

BRØDRENE
SPERRE

DESDE 1937, NORUEGA



QUALIDADE DESDE 1937



NOSSA HISTÓRIA

O nome da companhia “Brødrene Sperre” significa literalmente, “Os Irmãos Sperre” no idioma Norueguês, e resume a história de dois irmãos que começaram a produzir bacalhau na pequena Ilha de “Ellingsøy” na década de 1930. Ao longo da costa da Noruega existia a disponibilidade de basicamente todos os elementos necessários para produzir um perfeito bacalhau: um mar com águas frias, rico em peixes. Desde então o nosso processo de produção foi otimizado pela família Sperre usando exclusivamente matéria prima da melhor qualidade e focando todos os detalhes do processo de fabricação. Hoje a terceira geração da família Sperre está no comando da companhia.





HOJE

A Brødrene Sperre é uma produtora e exportadora de pescados Norueguesa, estrategicamente localizada em Aalesund na costa oeste da Noruega. A poucas horas de distância de nosso local encontramos as águas mais férteis em pescados do Atlântico Norte, e temos orgulho de nossa dedicação em fornecer pescados de alta qualidade da Noruega para o mundo, com remessas diárias através de uma rede global de sistemas de transporte a partir de nossas quatro principais fábricas.

A Brødrene Sperre é conhecida por:

- O nosso foco é Continuidade, Estabilidade, Qualidade e Controle.

- Cerca de 80 anos de experiência na indústria de pescados.
- Volume de produção elevado e estável ano a ano.
- Relações comerciais seguras e confiáveis, e soluções de logística completas.
- Uso sustentável de matéria prima de alta qualidade.
- O sal é o único aditivo usado no processo de fabricação.
- Todos os nossos pescados são capturados, produzidos, cortados e embalados em seu local de origem.
- Somos o maior exportador do Bacalhau da Noruega para o Brasil.

47 PAÍSES

A Brødrene Sperre atua em mercados que estão em quatro continentes.

150 FUNCIONÁRIOS

A Brødrene Sperre tem 150 funcionários em quatro fabricas e um centro de administração.

\$ 170M

Movimentação financeira em 2015.

FORNECEDOR COMPLETO

Oferecemos uma gama completa de bacalhau, peixes pelágicos e peixes brancos.



 LOCALIZAÇÃO DA
BRØDRENE SPERRE

 LOCAL ONDE OS NOSSOS
PESCADOS SÃO CAPTURADOS

 PAÍSES DE EXPORTAÇÃO EM 2015



PERCEÇÃO DO CONSUMIDOR DE PESCADOS

Os consumidores globalmente estão cada vez mais ocupados com a saúde, segurança alimentar, aditivos dos alimentos e sustentabilidade. Portanto, pretendemos estar na vanguarda de todos estes assuntos. Para garantir o controle total da qualidade de nosso processo de fabricação, o pescado da "Brødrene Sperre" é sempre capturado, produzido, cortado e embalado em seu local de origem: Noruega.

Todos os nossos produtos estão baseados em matéria prima sustentável. Os nossos produtos contêm apenas peixe e sal e estão livres de outros aditivos.

Temos a permissão de usar o logo NORGE do Conselho Norueguês da Pesca em todos os nossos produtos. Este logo somente pode ser usado por produtores noruegueses que atuem de acordo com as regras e regulamentos do Conselho Norueguês da Pesca.



TRÊS EM CADA QUATRO

dos consumidores Brasileiros concordam que a origem do produto é um fator importante no momento da compra do pescado.

A MAIORIA

A maioria dos consumidores brasileiros prefere bacalhau vindo da Noruega ao invés de bacalhau que vindo de outros países.

Fonte: Visão do consumidor de pescados, Conselho Norueguês da Pesca/TNS Gallup Brasil 2015.



COLABORAÇÃO NO PONTO DE VENDAS

Queremos apoiar os nossos clientes com atividades e materiais nos pontos de vendas.

Isso é importante para aumentar as vendas de bacalhau nas lojas e também para informar os consumidores.

Como a Brødrene Sperre é uma produtora Norueguesa de bacalhau, temos o suporte do Conselho Norueguês da Pesca para a comercialização nos pontos de venda. Em cooperação com o Conselho podemos ajudar os nossos clientes em campanhas sazonais no ponto de venda incluindo acesso a promotores e materiais em lojas.



NOVOS PRODUTOS EM EMBALAGENS PARA O CONSUMIDOR

Nos últimos dois anos, observamos que muitos de nossos clientes estão solicitando produtos cortados e embalados diretamente para o consumidor final. A razão para este fato é uma combinação de novas demandas públicas para embalagem de produtos nos pontos de venda, o custo elevado de mão de obra e a mudança das necessidades do consumidor desejando produtos de uso mais prático.

