



A
N

SALCHICHA DE PESCADO

ESTILO BRATWURST

FISH SAUSAGE
BRATWURST

STYLE





Angulas del
Noroeste^{s.l.}

**UN SABOR NUEVO LA
CALIDAD DE SIEMPRE**

**A NEW FLAVOR THE
QUALITY OF ALWAYS**

A_N NOSOTROS OUR COMPANY

Angulas del Noroeste s.l. es una empresa gallega dedicada principalmente a la fabricación de sucedáneo de angula y derivados, estando presente en los mercados de distribución Horeca, grandes superficies e industria conservera.

Nuestro objetivo es crecer innovando en nuevos productos ofreciendo la máxima calidad.

Angulas del Noroeste s.l. is a Galician company dedicated mainly to the manufacture of baby eels substitute and derivatives, being present in the markets of distribution Horeca sector, large surfaces and canning industry.

Our goal is to grow innovating in new products offering the highest quality.



ILLA NOVA OUR BRAND

Es nuestra primera marca para la comercialización de sucedáneo de angulas y que ya está presente en el mercado nacional, europeo, asiático y latinoamericano.

It is our first brand for the commercialization of baby eels surimi and that is already present in the national, European, Asian and LATAM markets.



UBICACIÓN LOCATION

Nuestra factoría se encuentra ubicada en Tui, provincia de Pontevedra, a 35 kilómetros de Vigo y a orillas del río Miño, angulero por naturaleza y el más importante de Galicia. En su estuario se haya la isla Illa Nova que da nombre a nuestra marca.

Our factory is located in Tui, province of Pontevedra, 35 kilometers from Vigo and on the banks of the river Miño, baby eels born place by nature and the most important in Galicia. In its estuary there is the island Illa Nova that gives its name to our brand.



Angulas del Noroeste^{S.L.}

SALSICHA AL ESTILO BRATWURST

Seleccionamos el mejor Abadejo de Alaska para elaborar nuestras salchichas estilo Brastwurst, potenciándolas con el sabor a carne para que tengas lo mejor de los dos productos culinarios. Al ser de pescado nuestras salchichas se presentan como una fuente rica en Omega 3, bajas en calorías y sin gluten, por eso son ideales para dietas, deportistas y le encantará a los más pequeños.

¿Qué esperas para probar nuestra salchichas? Te sorprenderá su sabor y textura.

BRATWURST STYLE SAUSAGE

We select the best Alaska pollock to make our Bratwurst style sausages, improving them with the taste of meat so that you can enjoy the best of culinary products. Since our sausages are made with fish, they are a food source rich in Omega 3, low in calory content and gluten-free. This is why they are ideal for diets, athletes and the younger ones will love them.

What are you waiting for to try our sausages? You will be surprised by their taste and texture.



APROBADO POR:
APPROVED BY:



Paula Nuñez
Responsable de Calidad
Quality manager



José L. Carrero
Director General
CEO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

ELABORADO POR	ANGULAS DEL NOROESTE S.L. Pol. Ind. Areas parcela 2 36711 Tuy (Pontevedra).
ESPECIE	Abadejo de Alaska (Theragra chalcogramma).
ORIGEN	Océano Pacífico FAO 67.
COMPOSICION	Surimi (60%) [Carne de PESCADO blanco, azúcar, estabilizantes (sorbitol, tripolifosfato de sodio y pirofosfato tetrasódico)] agua, almidón de patata, almidón de maíz, especias (contiene MOSTAZA), hortaliza deshidratada, sal, aceite de girasol refinado,estabilizantes (carragenatos, goma garrofin y goma xantana) potenciador del sabor (glutamato monosódico), aroma de humo y aroma.
MARCA COMERCIAL	ILLANOVA
FORMA DE PRESENTACIÓN	Salchichas de surimi cocidas en plástico termoformado.
VIDA UTIL	24 meses desde la fecha de congelación (≤-18°C).
ETIQUETADO	Según lo establecido por el Reglamento 1169/2011.
USO PREVISTO	Consumidor final- Descongelar en refrigeración. Se recomienda cocinar previo consumo.
OMG's	No presenta.
ADJUTIVOS	Carragenato (E-407), Goma garrofin (E-410), Goma Xantana (E-415) y Glutamato monosódico (E-621).
ALÉRCENOS	PESCADO (Abadejo de Alaska), MOSTAZA (especias) Apto para celíacos: Sin Gluten.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: característico del producto. Aroma: característico del producto. Sabor: característico del producto. Aspecto externo: homogéneo con especias. Aspecto al corte: homogéneo. Consistencia: suave y compacto.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (VALOR MEDIO POR 100 G DE PORCIÓN COMESTIBLE)

