



ORPAGU

PESCA DE ANZUELO

A Guarda - Pontevedra



CATÁLOGO 2021

PREMIO
#alimentosdespaña



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



J ORPAGU

PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra

TRADICIÓN PESQUERA

OR.PA.GU. (Organización de Palangreros Guardeses) **nace en 1996**, con la misión de **regular, desarrollar y fomentar la actividad de pesca** de buques **palangreros** y con el objetivo de luchar por una **pesca sostenible**.

En la actualidad es la **organización de palangreros más importante de Europa**, con una flota de **más de 70 buques** presentes en los **4 océanos**, y dedicados a la captura de **pez espada, atún** y otras **especies afines**.

PROYECTOS:

FIP BLUES, Guía de Buenas Prácticas Ambientales en la Pesca del Palangre “Eco-Palangre”, Taller de **Liberación de Tortugas Marinas**, Ojo/Observador Electrónico a bordo “**OBEPAL**”, **primer barco pesquero del mundo** en llevar **propulsión asistida por el viento**, etc.



J ORPAGU

PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



CONSERVAS

Pesca con anzuelo pieza a pieza • Mejores piezas para las conservas

Pescado congelado a bordo -35°C y -40°C • Elaboración totalmente artesanal

Sin aditivos, ni conservantes, ni colorantes • Alta concentración de omega 3

Ingredientes naturales: pescado, aceite de oliva y sal





ORPAGU

PESCA DE ANZUELO

A Guarda - Pontevedra

HAMBURGUESAS

Innovación, tradición y sostenibilidad... TODO EN UN SOLO BOCADO

Una HAMBURGUESA ÚNICA con un **SABOR INIGUALABLE** y **ALTO CONTENIDO** en Omega3

PREMIO
alimentosdespaña





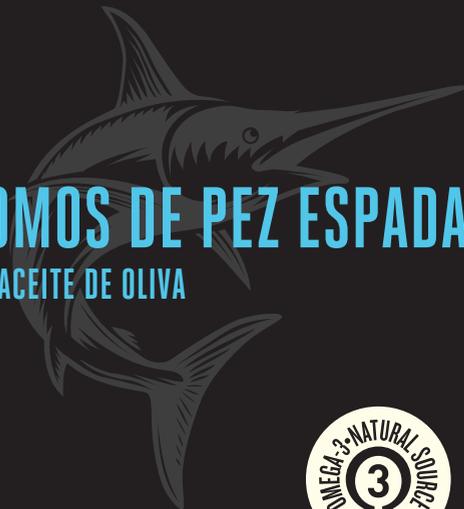
ORPAGU

PESCA DE ANZUELO

A Guarda - Pontevedra

**PEZ ESPADA
SWORDFISH**





LOMOS DE PEZ ESPADA

EN ACEITE DE OLIVA



Ingredientes: Pez espada, aceite de oliva y sal

Presentación: “Barras” gruesas de lomos de pez espada

Formato: Tarro de cristal B212

Peso: Neto 196 g | Ecurrido 127 g

Caja: 12 unidades



ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



VENTRESCA DE PEZ ESPADA

EN ACEITE DE OLIVA



Ingredientes: Pez espada, aceite de oliva y sal

Presentación: Láminas finas de ventresca de pez espada

Formato: Lata 0L120

Peso: Neto 120 g | Ecurrido 80 g

Caja: 20 unidades



ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



PEZ ESPADA
EN ACEITE DE OLIVA



Ingredientes: Pez espada, aceite de oliva y sal

Presentación: Tacos pequeños de pez espada

Formato: Lata

Peso: Neto 266 g | Ecurrido 173 g

Caja: 12 unidades



ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



HAMBURGUESA DE PEZ ESPADA



Ingredientes: Carne de **PESCADO (77%)** (*Xiphias gladius*), agua, aceite de girasol, sal, almidón de maíz, correctores de acidez: E-331 y E-262, estabilizador: E-407 a, especias, antioxidante: E-301, aromas (contiene CRUSTÁCEOS), fibras vegetales y proteína de guisante.