Citamos algumas vantagens para os consumidores em relação aos produtos de bacalhau cortado e embalado na origem:

- O consumidor pode escolher a parte do peixe mais

adequada ao prato que deseja fazer.

- A embalagem oferece ao produto uma melhor aparência.
- A embalagem pode ser considerada mais higiênica tanto para a venda como no refrigerador doméstico.
- Nenhuma necessidade de cortar o produto antes de preparar em casa.
- É mais fácil retirar o sal das peças com tamanho uniforme do que no bacalhau inteiro.

Algumas vantagens dos novos produtos para o varejo:

- Nenhuma necessidade de mão de obra manual nos pontos de venda, para o corte e embalagem do bacalhau.

- Diminuir problemas com inspetores públicos sanitários exigindo a embalagem no ponto de venda.
- Oferece uma logística mais simples nas lojas.
- Menor perda de produção nas lojas.
- Melhor controle de estoque.

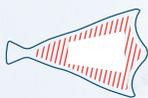
Estamos cortando e embalando todos os nossos produtos aos consumidores finais, no ponto de origem: Noruega.



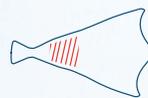
NOSSOS PRODUTOS DE BACALHAU

A Brødrene Sperre produz bacalhau desde 1937. Hoje produzimos o legítimo Bacalhau; o Gadus morhua e também os tipos de bacalhau; saithe, ling e zarbo. Oferecemos bacalhau a granel e também produtos cortados e embalados para o consumidor final.

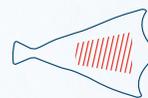
O corte chamado Pedacos é o que resta do peixe depois dos lombos, postas e o rabo são removidos.



PEDAÇOS



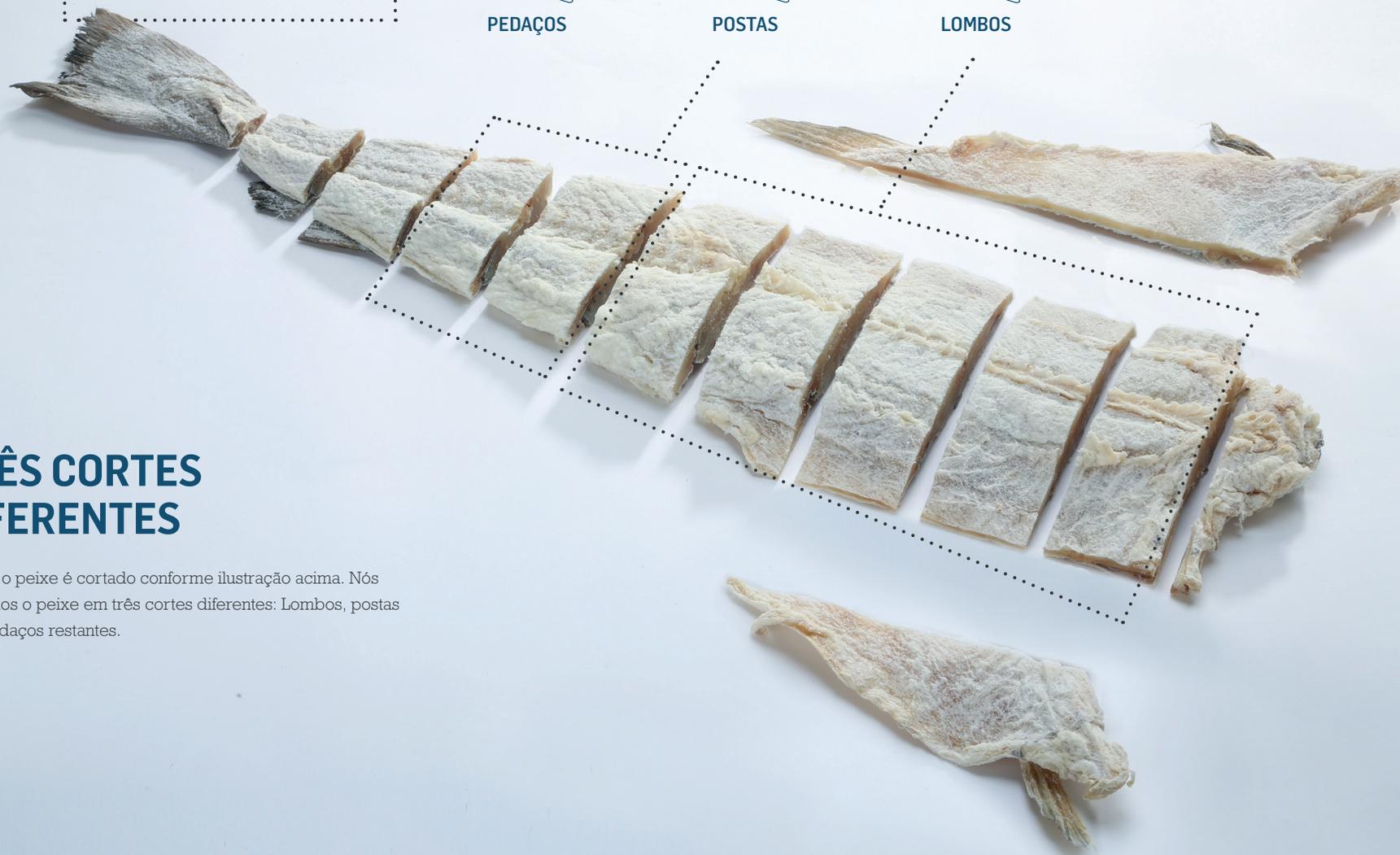
POSTAS



LOMBOS

TRÊS CORTES DIFERENTES

Depois o peixe é cortado conforme ilustração acima. Nós dividimos o peixe em três cortes diferentes: Lombos, postas e os pedaços restantes.



O LEGÍTIMO BACALHAU

Gadus morhua

O *Gadus morhua* é exportado da Noruega há mais de 1000 anos, desde a era dos Vikings.

É a iguaria considerada como o legítimo e melhor bacalhau em muitos mercados.

Possui uma cor acinzentada após a sua cura, propiciando postas grandes e macias que facilmente se desmancham em lascas após a preparação.

EMBALAGENS PARA O VAREJO: BANDEJA

Ingredientes: Peixe e sal

Descrição do produto: Três cortes diferentes com pele e espinhas, embalado em bandejas. As bandejas com lombos e postas contém duas peças por bandeja. A bandeja com pedaços contém 4-8 peças.

Bandejas: Bandejas em plástico preto cobertas com plástico transparente. Dentro da bandeja encontra-se o ar

natural da Noruega. As abas são feitas com papelão de alta qualidade.

Peso: Peso variável.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C.

CERCA DE 15 KG

Largura: 570 mm

Altura: 290 mm

Profundidade: 245 mm



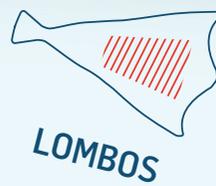
PEDAÇOS



POSTAS



O LEGÍTIMO BACALHAU



PEIXE INTEIRO A GRANEL

Ingredientes: Peixe e sal.

Descrição do produto: Peixe inteiro.

Tamanhos disponíveis: Todos os tamanhos.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C.

25 KG

Largura: 778 mm

Altura: 140 mm

Profundidade: 385 mm



50 KG

Largura: 1000 mm

Altura: 173 mm

Profundidade: 600 mm



PEIXE INTEIRO OU METADE DE UM PEIXE, EM PLÁSTICO

Ingredientes: Peixe e sal.

Descrição do produto: Peixe inteiro ou metade de um peixe embalado em plástico.

Tamanhos disponíveis: Todos os tamanhos.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C

25 KG

Largura: 778 mm

Altura: 140 mm

Profundidade: 385 mm



SAITHE TIPO BACALHAU

Pollachius Virens

O Saithe tipo Bacalhau é muito popular em diversos mercados em virtude da combinação de sua textura, forte sabor mediante a um preço razoável. A coloração do Saithe fica um pouco amarelada após a cura.

SAITHE TIPO BACALHAU

EMBALAGENS PARA O VAREJO: BOLSAS DE PLÁSTICO

Ingredientes: peixe e sal.

Descrição do produto: Peças de peixe com pele e espinhas, em embalagens ao consumidor final.

Bolsas plásticas: Bolsas em plástico transparente com rótulos. Dentro da bandeja encontra-se o ar natural da Noruega.

Peso: Um (1) kg fixo de peso por bolsa.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C

**CERCA DE
15 KG**

Largura: 570 mm

Altura: 290 mm

Profundidade: 245 mm



EMBALAGENS PARA O VAREJO: BANDEJA

Ingredientes: Peixe e sal

Descrição do produto: Três cortes diferentes com pele e espinhas, embalado em bandejas. As bandejas com lombos e postas contém duas peças por bandeja. A bandeja com pedaços contém 4-8 peças.

Bandejas: Bandejas em plástico preto cobertas com

plástico transparente. Dentro da bandeja encontra-se o ar natural da Noruega. As abas são feitas com papelão de alta qualidade.

Peso: Peso variável.

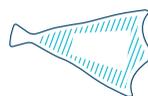
Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C.

**CERCA DE
15 KG**

Largura: 570 mm

Altura: 290 mm

Profundidade: 245 mm



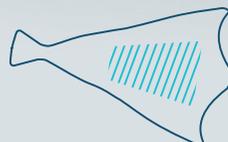
PEDAÇOS



POSTAS



SAITHE TIPO BACALHAU



LOMBOS

PEIXE INTEIRO A GRANEL

Ingredientes: Peixe e sal.

Descrição do produto: Peixe inteiro.

Tamanhos disponíveis: Todos os tamanhos.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C.

10 KG

Largura: 585 mm

Altura: 80 mm

Profundidade: 385 mm



25 KG

Largura: 778 mm

Altura: 140 mm

Profundidade: 385 mm



SAITHE TIPO BACALHAU

PEIXE INTEIRO OU METADE DE UM PEIXE, EM PLÁSTICO

Ingredientes: Peixe e sal.

Descrição do produto: Peixe inteiro ou metade de um peixe embalado em plástico.

Tamanhos disponíveis: Todos os tamanhos.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C

25 KG

Largura: 778 mm

Altura: 140 mm

Profundidade: 385 mm



LING TIPO BACALHAU

Molva molva

É o peixe mais estreito e comprido entre os tipos de bacalhau. Carne firme e clara, não desfia com facilidade.



PEIXE INTEIRO A GRANEL

Ingredientes: Peixe e sal.

Descrição do produto: Peixe inteiro.

Tamanhos disponíveis: Todos os tamanhos.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C.

25 KG

Largura: 778 mm

Altura: 140 mm

Profundidade: 385 mm



50 KG

Largura: 1000 mm

Altura: 173 mm

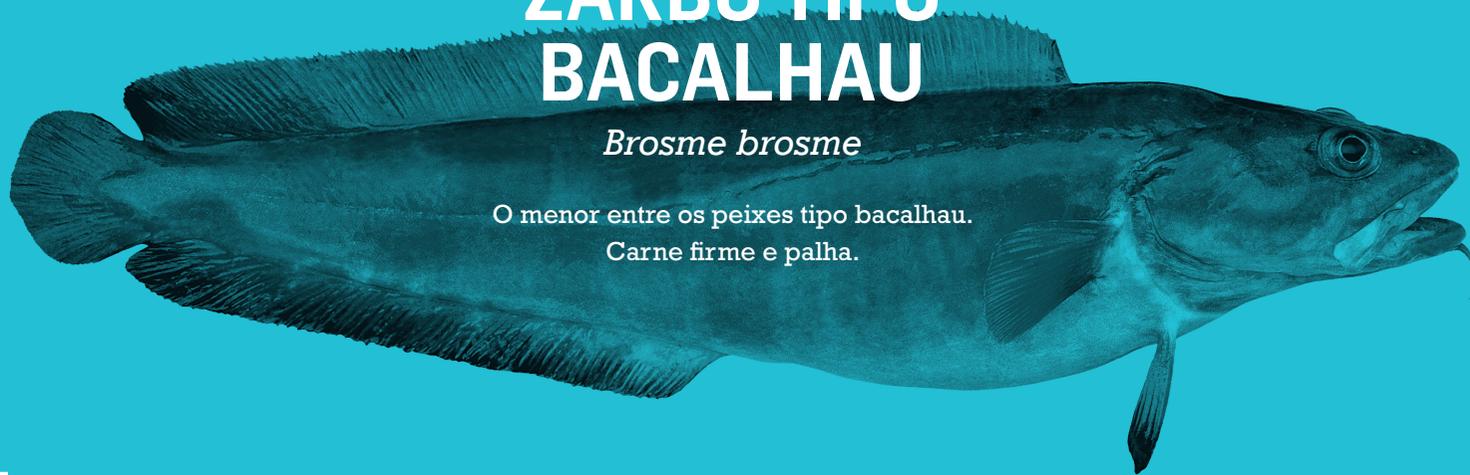
Profundidade: 600 mm



ZARBO TIPO BACALHAU

Brosme brosme

O menor entre os peixes tipo bacalhau.
Carne firme e palha.



ZARBO TIPO BACALHAU

PEIXE INTEIRO A GRANEL

Ingredientes: Peixe e sal.

Descrição do produto: Peixe inteiro.

Tamanhos disponíveis: Todos os tamanhos.

Armazenamento e durabilidade: Um (1) ano entre 0-5 graus. Máximo de 15 dias no ponto de vendas abaixo de 30 °C.

25 KG

Largura: 778 mm

Altura: 140 mm

Profundidade: 385 mm



Qualidade desde 1937

Brødrene Sperre AS
6057 Ellingsøy, Norway

WWW.SPERRFISH.COM