



Angulas del  
Noroeste S.L.



**Polígono industrial Areas, parcela nº 2  
36711 Tui (Pontevedra)**



**986 60 75 01**



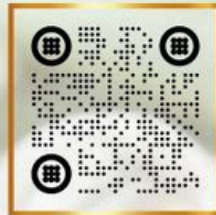
**639 176 732**



**info@illanova.es**



**angulasdelnoroeste.es**





## INDEX

<b>QUIÉNES SOMOS</b> WHO ARE WE .....	<b>4</b> .....
<b>FORMATOS DE ANGULAS DEL NOROESTE</b> OUR PACKAGING SIZES FORANGULASDELNOROESTE .....	<b>6</b> .....
<b>Almejas a la marinera</b> CLAMS IN A FISHERMAN'S SAUCE .....	<b>8</b> .....
<b>¿PORQUÉ ESCOGERNOS?</b> WHY CHOOSE US?.....	<b>10</b> ...
<b>SALCHICHAS AL ESTILO BRATWURST &amp; FRANKFURT</b> BRATWURST & FRANKFURT STYLE SAUSAGE .....	<b>13</b> .....
<b>NUESTRAS HAMBURGUESAS</b> OURBURGERS .....	<b>14</b> .....
<b>ALBONDIGAS DE PESCADO</b> FISH MEATBALLS .....	<b>17</b> .....
<b>SALSA FONDO DE PAELLA</b> PAELLA STOCK SAUCE .....	<b>18</b> .....



## QUIÉNES SOMOS

Angulas del Noroeste conjuga la mezcla perfecta entre experiencia e innovación. Nacida hace casi una década, la empresa cuenta con un capital humano cuya experiencia en el sector se remonta a más de 40 años. Ubicada en Tui, en la desembocadura del río Miño, Angulas del Noroeste puede presumir de tener unas comunicaciones extraordinarias con Vigo, Porriño, el norte de Portugal y con el nudo de salida hacia Madrid. Esta excelente ubicación facilita que, tanto los clientes conserveros que se encuentran en el área metropolitana de Vigo como las empresas de logística que transportan el producto hacia otros puntos de España, puedan acceder rápidamente y sin esfuerzo a sus instalaciones.

## WHO ARE WE

Angulas del Noroeste brings together the perfect mix of experience and innovation. Set up nearly a decade ago, the company counts on a labour force who have well over 40 years of experience in the sector. Angulas del Noroeste is located in the town of Tui, near the mouth of the river Miño, and it has excellent connections to Vigo, Porriño, the north of Portugal and the main transport junction leading to Madrid. Such an ideal location facilitates fast and easy access for the canning industry clients located in the Vigo area, as well as logistics companies that transport goods to other points in Spain.



Angulas de Illa Nova S.L.



### EXPERIENCIA EN EL MERCADO

Angulas del Noroeste es una empresa con más de 40 años de experiencia.

### MARKET EXPERIENCE

Angulas del Noroeste is a company with over 40 years of experience.



### MARCA DE CALIDAD

Nuestra propia marca de calidad aporta confianza al producto.

### QUALITY BRAND

Our own quality brand bolsters confidence in the product.



### INNOVACIÓN EN MEDIOS

Invertimos constantemente en innovación y medios.

### INNOVATION IN RESOURCES

We are constantly investing in innovation and resources.

# Angulas del Noroeste<sup>S.L.</sup>

**BOLSA INDUSTRIAL**  
**INDUSTRIAL PACKAGING**



**1 KG. UNI.**

**CONGELADA O  
FRESCA PASTEURIZADA**  
**FROZEN OR  
REFRIGERATED**

**200 G. UNI.**



## FORMATOS DE ANGULAS DEL NOROESTE

Forma parte de la cultura culinaria de nuestro país debido a que es un producto económico, nutritivo, fácil de preparar y que admite gran variedad de preparaciones. Además, se trata de un alimento ideal para los niños, ya que facilita que consuman proteína de pescado.

### OUR PACKAGING SIZES FOR ANGULAS DEL NOROESTE

It belongs to the culinary tradition of our country because it is affordable, nutritious, easy to prepare and can be used in a wide variety of dishes. Besides this, it is clearly an ideal food for children that easily helps them to consume fish protein.







< -18°C

CONGELADA  
FROZEN

500G. UNI.