Formato: Estuche de 2 unidades x 90g (180g)

Caja: 15 estuches de 2 unidades

NOS ADAPTAMOS A NUESTROS CLIENTES

Como somos fabricantes adaptamos los formatos y gramajes de hamburguesas al gusto del cliente



SIN GLUTEN • SIN LACTOSA • FUENTE DE PROTEÍNAS
FUENTE DE OMEGA-3 • ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3
BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS • SIN AZÚCARES



ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



ORPAGU

PESCA DE ANZUELO

A Guarda - Pontevedra



**ATÚN
TUNA**

LOMOS DE ATÚN

EN ACEITE DE OLIVA



Ingredientes: Atún, aceite de oliva y sal

Presentación: “Barras” gruesas de lomos de atún

Formato: Tarro de cristal B212

Peso: Neto 185 g | Ecurrido 127 g

Caja: 12 unidades


ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



VENTRESCA DE ATÚN

EN ACEITE DE OLIVA



Ingredientes: Atún, aceite de oliva y sal

Presentación: Láminas finas de ventresca de atún

Formato: Lata 0L120

Peso: Neto 111 g | Ecurrido 72 g

Caja: 15 unidades


ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra

ATÚN
EN ACEITE DE OLIVA



Ingredientes: Atún, aceite de oliva y sal

Presentación: 3 latas de migas de atún prensadas

Formato: Pack 3 latas R080

Peso: Neto 3 x 80 g | Ecurrido 3 x 52 g

Caja: 8 unidades


ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



HAMBURGUESA DE ATÚN



Ingredientes: Carne de **PESCADO (72%)**, agua, aceite de girasol, sal, almidón de maíz, correctores de acidez: E-331 y E-262, estabilizador: E-407 a, especias, antioxidante: E-301, aromas (contiene CRUSTÁCEOS), fibras vegetales y proteína de guisante.

Formato: Estuche de 2 unidades x 90g (180g)

Caja: 15 estuches de 2 unidades

NOS ADAPTAMOS A NUESTROS CLIENTES

Como somos fabricantes adaptamos los formatos y gramajes de hamburguesas al gusto del cliente

SIN GLUTEN • SIN LACTOSA • FUENTE DE PROTEÍNAS
FUENTE DE OMEGA-3 • ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3
BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS • SIN AZÚCARES



ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



ORPAGU

PESCA DE ANZUELO

A Guarda - Pontevedra

PRENSA

Presentan una conserva de pez espada hecha con recetas típicas de A Guarda



REDACCIÓN / LA VOZ
25/01/2012 07:00 H

La Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu) presentó en la Casa de Galicia de Madrid su conserva de pez espada Orpagu Gourmet. Restauradores, hosteleros, comercializadores y público tuvieron la oportunidad de conocer y degustar las propiedades culinarias de una delicatessen elaborada a partir de las recetas tradicionales del pueblo marino de A Guarda. El producto será comercializado por la firma Summum Delicatessen.

La línea Gourmet de Orpagu nació en la primavera del 2011 con la intención de innovar y buscar una alternativa a la actividad pesquera. Será la primera vez que el propio productor se lance al mundo de la comercialización para llevar el pez espada directamente del mar a la mesa, listo para consumir. Los propios productores seleccionan cuidadosamente cada pieza para que luego sea elaborada de forma artesanal y presentada en un elegante formato.



Presentan una conserva de pez espada hecha con recetas típicas de A Gua


ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra

Palangreros de A Guarda colocan en Tokio sus conservas gourmet

Más que enemigos son aliados, porque tienen más problemas y puntos en común que diferencias que los separan



LA VOZ
REDACCIÓN 28/01/2016 08:00 H

Podría parecer que los palangreros japoneses son rivales directos de los de A Guarda. Pero no. Más que enemigos son aliados, porque tienen más problemas y puntos en común que diferencias que los separan. Lo han constatado los miembros de la Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu) en su reciente visita al país del sol naciente de la mano de científicos de la Universidad de Iwate, encabezados por el profesor Gakushi Ishimura, que ya estuvo en A Guarda hace unos meses para conocer la operativa de la flota gallega.

Joaquín Cadilla, presidente de Orpagu, y Juana Parada, gerente de la organización, visitaron Tokio y la ciudad de Kesenumma en uno de los «muchos pasos que se darán en los próximos años», porque tienen varios problemas en común: desde las normativas que regulan la pesquería a la contratación de tripulaciones, las técnicas para faenar y el relevo generacional en las empresas. «Tenemos muchos frentes comunes que podremos abordar de manera conjunta», señaló Cadilla.

En la gira, además de conocer el aprovechamiento que los japoneses hacen del pez espada -desde sopas hasta pantalones- se reunieron en Tokio con distribuidores del canal delicatessen para comercializar las conservas Orpagu Gourmet y Espada en tiendas

MARÍTIMA

Orpagu lanza al mercado latas de atún «del pincho»

En junio venderá latas de lomos y ventresca de tiburidos pescados uno por uno por los espaderos guardeses



E.A.
REDACCIÓN / LA VOZ 25/04/2016 08:00 H

No solo de pez espada vive el palangrero de superficie. En sus generaciones también pisan marroñas, querollas y atunera. Peces que se congelan a bordo a una temperatura de entre -25 y -30 grados inmediatamente después de ser capturados, de forma que conservan «baja su frescura y propiedades organolépticas y nutritivas». Hasta ahora, esas capturas accesorias se destinaban a la venta en pesquerías, pero dada la gran calidad del producto, los espaderos de Orpagu (Organización de Palangreros Guardeses) han decidido darle mayor valor añadido.

