

El fumet de Pescadors de Roses ara ja es ven a Austràlia i Nova Zelanda

Han signat un contracte amb una empresa australiana segons el qual el comercialitzarà durant dos anys

Fan 2.600 litres de fumet cada setmana



El fumet, es comercialitza envasat en pots de vidre i té una durada de dos anys. Foto: EL PUNTAVUI.

L'empresa Pescadors de Roses comença a vendre el seu fumet a Austràlia i a Nova Zelanda. Una empresa de Melbourne serà la que comercialitzarà durant dos anys el producte en exclusiva. La companyia australiana ja ha fet la primera comanda, que sortirà en vaixell des de València.

Fins ara, la comercialització del fumet s'havia concentrat bàsicament a Catalunya, a través de Mercabarna, un fet que fa possible que arribi a moltes peixateries de Catalunya i a mercats municipals. Gràcies a la col·laboració recent d'una empresa

gironina, associada al grup Jamco, també es podrà vendre arreu de l'Estat espanyol, a les delegacions associades.

Actualment, Pescadors de Roses comercialitza uns 2.600 litres de fumet cada setmana en pots que són cadascun de prop d'un litre de brou "elaborat amb una recepta tradicional i cent per cent natural". I com que aquest és el producte estrella de l'empresa, han invertit uns 400.000 euros en maquinària destinada a la producció del fumet. La planta de Roses, a més de l'apartat destinat al fumet de peix, disposa d'unes instal·lacions per a congelació, evisceració i cocció de peix i marisc. L'empresa va iniciar la seva trajectòria l'any 2010 i en l'exercici anterior va facturar 4,3 milions d'euros.

Pescadors de Roses SL s'encarrega del funcionament de la planta d'envasat del moll pesquer. La Confraria de Pescadors de Roses és la propietària de les instal·lacions i la maquinària i la societat d'explotació per a la comercialització està formada per la confraria (un 51%) i Peixos Gotanegra (un 49%). Pescadors de Roses és una empresa dedicada a la comercialització i promoció de les captures de peix de la zona nord de la Costa Brava. Una línia és la venda de peix fresc a grans superfícies, una segona la manipulació, evisceració, congelació i cocció de peix fresc al port de Roses per donar un valor afegit al producte, i una tercera, la venda al detall dels productes frescos i congelats a la botiga pròpia del port i la distribució pel canal Horeca.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 06-02-2014 Pàgina 14

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/714643-el-fumet-de-pescadors-de-roses-ara-ja-es-ven-a-australia-i-nova-zelanda.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui