

# ALBO

Desde 1869



**Más que una lata, una forma de vivir**  
More than a can, a way of life

---

2 / 3

Conservas Albo > Nosotros > Quiénes somos

## Más de 150 años de liderazgo y presencia en el mercado

**1869**

Carlos Albo Kay funda Conservas Albo en Santoña, Cantabria.

Carlos Albo Kay founds Conservas Albo in Santoña, Cantabria.

**1887**

Junto al abogado Manuel Arredondo, ambos fundan Albo y Arredondo.

Together with lawyer Manuel Arredondo, they found Albo and Arredondo.

**1895**

Segunda fábrica en Candás, Asturias. Inicio de exportaciones a Egipto, Italia y América.

Second factory in Candás, Asturias. Start of exports to Egypt, Italy and The United States of America.

**1902**

Disolución de Albo y Arredondo. Carlos Albo continúa con sus hijos José y Alfonso y construye una nueva fábrica en Santoña.

Dissolution of Albo and Arredondo. Carlos Albo continues with his sons José and Alfonso and builds a new factory in Santoña.

**1906**

Albo recibe el título de proveedor de la Casa Real.

Albo receives the title of supplier of the Royal Household of Spain.

**1926**

Creación fábrica de Vigo, que se convierte en sede central hasta hoy.

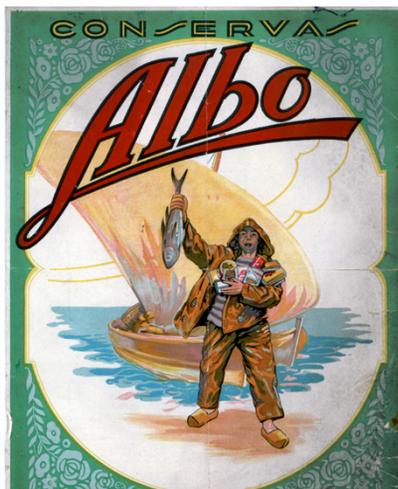
Creation of the factory in Vigo, which is the current headquarters.

**Hijos de Carlos Albo** es una de esas empresas reflejo de la más pura tradición y experiencia en el sector de conservas de pescado. Nuestra fundación tuvo lugar hace más de 150 años en Santoña, uno de los puertos pesqueros de mayor relevancia en el litoral cantábrico, donde producíamos anchoas en salazón y escabeches de forma artesanal y a pequeña escala.

Gracias a la calidad de nuestras materias primas y procesos, hemos logrado mantener durante más de un siglo y medio nuestra presencia y liderazgo en los supermercados españoles.

**Hijos de Carlos Albo** is a company that reflects the purest tradition and experience in the canned fish sector. We established the company over 150 years ago in Santoña, one of the most important fishing ports on the Cantabrian coast, where we produced salted anchovies and anchovies in brine on a small scale.

Thanks to the quality of our raw materials and processes, we have managed to maintain our presence and leadership in Spanish supermarkets for more than a century and a half.



## Over 150 years of leadership and market presence



### 1947

La producción anual asciende a 20 millones de latas, la mitad para exportación.

Annual production amounts to 20 million cans, half of them for export.

### 1958

La marca *Tres Escudos*, perteneciente a Albo, provee al Vaticano de sardinillas y bonito del norte.

The *Tres Escudos* brand, belonging to Albo, supplies the Vatican with sardines and Spanish white tuna

### 1960

La factoría de Tapia de Casariego comienza a producir platos preparados, un éxito en Latinoamérica.

The factory in Tapia de Casariego starts to produce ready meals, a success in Latin America.

### 1970

Albo lanza su primera campaña publicitaria en televisión presentando su bonito del norte en RTVE.

Albo launches its first television advertising campaign presenting its Spanish white tuna on RTVE.

### 2016

Shanghai Kaichuang Marine International adquiere el 100% de las acciones de Conservas Albo.

Shanghai Kaichuang Marine International acquires 100% of the shares of Conservas Albo.

### 2021

Comienza la construcción de la fábrica más grande de Europa en la Plataforma Logística de Salvaterra de Miño, Pontevedra.

Construction begins on the largest factory in Europe at the Logistics Platform in Salvaterra de Miño, Pontevedra.

