

# *Pescados Loureda*

*- Directamente del mar con todo su sabor -*

# Quienes somos

Ubicados en el **Puerto de A Coruña** para garantizar la frescura y la mejor selección de pescado y marisco

- Pescado de altura y bajura
- La mayor lonja de Galicia
- Varias subastas diarias

Atención personalizada y **compromiso** con la calidad en los procesos



Más de 40 años de **experiencia**. Equipo formado por expertos profesionales

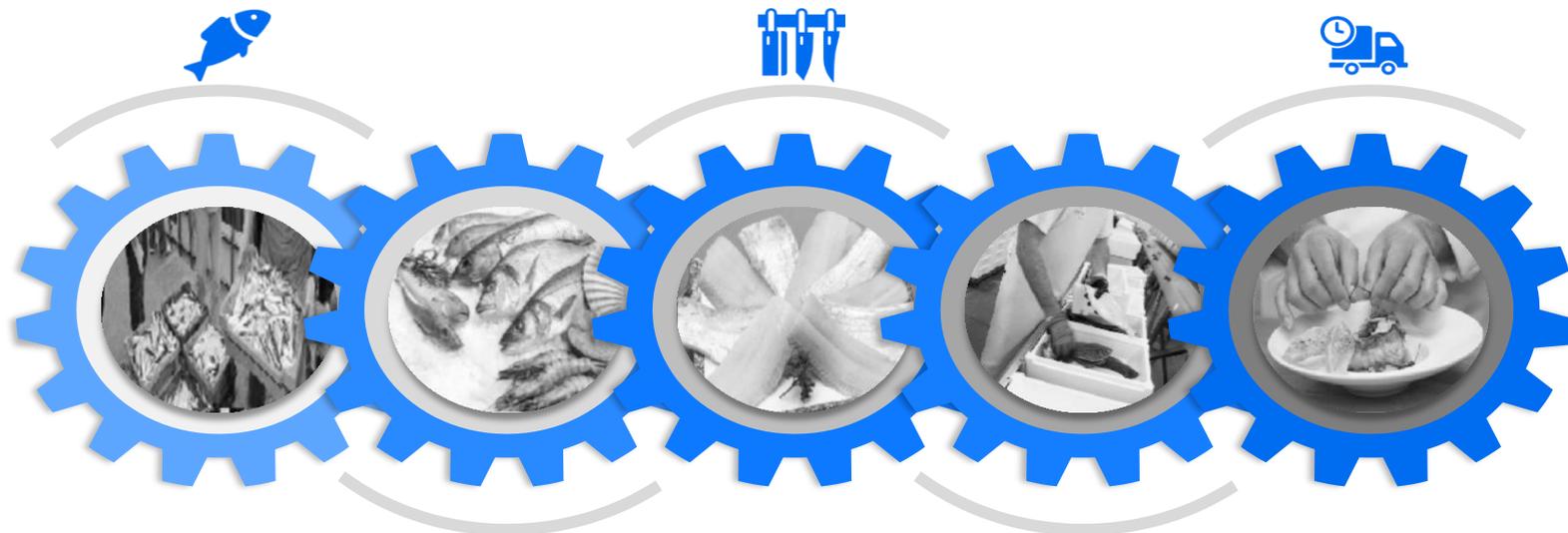
- Segunda generación
- Más de 100.000 Kg/año
- Fidelidad de clientes

