



Variedad y calidad en su lineal



**AMARO**  
Estrella Polar, 1-3  
03007 Alicante  
España

☎ (+34) 965 100 555  
☎ (+34) 965 113 155

Delegación Canarias – Canary Islands Delegation

**AMARO**  
Avda. de las Petrolíferas, s/n  
Oficina 4, (Frigoluz) Puerto de la Luz  
35008 Las Palmas de Gran Canaria  
España

☎ (+34) 928 468 443  
☎ (+34) 928 467 724

Delegación Galicia – Galicia Delegation

**AMARO**  
Lonja de grandes peces y bajura  
Oficina 10 Bis. Puerto Pesquero  
36202 Vigo (Pontevedra)  
España

☎ (+34) 986 454 242  
☎ (+34) 986 454 205

[www.amaro.es](http://www.amaro.es)





A través de un servicio personalizado ofrecemos la elaboración de productos procedentes de la carne y del pescado con una perspectiva innovadora en cualquier tipo de corte, envase y formato adaptándonos a sus necesidades. Todos nuestros procesos tienen la garantía de la certificación ISO 22000 para que pueda ofrecer a su cliente **la calidad y seguridad que se merece.**

#### Productos

Estamos especializados y somos altamente competitivos en:

**Pescados:** Pez espada, tintorera, marrajo y atún.

**Carnes:** Solomillo, lomo cinta fileteado, chuleta de lomo, chuleta de aguja, todos ellos procedentes del cerdo.

Todos los elaborados son tratados en nuestras salas, con la calidad y seguridad que nos caracteriza.

#### Calidad en todos nuestros procesos

Todos nuestros procesos productivos cumplen un estricto Sistema de Gestión en Seguridad Alimentaria avalados por la certificación ISO 22000. Aseguramos que el producto mantiene todas sus propiedades desde el origen hasta su lineal.

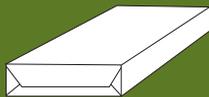


Estudiaremos su caso concreto para ofrecerle lo que sus clientes le exigen: **MÁXIMA CALIDAD AL MEJOR PRECIO.** Consúltenos.

## Flexibles en envasados

Disponemos de modernas salas de elaboración en las que nuestro personal cualificado está preparado para el procesamiento de cualquier producto a cualquier formato que nos solicite. Estamos siempre predispuestos al estudio de propuestas innovadoras tanto en pescado congelado como en carne congelada y enriquecida.

Variación de formatos que trabajamos:



Estuchados



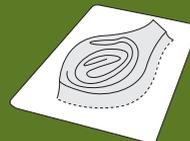
Embolsados



Embarquetados



Granel en caja



Envasados al vacío



Segunda piel

## Marcamos la diferencia

Nos adaptamos a las exigencias del mercado, ofreciendo formatos innovadores. Todos nuestros elaborados pueden servirse sin marca, con marca blanca, o con alguna de las marcas con las que Grupo Amaro comercializa, usted decide.



Si quiere darle un toque distinto a su lineal pregunte por nuestras **carnes saborizadas.**