Hoy en día, elaboramos más de 100 referencias de conservas, además de los platos más representativos de nuestra tierra, y estamos presentes en más de 30 países de los 5 continentes.

Para abastecer a todos nuestros consumidores contamos con 4 plantas de producción. La nueva planta en Pontevedra; la fábrica de Vigo, en la que se encuentra la sede central de Albo; la factoría de Tapia de Casariego, donde producimos nuestros tradicionales platos preparados; y la fábrica de Celeiro, especializada en tñidos.

Nowadays, we produce over 100 types of canned products, as well as the most representative dishes of our land, and we are present in more than 30 countries across the 5 continents.

To supply all our consumers, we have 4 production plants. The new plant in Pontevedra; the factory in Vigo, where Albo's headquarters is located; the factory in Tapia de Casariego, where we produce our traditional ready meals; and the factory in Celeiro, specialising in tuna.



## Visión de futuro

Albo está presente en los hogares españoles desde hace más de un siglo y medio y cada vez son más los consumidores que disfrutan y aprecian el gran sabor de nuestras conservas más allá de nuestras fronteras. Para seguir creciendo en el extranjero, contamos con Shanghai Kaichuang Marine International, uno de los grupos pesqueros más grandes del mundo, que en 2016 adquirió el 100% de las acciones de Conservas Albo.

Una de las iniciativas del grupo SK es ampliar la producción desde la nueva planta en PLISAN, Pontevedra, con 24.764 m<sup>2</sup> de extensión y tecnología 4.0, desde la que buscamos mejorar nuestra competitividad y eficiencia en el mercado manteniendo nuestro compromiso con la máxima calidad de nuestros productos.

## Vision for the future

Albo has been present in Spanish homes for more than a century and a half and more and more consumers enjoy and appreciate the great taste of our canned products beyond our borders. To continue growing abroad, we have the help of Shanghai Kaichuang Marine International, one of the largest fishing groups in the world, which in 2016 acquired 100% of the shares of Conservas Albo.

One of the initiatives of the SK Group is to expand production from the new plant in PLISAN, Pontevedra, with an extension of 24,764m<sup>2</sup> and 4.0 technology, from which we seek to improve our competitiveness and efficiency in the market, maintaining our commitment to the highest quality of our products.





## ***Eficiencia productiva, flexibilidad y sostenibilidad***

A través del proyecto **Albo 4.0**, pretendemos alcanzar cotas de productividad e innovación que nos permitan mirar al futuro con optimismo y desde una posición de liderazgo tecnológico. Nuestro objetivo es implementar la digitalización para la gestión avanzada de las operaciones, transformando los procesos tecnológicos existentes mediante soluciones digitales como Machine Learning, Inteligencia Artificial, Big data...

## ***Production efficiency, flexibility and sustainability***

Through the **Albo 4.0** project, we aim to reach levels of productivity and innovation that allow us to look to the future with optimism and from a position of technological leadership. Our goal is to digitalise for the advanced management of operations, transforming the existing technological processes through digital solutions such as Machine Learning, Artificial Intelligence, Big data, etc.

# ALBO

6 / 7

Conservas Albo > Nosotros >  
**Nuestro proceso**

Conservas Albo > About us >  
**Our process**



## Marcamos la diferencia

El sabor y la textura que logramos en Albo se fundamenta en tres pilares: **selección, congelación y limpieza**.

- > Un atún puede llegar a pesar 200 kg, sin embargo en Albo **solo trabajamos con ejemplares más jóvenes, de 10 a 35 kg**, pues la carne es más prieta y sabrosa y más baja tanto en grasa como en mercurio.
- > Pescamos en alta mar y congelamos inmediatamente una única vez hasta la llegada a nuestra fábrica, así **garantizamos la retención del sabor y la textura**, además de controlar todo el proceso de principio a fin.
- > Retiramos todas las capas en 3 fases de limpieza hasta llegar al **puro lomo**, que es lo que envasamos y bañamos con aceite de oliva de origen español o salsas que preparamos desde cero en nuestra cocina industrial.

## We make a difference

The taste and texture we achieve at Albo is based on three pillars: **selection, freezing and cleaning**.