Así es como el atún «del pincho» -pues son piezas generadas una a una con precisión- han acabado dentro de latas de conserva elaboradas de forma artesanal y engrosando el catálogo de productos de alta gama de la línea Orpagu Gourmet.

A partir de junio podrán encontrarse latas de lomos de atún y de ventresca en grandes superficies comerciales y tiendas delicatessen. Aunque arrancarán con producciones limitadas para atender la demanda del público, Orpagu tiene capacidad, y, sobre todo, mucha garra suficiente para atender grandes volúmenes de pedidos.

Los espaderos destacan que se trata de una línea inédita, por más que el atún está lleno de conservas de atún, pero «no se comen hoy en día ninguna conserva con espaldas congeladas por palangreros de superficie de Galicia», apuntan.

METTLER TOLEDO
Todo sobre

La Voz de Galicia

VIGO

Premio en Fitur para Orpagu por sus prácticas sostenibles

Recibió el Premio Excelencias Turísticas 2019 en la categoría Azul, por su respeto al medio y la elaboración de conservas



LA VOZ
RESUMIDO 23/01/2020 09:00

La Organización de Pelangreros Guardeses (Orpaga) ha sido la única empresa gallega que ha alcanzado el primer premio en esta distinción otorgada por el sector. Regreso a Galicia con el Premio Excelencias Turísticas 2019 en la categoría Azul, un galardón que reconoce sus prácticas sostenibles tanto en la elaboración de sus conservas de atún y pez espada y los esfuerzos que sus armadores vienen realizando desde hace años para mantener el medio en el que trabajan.

Que Orpaga haya sido la única empresa gallega galardonada es un hecho distintivo, otorgado por el Grupo Excelencias, un motivo de aún mayor orgullo para la organización que preside Joaquín Cañillo.

Entre las actividades desplegadas por la organización en los últimos años se han incluido destacar sus jornadas informativas de pesca en torno a temas de actualidad para el sector, cursos de primeros auxilios para que los pescadores puedan devolver al mar con vida las tortugas capturadas de forma accidental, así como su participación en la creación del PIP Illas, el primer proyecto de mejora pesquera a nivel mundial que incluye una especie de liberación o su apuesta por las velas rígidas para los pelangreros para ahorrar combustible y minimizar su impacto en el medio marino, entre otras iniciativas.

Orpaga fue seleccionada junto a otra empresa española para el Premio Excelencias Azul, pero finalmente el jurado, formado por profesionales independientes del mundo del turismo y la gastronomía, se decantó por el proyecto gallego por su relevancia y su apuesta clara por la sostenibilidad.

Las Premio Excelencias son unos galardones que el Grupo Excelencias creó hace 15 años con el objetivo de remarcar la grandeza en diferentes ámbitos relacionados con el turismo, la gastronomía y la cultura en Europa y que se han convertido en un referente. En el caso, este grupo destaca que aquellos proyectos, iniciativas o personas del sector turístico que hablan sólo en su terreno debían ser reconocidos y premiados, otorgándoles la oportunidad de dilucidar sus méritos y resultados. De esta forma, una jornada internacional formada por personalidades de la cultura y el turismo analiza los proyectos más representativos del año, valorándolos según su aportación desde sus diversas perspectivas. De hecho, el Premio Excelencias puede ser para una lista, una innovación, una asociación... Por tal de elegir y premiar las candidaturas recibidas por el grupo empresarial, decidió contar al presidente de Excelencias

GALICIA, GALICIA, GALICIA.

CÓMETE AL TRASGO

WIKES INTENTAR

Vigo 18/13P

Newsletter

FARO DE VIGO

Gran Vigo Galicia Más Noticias Deportes Celta Economía Opinión Cultura Ocio Vida y Estilo Comunidad Multimedia

Mar Empresas en Galicia Finanzas Personales Empleo tu casa.com

Faro de Vigo » Mar

f 16 t in

Orpaga recibe en Fitur el premio Azul del Grupo Excelencias por sus prácticas sostenibles

23.01.2020 10:46

La Organización de Pelangreros Guardeses (Orpaga) recibió ayer en el marco de Fitur el Premio Excelencias Turísticas 2019 en su categoría Azul. Orpaga, única firma gallega que recibió este año el galardón, considera que "otorga valor a todos los esfuerzos que vienen realizando desde hace años" tanto para el cuidado del medio vinculado a sus conservas de pez espada y atún elaboradas con prácticas sostenibles y productos de primera calidad.