Valor energético	525 KJ / 124KCAL
Grasas	2,11 G
de las cuales saturadas	1,06 G
Hidratos de carbono	17,02 G
de los cuales azúcares	9,56 G
Proteínas	9,29 G
Sal	2,1 G

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR LÍMITE
Cadmio	0,05 ppm
Mercurio	1,0 ppm
Ploomo	0,3 ppm

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR LÍMITE
Aerobios mesófilos	10 ⁶ ufc/gr.
Enterobacterias	10 ⁵ ufc/gr.
Staphylococcus aureus	10 ⁵ ufc/gr.
Listeria Monocytógenes	Ausencia /25 gr

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE PRODUCT

PRODUCED BY	PRODUCED BY ANGULAS DEL NOROESTE S.L. Pol. Ind. Areas parcela 2 36711 Tuy (Pontevedra).
SPECIES	Alaska pollock (Theragra chalcogramma).
ORIGIN	Pacific Ocean FAO 67.
COMPOSITION	Surimi (60%) [FISH meat, white, sugar, stabilizers (sorbitol, sodium tripolyphosphate and tetrasodium pyrophosphate), water, potato starch, corn starch, spices (contains MUSTARD), dehydrated vegetable, salt, refined sunflower oil, stabilizers (Carrageenan, garrofin and xanthan gum), flavour enhancer (monosodium glutamate), smoke flavouring and aroma.
TRADE NAME	ILLANOVA
FORM OF PRESENTATION	Surimi sausages cooked on thermoformed tray.
SHELF LIFE	24 months from freezing date (≤-18°C).
LABELLING	As established by Regulation 1169/2011.
INTENDED USE	End consumer - Thaw under refrigeration It is recommended to cook prior to eating.
CMOs	Not present.
ADDITIVES	Carragenate (E-407), garrofin gum (E-410), xanthan gum (E-415) and monosodium glutamate (E-621).
ALLERGENS	FISH (Alaska pollock), MUSTARD (spices) Suitable for celiacs: gluten-free.
CHARACTERISTICS ORGANOLEPTICS	Colour: characteristic of the product. Aroma: characteristic of the product. Taste: characteristic of the product. External appearance: homogeneous with spices. Appearance when cut: soft and compact.

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS (AVERAGE VALUE PER 100 G OF EDIBLE PORTION)

Energetic value	525 KJ / 124KCAL
Fat content	2,11 G
of which are saturated	1,06 G
Carbohydrates	17,02 G
of which sugars	9,56 G
Proteins	9,29 G
Salt	2,1 G

QUALITY AND FOOD SAFETY FEATURES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

PARAMETER	LIMIT VALUE
Cadmium	0,05 ppm
Mercury	1,0 ppm
Lead	0,3 ppm

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

PARAMETER	LIMIT VALUE
Aerobic mesophily	10 ⁶ ufc/gr.
Enterobacterias	10 ⁵ ufc/gr.
Staphylococcus aureus	10 ⁵ ufc/gr.
Listeria Monocytógenes	Ausence /25 gr



¿PORQUÉ ESCOGERNOS?

SALCHICHA DE PESCADO

Carne Blanca
Bajo en calorías
Alto contenido en omega 3
Bajo en grasas saturadas
Reduce el colesterol
Pesca sostenible
Alto contenido en Yodo
Fácil digestión
Previene enfermedades
cardiovasculares
Sin Gluten

SALCHICHA DE CARNE

Carne roja
Alto en calorías
Sin omega 3
Alto en grasas saturadas
Aumenta el colesterol
Producción intensiva
Bajo contenido en Yodo
Difícil digestión
????
????

WHY CHOOSE US?

FISH SAUSAGE

White meat
Low in calories
High omega 3
Low in saturated fats
Reduces cholesterol
Sustainable fishing
High in iodine content
Easy to digest
Prevents cardiovascular diseases
gluten-free

MEAT SAUSAGE

Red meat
High in calories
No omega 3
High in saturated fats
Increases cholesterol
Intensive production
Low in iodine content
Hard to digest
????
????






CONTACTO/ CONTACT

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

+34 986 60 75 01

 +34 639 176 732

+34 986 60 71 02

 info@illanova.es

 angulasdelenoroeste.es

Angulas del
Noroeste^{SL}

GRACIAS POR
CONFIAR EN
NOSOTROS

—
THANKS FOR
TRUSTING US

