familia Pérez- Lafuente se dedica a la fabricación de conservas de productos del mar, siendo desde principios de siglo pioneros en la fabricación y comercialización de los mariscos de las Rías Gallegas.

Su dedicación y empeño constante en combinar el buen hacer tradicional con las modernas tecnologías ha hecho de esta empresa familiar un referente dentro de las conserveras españolas y en el exigente mercado a nivel nacional e internacional.

Conservas Antonio Pérez Lafuente además de sus ventas en el mercado nacional, exporta cerca del 50% sus conservas a países como Alemania, Emiratos Árabes y Australia.

En 2010 Conservas Antonio Pérez Lafuente cumple 100 años con el compromiso de continuar innovando sin abandonar la cuidada tradición en el tratamientos de las materias primas de la rica zona de las Rías Vías Gallegas.

Para más información:

AUBYN GROUP, Agencia de Comunicación

Livinia Stuyck
Alberto Macho

Tel. 913 980 033 / 695 190 590
Tel. 913 980 033

ls@aubyngroup.com
am@aubyngroup.com