- > A tuna can weigh up to 200kg, however at Albo **we only work with younger specimens from 10 to 35kg**, as the meat is tighter, tastier and lower in both fat and mercury.
- > We fish on the high seas and freeze immediately only once until arrival at our factory, thus **guaranteeing the retention of flavour and texture**, as well as monitoring the entire process from start to finish.
- > We remove all the layers in 3 cleaning phases until we get to the pure loin, which is what we pack and coat in Spanish olive oil or sauces that we prepare from scratch in our industrial kitchen.

Calidad Responsabilidad Servicio.



Sardina

IQF

Filete

HGT

Tel: 951 903668  
[info@vivoproductosdelmar.es](mailto:info@vivoproductosdelmar.es)

8 / 9

Conservas Albo > Nuestros productos > **Atún claro**

## Atún Claro

Atún claro en aceite de oliva



Yellowfin tuna in olive oil

Atún claro en aceite de oliva virgen extra



Yellowfin tuna in extra virgin olive oil

Atún claro al natural



Yellowfin tuna in water

Atún claro en aceite de oliva virgen extra bajo en sal



Yellowfin tuna in extra virgin olive oil and low in salt

El *Yellowfin* es uno de los túnidos más populares y conocidos del mercado. Su carne es rosada y consistente.

En **Conservas Albo** seleccionamos los mejores ejemplares de atún claro para conservar en cada lata la mejor calidad, sabor y textura.

The *Yellowfin* tuna is one of the most popular and well known tuna on the market. Its meat is pink and consistent.

At **Conservas Albo** we select the best specimens of Yellowfin tuna to preserve the best quality, flavour and texture in each can.



# ALBO

# Yellowfin Tuna

Atún claro en escabeche



Yellowfin tuna in brine

Atún claro en salsa picantona



Yellowfin tuna in spicy sauce

Atún claro en tomate



Yellowfin tuna in tomato



Somos una empresa familiar de capital privado que llevamos ofreciendo soluciones para la trazabilidad de las empresas durante más de 25 años.

También somos distribuidores oficiales de ITW Thermal Films, fabricante, convertidor y distribuidor mundial de productos de cinta de transferencia térmica PrintheadSaver® para impresoras de cabezal plano y tecnología near edge.



**Soluciones para el  
marcaje e identificación  
industrial desde 1995**



**smilesys**  
resealable systems  
Atendemos España y Portugal

**hi helmaibérica**  
Tel.: 616 96 41 13 | [helmaiberica.com](http://helmaiberica.com)

## Bonito del Norte

Bonito del Norte

Bonito del norte en aceite de oliva



Spanish white tuna in olive oil



El *Thunnus alalunga*, de carne blanca y suave textura, característico del mar Cantábrico, es llamado indistintamente Bonito del norte o Atún blanco.

Es el rey de las conservas de pescado y ocupa un lugar representativo dentro de la familia **Albo**.

*Thunnus alalunga*, soft white textured meat, characteristic of the Cantabrian Sea, it is indistinctly called Spanish white tuna or Albacore tuna.

It is the king of canned fish and occupies a representative place within the **Albo** family.

# HERFRAGA

MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA

Desde 1930

www.herfraga.com



## Spanish white Tuna

Spanish white tuna

Bonito del norte en escabeche



Spanish white tuna in brine

Bonito del norte al natural



Spanish white tuna in water

Bonito del norte en aceite de oliva virgen extra



Spanish white tuna in extra virgin olive oil

Bonito del norte en aceite de oliva bajo en sal



Spanish white tuna in olive oil and low in salt



Más de **30** años de experiencia



**arcoiris**  
SERVICIOS DE LIMPIEZA

Mantenimientos · Limpiezas generales · Limpiezas específicas · Siniestros

Avda. Fragoso, No 79 Bajo  
36210 Vigo (Pontevedra)  
T: +34 986 205 159  
E: arcoiris@limpiezasarcoiris.com  
[www.limpiezasarcoiris.com](http://www.limpiezasarcoiris.com)



12/13

Conservas Albo > Nuestros productos > Sardinias

# Sardinias

Sardinias y sardinillas en  
aceite de oliva



Sardines and pilchards in  
olive oil

Sardinias y sardinillas en  
aceite de oliva virgen extra



Sardines and pilchards in  
extra virgin olive oil

La popular y conocida *Sardina pilchardus*, de lomo azulado y brillante vientre de plata. Cuidadosamente envasada alcanza altas cotas gastronómicas de textura y sabor.