# Cómo lo hacemos

Escogemos el pescado  
más fresco en la lonja

Elaboramos el pescado  
según especificaciones

Entregamos en destino  
con garantía de frescura

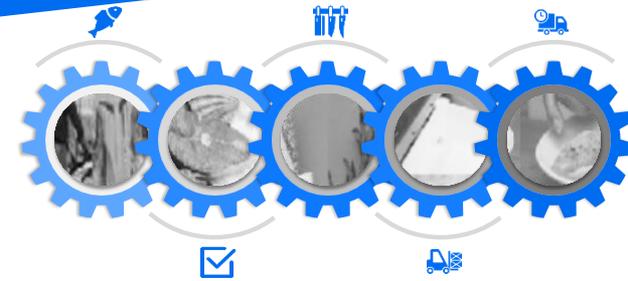


Seleccionamos el  
pescado según el pedido



Preparamos la expedición  
según horario

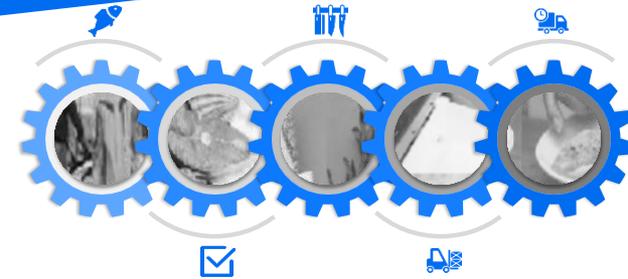
# Cómo lo hacemos



Escogemos el pescado más fresco en la lonja

- Vigilamos el día de la captura
- Escogemos según el arte de pesca
- Revisamos los detalles de la especie (Cuerpo, agallas, transparencia ocular, ...)

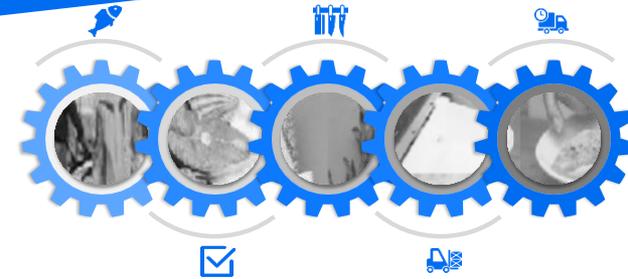




## Seleccionamos el pescado según el pedido

- Tenemos en cuenta cómo se va a cocinar
- Escogemos según el arte de pesca
- Tenemos en cuenta los tamaños considerando si es:
  - Tipo 1: pescados de ración
  - Tipo 2: pescado >1.8 kilos

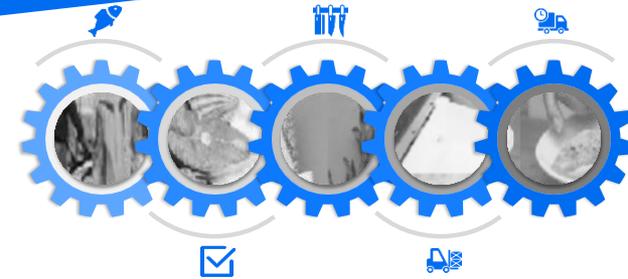
# Cómo lo hacemos



## Elaboramos el pescado según especificaciones

- Elaboración artesanal
- Diferentes opciones:
  - Filete
  - Limpio y entero
  - Descabezado sin cola
  - (...)
- Enviamos cabeza y espina si el cliente lo solicita

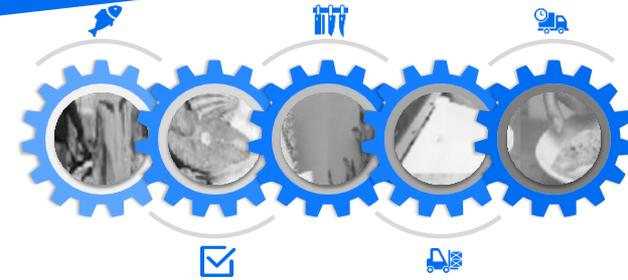
# Cómo lo hacemos



## Preparamos la expedición según horario

- Cajas de poliestireno que mantienen el pescado fresco.
- Pocas unidades para evitar aplastamiento
- Plástico especial que separa el hielo
- Bloques de hielo en bolsas especiales
- Etiquetas con trazabilidad y caducidad

# Cómo lo hacemos



## Entregamos en destino con garantía de frescura



- Transporte isoterma especial
- Garantía de cadena de frío aún en paradas
- Entrega en 24/48 horas en cualquier punto de España

# Nuestro compromiso



**Sostenibilidad** con pesca responsable y con el medioambiente.

*Tallas mínimas, vedas, pesca artesanal, ...*



Amplia **gama** de surtido y variedad de especies.

*Lonjas varias y continuidad de suministro*



Atención personalizada y **garantía** con nuestros clientes.

*Visita periódica, seguimiento pedidos y postventa*



Envío de **muestras** sin compromiso para validar calidad.

