



Nota de prensa

GRUPO TRES MARES, 30 AÑOS LIDERANDO LA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE TRUCHA DESDE LA COSTA DA MORTE

Tras consolidarse como líder europeo en venta de trucha, desde 2005 Grupo Tres Mares comercializa su propia marca de trucha congelada “Tres Mares”

Vigo, 3 de octubre de 2006. Grupo Tres Mares es la primera productora de trucha en Galicia, además de una empresa veterana en el sector piscícola, con más de treinta años de experiencia. **En 2005 ha contribuido con 3.200 (un tercio de la producción gallega) de las 30.000 toneladas que se han producido en España, situándose así en el segundo puesto de los productores nacionales y colocando a Tres Mares en la cabeza de la producción mundial de trucha, como exportador del 80% de su producción anual.**

Productos: Fuertemente posicionada en los mercados europeos, donde se encuentra entre los tres primeros puestos de venta de trucha, Grupo Tres Mares hace una nueva apuesta en su política de evolución constante, lanzando al mercado su **propia marca de trucha congelada Tres Mares, que se ha introducido con gran éxito en mercados como Rusia o Alemania**, primer consumidor de pescado congelado de Europa.

La orientación de la producción de Grupo Tres Mares hacia el producto congelado, junto con la **capacidad de procesamiento, congelación y almacenamiento de sus instalaciones**, permiten a la compañía ofrecer una **rápida respuesta en sus pedidos y un amplio abanico de presentaciones para sus productos** (bolsas y cajas de diferentes tamaños) con los más modernos y eficaces métodos de envasado.

Proyectos de I+D: calidad y respeto medioambiental. En base a estos valores, en los que se apoya su filosofía, Grupo Tres Mares ha sido la primera empresa acuícola continental en **investigar y desarrollar sus propias vacunas** en base a las necesidades de las truchas criadas en ríos gallegos. Así, en los últimos 3 años, ha invertido **1,3 millones de euros** para impulsar estos proyectos de I+D e introducir mejoras en las instalaciones como la **ampliación y modernización de la planta de procesado**, y en la adecuación de todos sus procesos, de acuerdo a su compromiso medioambiental, con proyectos como la **instalación de filtros y balsas de decantación que garanticen la devolución del agua en condiciones óptimas.**



Un gran esfuerzo en materia de calidad, reconocido por las más estrictas certificaciones a nivel europeo: **BRC - Technical Standard for Companies Supplying Retailer Branded Food Products** (Estándar Técnico para Empresas Suministradoras de Productos Alimenticios) e **IFS - International Food Standard** (Estándar Internacional para los Alimentos), siendo **Grupo Tres Mares** la primera empresa española dedicada a la acuicultura que cuenta con la **norma IFS** en su rango más alto de exigencia.

El pasado mes de junio, Grupo Tres Mares inauguró la ampliación de la nave de procesado de su piscifactoría en Lires (Cee), un **gran refuerzo para uno de los pilares en los que Grupo Tres Mares se apoya para mantener un servicio y producto de alta calidad**. Así, el **proceso** desde que la trucha está en el estanque hasta que está limpia, empaquetada y congelada, **se desarrolla en menos de una hora; una optimización en los tiempos de procesado que permite obtener 15.000 kg de producto congelado al día. Se convierte así en una de las plantas más modernas y eficaces de toda Europa**.

Sobre Grupo Tres Mares

Grupo Tres Mares es una empresa pionera en la piscicultura española. Con más de treinta años de experiencia, Tres Mares ha sabido adaptarse a las nuevas exigencias del mercado introduciendo mejoras en sus instalaciones de elaboración y conservación e incrementando progresivamente su producción en la medida que la demanda del producto se ha ido ampliando, hasta convertirse en el primer productor de trucha de Galicia, el segundo de España y una de las piscifactorías más modernas y rápidas de Europa.

Grupo Tres Mares, dedicado exclusivamente a la producción de trucha, engloba la piscifactoría Tres Mares (CEE) y Truchas del Umia (Moraña), proveedor de alevines para la primera. Así, **Grupo Tres Mares engloba el ciclo productivo completo** que incluye desde el proceso de la incubación del huevo hasta la distribución final del producto; todo bajo un control exhaustivo que tiene como resultado productos de alta calidad.