## Soluciones integrales de la logística del frío

Somos una compañía con **más de 20 años de experiencia** que ofrece soluciones integrales de la cadena de frío, almacenamiento en frío tanto en congelación como en refrigeración, recepción, trazabilidad y manipulación de mercancías.

Estamos homologados en sus inicios por el Fondo Español de Garantía Agraria y la Unión Europea para el almacenamiento de carne y mantequilla, la empresa se ha especializado también en los últimos en años en el almacenamiento de túnidos. Dando y mejorando servicios a la industria conservera. Adaptando nuestros procesos a los servicios solicitados, incluyendo la clasificación por especies y tamaños de las diferentes partidas.

En Fridosa trabajamos para que clientes y principales empresas de alimentos regionales, nacionales e internacionales disfruten de una buena experiencia del almacenamiento y gestión de sus mercancías, sin tener que preocuparse por nada.

# Fridosa

Frigoríficos de Toedo S.A.



Pol. Ind. de Toedo, Parcela A8-A9, 36680 A Estrada, Pontevedra  
Tel.: 986 572 485  
E-mail: administracion@fridosa.es

[www.fridosa.es](http://www.fridosa.es)

Conservas Albo > Our products > Sardines

# Sardines



Sardinas en escabeche



Sardines in brine

Sardinas y sardinillas picantonas



Spicy sardines and pilchards

The popular and well-known *Sardina pilchardus*, with its bluish-back and shiny silver belly. Carefully packed, it reaches high gastronomic levels of texture and flavour.



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

# Otros productos

Filetes de anchoas en aceite de oliva y aceite virgen extra



Anchovy fillets in olive oil and extra virgin olive oil

Calamares en aceite de oliva, en su tinta y en salsa americana



Squid in olive oil, in its ink and in American sauce

Caballa en aceite de oliva y aceite virgen extra



Mackerel in olive oil and extra virgin olive oil

Chipirones en aceite de oliva, en su tinta y en salsa americana



Baby squid in olive oil, in its ink and in American sauce

Boquerones en aceite de oliva



Anchovies in olive oil

Disponemos de una amplia y variada selección de conservas de pescados y mariscos para delicia de los paladares más exquisitos.

La mejor materia prima, conservada de manera óptima.

We have a wide and varied selection of canned fish and seafood to delight the most exquisite of palates.

The best raw material, optimally preserved.

## Soluciones de maquinaria para industrial alimentaria

- Autoclaves
- Pasteurizadores
- Circuitos de carga
- Equipos de paletización-despaletización
- Sistemas de tratamiento de agua
- Automatización y software



## Seguridad alimentaria

- Validación de tratamiento térmico
- Apoyo a empresas exportadoras a EE.UU
- APPCC
- Etiquetado
- Formación

32 años de experiencia técnica

**alserco**  
INNOVATION MATTERS

[www.alserco.es](http://www.alserco.es)



Conservas Albo > Our products > Others

# Other products

**Pulpo** en aceite de oliva y a la marinera



Octopus in olive oil and in a tomato based sauce.

**Mejillones** en escabeche, salsa gallega, al ajillo y en escabeche gigantes



Mussels in brine, Galician sauce, garlic sauce and giant pickled mussels



**¡Novedad!**  
**¡New!**



La ventresca de atún claro 100% Yellowfin en trozos tiene un **sabor irresistible**, ideal para variar el uso de embutidos y hacer bocatas más nutritivos y sanos.

The Yellowfin tuna belly is 100% Yellowfin in pieces, it has an **irresistible taste**, ideal for varying the use of cold meats and to make more nutritious and healthy sandwiches.



**Expertos en industria alimentaria**



**OTRAPLASA**  
CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS  
HIGIENE AMBIENTAL

OTRAPLASA Una compañía Rentokil Initial

Tel.: 986 332 642  
otraplaza@otraplaza.com  
www.otraplaza.com

SABEMOS QUÉ  
LE FALTA AL  
CONSUMIDOR EN  
EL LINEAL,  
¿Y TÚ?