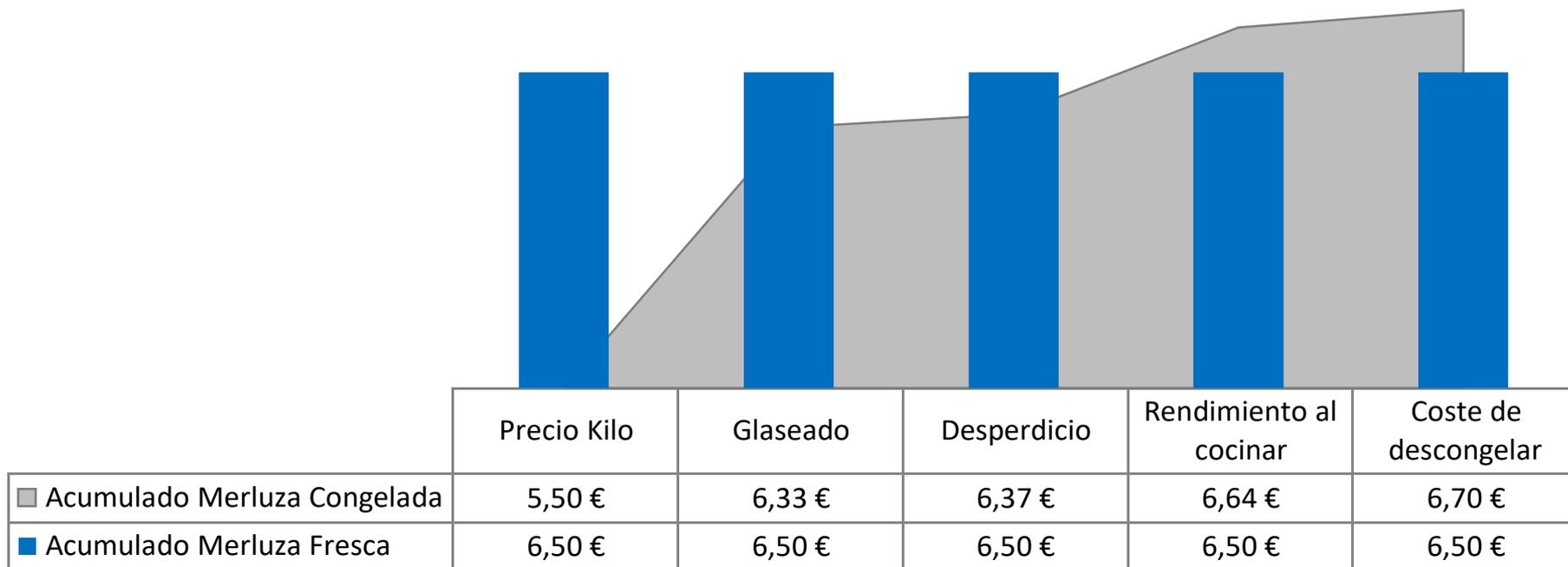




**Pescados  
Loureda**

# Rendimiento

Glaseado	Desperdicio	Rendimiento al cocinar	Coste de descongelar
15%	5%	5%	1%



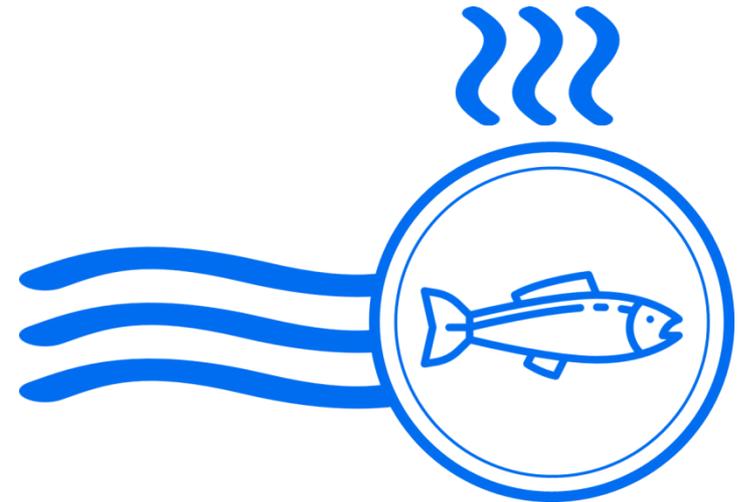
# Contacto

---

Email: [pescados.loureda@hotmail.com](mailto:pescados.loureda@hotmail.com)

Teléfono: 881120439

Dirección: Peirao da Palloza  
H8 – 15006 A Coruña  
Puerto de A Coruña



*Pescados  
Loureda*

*Directamente del mar con todo su sabor*