Contenido para ti

- Nacho Duato recibirá el Premio Max de Honor 2020 30-04-2020
- 10.000 euros en chuletones cinco estrellas 30-04-2020
- Zona Franca apoyará a Orpaga para instalar una planta frigorífica 30-04-2020
- Toda LaLiga, fibra 600Mb y datos infinitos por 50€ 30-04-2020
- Esta es la crema perfecta para lucir piel impecable todo el verano 30-04-2020

ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra

Platos con gusto La nueva elaboración marina de O Baixo Miño causa sensación entre comensales

Burger de pez espada, el manjar guardés

Orpagu ha lanzado esta receta, única en España, como forma divertida de comer pescado

[ALEJANDRA PASCUAL] O Baixo Miño ya puede presumir de ser indicación geográfica de un producto único en España: la hamburguesa de pez espada. Hace dos semanas, Orpagu, la asociación de palangreros más importante a nivel mundial, lanzó al mercado esta delicatessen. Sus puntos de venta físicos se reparten en tiendas de cercanía de Tomiño, A Guarda y O Rosal, como «forma de apoyo al comercio local», explica Laura Baz, responsable del departamento de marketing y ventas de Orpagu Gourmet.

Uno de los aspectos que hacen única esta creación es el hecho de que la materia prima ha-

ya sido pescada por los propios buques de Orpagu en océanos de todo el mundo. «Ya que se trata de una hamburguesa hecha a base de un producto perecedero, nosotros la vendemos congelada, de manera que el producto tiene hasta dos años de vida útil y dos o tres días de conservación en la nevera», puntualiza Baz.

A pesar de llevar en el mercado apenas dos semanas, estos mordiscos de cielo ya cuentan con la aceptación del público guardés, sobre todo del sector joven e infantil. «Es una forma divertida y



El producto se comercializa en tiendas de cercanía.

sana de comer pescado», destacan desde Orpagu. Esta delicatessen contiene un alto contenido de Omega 3 y un alto valor en proteínas, elementos básicos de una dieta saludable. Además, su precio por dos unidades está alineado al resto de hamburguesas del mercado.

Respecto al sabor, en la organización confiesan que se tomaron el tiempo necesario hasta lograr una mezcla que gustase: «La base es pez espada, pero incluye un toque de gamba que suaviza el pescado». Por su resultado exquisito, desde Orpagu aconsejan probarla a la plancha, tal y como tenían pensado deleitar el paladar de los asistentes del Salón Gourmet de Madrid y de la feria Seafood de Bruselas, eventos a los que no pudieron acudir debido a la alarma sanitaria. Pero una vez enganchados a la moda de las burgers de pescado, Laura

Baz aconseja atreverse con casamientos típicos de otras hamburguesas, como «el queso de cabra y la cebolla caramelizada».

Sin embargo, la especialización de Orpagu con el pez espada ya tiene una carrera labrada. Entre sus conservas gourmet, este pescado se ofrece en forma de lomos, en aceite de oliva o como ventresca.

En este sentido, Orpagu recibió en enero de 2019 en Fitur el Premio Excelencias por sus prácticas de pesca sostenibles y la elaboración de conservas de este tipo de pescado. «Vivimos del mar y por eso luchamos por la pesca sostenible», concluye Baz.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Wind

☰ **La Voz de Galicia**

PUBLICIDAD

Curso Seguridad Privada

MARÍTIMA

Espaderos de A Guarda se traen para Galicia el premio Alimentos de España

El galardón a Orpagu llega al año siguiente del recibido por Puerto de Celeiro



FARO DE VIGO

Comarcas

El Gobierno concede un premio a Orpagu

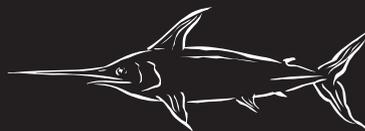
21.07.2020 | 01:12 | | Comarcas

[f](#) [t](#) [in](#) [w](#) [e](#)

La Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu) ha sido galardonada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con el Premio Alimentos de España, en la categoría de Producción de la Pesca y de la Agricultura 2019, la más alta distinción del Gobierno en este segmento.



CONTACTA CON NOSOTROS
FOR FURTHER INFORMATION CONTACT US



OR.PA.GU.

Manuel Álvarez, 16 - 36780 A Guarda (Pontevedra) SPAIN

+34 986 611 341 ✉ ventas@orpagu.com

www.orpagu.com



LinkedIn



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo
y de Pesca (FEMP)