## ALMEJAS A LA MARINERA

Las almejas a la marinera (ameixas á mariñeira en gallego) son un guiso de almejas muy típico de la gastronomía de Galicia, particularmente de la zona de las Rías Bajas. Nuestras almejas se elaboran con un sofrito de cebolla y con vino blanco. Todo ello aromatizado y coloreado con pimentón. **Descongelar a temperatura ambiente o en la nevera. Calentar en sartén hasta que la almeja esté abierta y reducir la salsa a fuego medio de 3 a 4 minutos. ¡Servir y a comer!**

## CLAMS IN A FISHERMAN'S SAUCE

Seafood-style clams (ameixas á mariñeira in Galician) is a very typical clam stew from the Galician cuisine, particularly from the Rías Bajas area. Our clams are cooked with fried onion and white wine. All this flavored and colored with paprika. **Thaw at room temperature or in the fridge. Heat in skillet until clam is open and reduce sauce over medium heat for 3 to 4 minutes. Serve and eat!**



# ¿PORQUÉ ESCOGERNOS?

SALCHICHA DE CARNE

SALCHICHA DE PESCADO

---

PESCADO BLANCO

---

CARNE ROJA

BAJO EN GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN GRASAS  
SATURADAS

FÁCIL DIGESTIÓN

DIGESTIÓN LENTA

SIN GLUTEN

????





# WHY CHOOSE US?

FISH SAUSAGE

MEAT SAUSAGE

WHITE MEAT

RED MEAT

LOW IN SATURATED FATS

HIGH IN SATURATED FATS

EASY TO DIGEST

HARD TO DIGEST

GLUTEN-FREE

????





**PACK 50 UNI. 1,5 KG.**



**PACK 5 UNI. 250 G.**



## SALCHICHAS AL ESTILO BRATWURST & FRANKFURT

Seleccionamos el mejor Abadejo de Alaska para elaborar nuestras salchichas estilo Frankfurt & Brastwurst, potenciándolas con el sabor a carne para que tengas el mejor de dos productos culinarios.

**Por eso son ideales para dietas, deportistas  
y les encanta a los niños.**



## BRATWURST & FRANKFURT STYLE SAUSAGE

We select the best Alaskan Pollock to make our Brastwurst-style sausages, enhancing them with the meat flavor, so you have the best of two culinary products. That's why they are ideal for diets, sport people and children love them.

**Try them and be surprised by its floavor & texture.**



< -18°C

CONGELADA

FROZEN

PACK 2 UNID 180G.



## NUESTRAS HAMBURGUESAS

De entre las múltiples maneras que podemos cocinar pescado, os propongo hacerlo en forma de hamburguesa. Muy buena opción sobre todo para los que tenéis niños en casa y os cuesta que coman pescado, ¡seguro que de esta forma será mucho más fácil! Están elaboradas con lomos de atún, merluza y salmón seleccionados sin piel y sin espinas.

**Para freír en la sartén y en dos minutos..... ¡LISTAS PARA COMER!**



## OUR BURGERS

Among the many ways that we can this fishes, I suggest you do it in the form of burgers. Very good option especially for those of you who have children at home and find it difficult to eat fish, I'm sure it will be much easier this way! They are made with selected tuna, hake and salmon loins without skin and fish-bone.

**Fry it in a pan, and in two minutes ..... READY TO EAT!**







< -18°C

CONGELADA

FROZEN

PACK 12 UNI. 180G.

## ALBÓNDIGAS DE PESCADO

Nuestras albóndigas de pescado son tan tiernas, sabrosas y versátiles que se convertirán en el ingrediente imprescindible para tus guisos, platos de pasta y bocadillos. Estan elaboradas con los mejores lomos de salmon, merluza y atún. Pruebalas con una maravillosa salsa de tomate al estilo italiano, ya veras que te encantará.

### FISH MEATBALLS

Our fish meatballs are so tender, tasty and versatile that they will become the essential ingredient for your stews, pasta dishes and sandwiches. They are made with the best salmon, hake and tuna loins.

**Try them with a wonderful Italian-style tomato sauce, and you will see that you love it.**



 **< -18°C**  
**CONGELADO**  
**FROZEN**  
**UNI. 100 G.**

---

## SALSA FONDO DE PAELLA

Envasada en una cómoda bolsa, el Fondo de Paella Angulas del Noroeste es el producto que contiene los ingredientes ideales para preparar una paella, fideguà, sopas, arroces, risotto y cualquier receta que puedas imaginar de forma muy sencilla y deliciosa.

## PAELLA STOCK SAUCE

Packaged in a convenient bag, the Angulas del Noroeste Paella Stock is a product that contains the ideal ingredients to prepare paella, fideguà, soups, rice dishes, risotto and any recipe you can imagine in a very simple and delicious way.





[angulasdelnoroeste.es](http://angulasdelnoroeste.es)



*¡Gracias  
por confiar  
en nosotros!*

*Thank you for  
trusting us!*