Spain-Marketing@iriworldwide.com



16 / 17

Conservas Albo > Nuestros productos > Especialidades y platos preparados

Conservas Albo > Our products > Specialities and ready meals

**Especialidades y platos preparados**

**Specialities and ready meals**

Bacalao a la vizcaína



Biscayan cod

Huevas de merluza en aceite de oliva



Hake roe in olive oil

Zamburiñas a la cazuela



Zamburiñas (Bay scallops casserole)

Fabada asturiana



Asturian fabada (Spanish bean stew)

Lentejas con chorizo



Lentils with chorizo

Cocido tradicional



Traditional stew

Caldo gallego



Galician broth

Callos a la madrileña



Madrid-style tripe

Callos con garbanzos



Tripe with chickpeas

af

ALONSO & FÁBREGAS S.L.  
AGENTES DE ADUANAS TRANSITARIOS  
CUSTOMS AGENT



Luis Taboada, 32 5º • 36201 VIGO SPAIN • TLF.: +34 986 43 99 90 • info@alonsoyfabregas.com • www.alonsoyfabregas.com





# ALBO



**Productos gourmet  
edición limitada**



**Limited edition  
gourmet products**

conservas  
**ALBO**  
*Garantía*

Ventresca de bonito del norte



*Pescado a caña solo en temporada*

Spanish white tuna belly

Sardinillas



*Frescas de la costa tostadas al vapor*

**8-12**  
Piezas

Pilchards

Mejillones en escabeche



**GIGANTE**  
**6-8**  
Piezas

Mussels in brine

 pescados  
**durpemar** slms

Situados en el puerto de Vigo, nos dedicamos al comercio mayorista de pescado fresco y congelado. Contamos con profesionales con muchos años de experiencia en el sector lo cual nos permite ofrecer a nuestros clientes principalmente de la industria conservera un producto de máxima calidad.





**ESTELAS**  
TRADING

**18/19**

Conservas Albo > Estelas Trading

[www.estelas-trading.com](http://www.estelas-trading.com)



## **Estelas Trading - Productos de la pesca para el sector de la alimentación**

Estelas Trading nace para dar servicio al sector de la alimentación como proveedor de referencia de materia prima para la industria conservera.

Nuestro propósito es convertirnos en los proveedores de atún y otras especies pesqueras con el mejor servicio y garantía de suministro del sector.

Pescamos de forma responsable y respetuosa con el medio ambiente, garantizando la trazabilidad de nuestra materia prima y ofreciendo un servicio personalizado acorde a las necesidades de nuestros clientes.

- **12 buques cerqueros, además de buques arrastreros, poteros, mercantes y frigoríficos.**
- **1.200 empleados**
- **200.000 t de capturas**
- **Certificación MSC-C-52272-3**
- **Líder mundial en la pesca y procesado de atún**

## **Estelas Trading - Fishery products for the food sector**

Estelas Trading was created to serve the food sector as a reference supplier of raw materials for the canned products industry.

Our aim is to become the suppliers of tuna and other fish species with the best service and supply guarantee in the sector.

We fish in a responsible and respectful way with the environment, guaranteeing the traceability of our raw material and offering a personalised service according to the needs of our customers.

- **12 fishing boats, in addition to trawlers, cuttlefish fishing boats, merchant boats and reefer ships.**
- **1.200 employees**
- **200.000 Tm of catches**
- **MSC-C-52272-3 Certification**
- **World leader in tuna fishing and processing**



CUANDO EL SERVICIO ES LO MÁS IMPORTANTE

**INFORMÁTICA,  
SERVICIOS IT,  
IMPRESIÓN 3D Y  
EQUIPOS  
DE IMPRESIÓN  
PARA EMPRESAS**

**solitium.es**

 **GRUPO SOLITIUM**



**TECINGAL**  
Tecnología e Ingeniería Alimentaria

Tecingal Noroeste, S.L.  
Carretera Redondela a Peinador N° 55,  
Lugar Mirallada  
36815 REDONDELA (Pontevedra)  
Tel.: 986 288 038  
E-mail: [tecingal@tecingal.com](mailto:tecingal@tecingal.com)



