

## NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L. PRODUCTOS SINGULARES

Después de estos 18 años de intenso trabajo, superando cada año nuevos retos y objetivos bajo la dirección comercial de Iaidro J. Pérez de Aragón, esta empresa es líder y motor de su categoría en la comercialización de TINTA DE SEPIA y un referente mundial de esta especialidad.

Además de su conocida y reconocida TINTA DE SEPIA, en 1997 pusieron en el mercado la SALSA VERDE, especialmente pensada para condimentar pescados blancos, como merluza, bacalao, rape, así como cocochas, almejas, etc..

En el 2002, lanzaron la SALSA PAELLA especialmente indicada para realizar fácil y rápidamente Paellas Marineras y Fideuás.

En 2006, presentaron su FONDO DE MARISCO, desarrollado para condimentar arroces, caldos y sopas.

En 2008, introdujeron en el mercado la SALSA NEGRA, producto derivado de la TINTA DE SEPIA, pero preparado para calentar y servir en calamares, pastas y arroces.

En 2010, desarrollaron y lanzaron su nuevo producto SALSA DE ALGAS, para condimentar arroces, pescados y mariscos.

Todos estos productos se elaboran tanto en congelado como a temperatura ambiente y en formatos apropiados.

Sus ventas están compuestas en un 88 % de TINTA DE SEPIA en los diferentes formatos y tipos que elaboran y el 12 % de salsas como SALSA NEGRA, SALSA VERDE, SALSA PAELLA y SALSA DE ALGAS.

El 80 % de su producción se vende en el mercado nacional y el 40 % en el mercado exterior, estando presentes en 53 países con más de 200 clientes extranjeros y 400 nacionales.

Exponen sus productos todos los años en las principales ferias de alimentación del mundo y suministran sus singulares productos a las principales empresas de alimentación.

En la foto adjunta, se puede ver su nueva imagen y su nuevo etiquetado actualizado.