## Seguridad y Salud

Las conservas de pescado son una **opción cómoda, segura y saludable** según la EFSA, y en Albo luchamos por permanecer por encima de los estándares normales de calidad, siendo fieles a nuestra tradición de hacer las cosas bien y mejor. Por eso:

- **No hacemos dobles congelaciones**, para evitar la aparición de microcristales y una considerable pérdida de sabor.
- Hacemos **4 fases de limpieza** en atún y bonito para garantizar que sólo envasamos el lomo limpio, entero y sin miga.
- Pagamos un extra a nuestro proveedor de **latas** para asegurarnos de que **no contienen BPA**.
- Solo trabajamos con **peces menores de 35 kg** para conseguir máxima frescura y **mínima acumulación de mercurio** de acuerdo a su tamaño.

## Health and Safety

Canned fish is a convenient, **safe and healthy choice** according to EFSA, and at Albo we strive to stay above the normal quality standards, staying true to our tradition of doing things right, and better. That's why:

- **We don't double freeze** to avoid the appearance of micro crystals and considerable loss of flavour.
- We carry out **4 stages of cleaning** on tuna and Spanish white tuna to guarantee that we only pack the clean, whole and crumb-free loin.
- We invest in **BPA-free cans**.
- We only work with **fish under 35kg** to achieve maximum freshness and **minimum mercury accumulation** according to their size.

## Líderes en Ingeniería BIM

Conocimiento multidisciplinar a tu servicio

Expertos en ingeniería, medio ambiente y arquitectura con **más de 30 años de experiencia** abordando con garantías cualquier actuación a nivel de infraestructuras del transporte, desarrollo urbano, medio ambiente, industria, logística, edificación e instalaciones y energía.

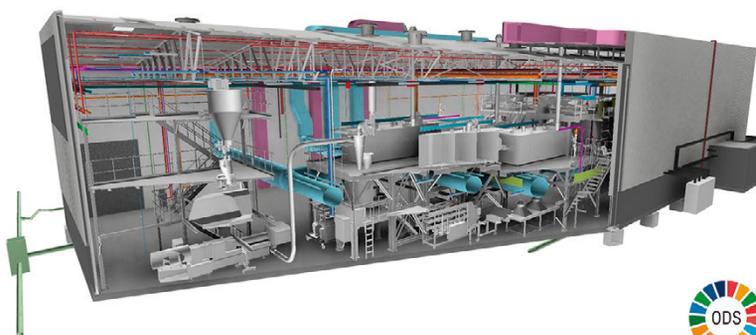
**Actuamos en el sector de la alimentación con más de 2000 proyectos** realizados y puestos en funcionamiento **en todos los procesos de la cadena:** elaboración, transformación, preparación, conservación, envasado, distribución y venta.

**Ingeniería integral mediante metodología BIM** asegurando desde la fase conceptual un diseño que permite un ahorro del 20 % en costes de inversión, un 15% en plazos de ejecución y calidad con el máximo de detalle y ejecutividad.

Expertos en la tramitación y **gestión de subvenciones** en proyectos de inversión industrial con más de 1.000 M€ concedidos.

Líderes en España en la implantación de **gemelos digitales-DTwin** para la mejora de la gestión, operación y mantenimiento de los activos.

ingenieros  
**INDUTec**  
Grupo **IDP**  
ingeniería - medio ambiente - arquitectura



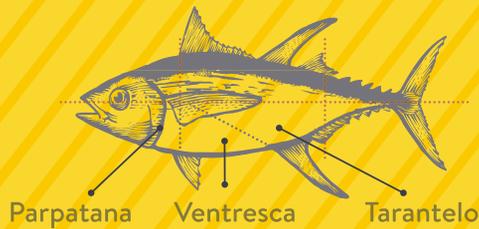
Comprometidos con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas**





## ¡NUEVO!

Para hacer bocatas de lujo en cero coma y elevar tus recetas a un nuevo nivel.



## ¡NEW!

How to make luxury sandwiches in no time and take your recipes to a new level.

Hijos de Carlos Albo, S.L.  
Oficinas Centrales  
Head offices

📍 C/ Jacinto Benavente, 41  
36208 - Vigo (Pontevedra)  
España / Spain

☎ [+34] 986 213 333  
✉ conservas@albo.es  
🌐 [www.albo.es](http://www.albo.es)