

SIMO



WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



SIMO



FISHPROCESSING

EMPRESA

- 50 años d'experiencia en el procesamiento de pescado
- Empresa familiar en tercera generación
- Especialista en productos de pescado individuales para la industria alimentaria y el sector del Food-Service

PRODUCCIÓN

- Vanguardia tecnológica
- Equipo interno de ingenieros
- Ciclo de producción respetuoso con el medio ambiente
- Procesos especialmente desarrollados para
 - congelación IQF
 - deshidratación
- Procesos integrados
- Gran capacidad y flexibilidad
- Entorno de trabajo equilibrado

CLIENTES

- Socios de la industria alimentaria y del Food-Service en Europa y en todo el mundo

CALIDAD

- Certificado de nivel superior IFS
- Procesos controlados para lograr la máxima seguridad alimentaria
- Adquisición autónoma de materias primas estratégicas

SOSTENTABILIDAD

- Certificaciones: MSC, ASC, BIO
- Uso de energías renovables
- Sistemas fotovoltaicos propios
- Energía de proceso neutra de CO₂
- Una cuidadosa gestión de la energía

CSR

- SEDEX
- ECOVADIS

INNOVACIÓN

- Siempre un paso por delante
- Soluciones adaptadas a las necesidades del cliente, desde la idea hasta el producto acabado
- Producciones siempre frescas, elaboradas a partir de los pedidos de los clientes
- Proceso de desarrollo de productos rápido y fiable

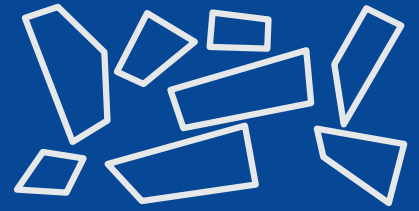
CONTACTO

SIMO Fishprocessing GmbH & Co. KG
sales@simo.de | +49 6861 912 110
Hilbringer Str. 2-4 | 66663 Merzig
Germany



www.simo.de

ARTISAN CUT
SIMO



ARTISAN CUT

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

El toque artesanal

- corte irregular y visual
- hecho a mano
- crudo, ahumado o cocido
- dosificación de manera uniforme
- congelado IQF
- microbiología controlada
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- tamaños de corte mixtos adaptados a su producto

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Nuestros cortes artesanales permiten un aspecto "hecho a mano" y son perfectos para productos modernos como por ejemplo ensaladas, sándwiches o bowls.

El Artisan Cut tiene un aspecto artesanal, un manejo excelente y un rendimiento perfecto.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



RAW CUTS
SIMO



CRUDO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Varios tamaños posibles
a partir de 4 mm

- congelado IQF
- microbiología controlada
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- Cubos | Barritas | Rodajas
- 4 mm - 20 mm
- aserrada a partir de 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Nuestros productos crudos son ideales para las preparaciones que se recalientan antes de su consumo.

El sabor natural y el atractivo visual marcan la diferencia para su productos.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



COLD SMOKE
SIMO



AHUMADO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Proceso de ahumado tradicional

- listo para usar – sin cocinar
- congelado IQF
- microbiología controlada
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- Cubos | Barritas | Rodajas
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Elaborado según el método tradicional – salado en seco y ahumado sobre madera de haya – nuestro pescado ahumado añade un toque único a sus productos.

Las recetas y los parámetros se ajustan a sus especificaciones.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



COOKED
SIMO



COCIDO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

- listo para usar – sin cocinar
- congelado IQF
- microbiología optimizada
- larga vida útil
- seguridad óptima del producto
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- Cubos I Rodajas
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Nuestros componentes precocinados ofrecen un sabor completo, maximizar la seguridad de vuestros productos.

Nuestros procesos de cocción especialmente desarrollados garantizan el mejor sabor y una textura agradable.

SIMO Fishprocessing

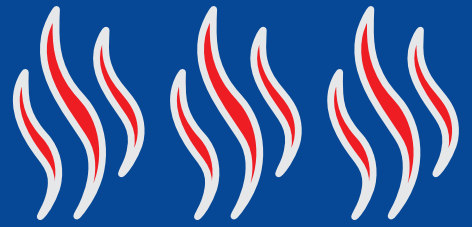
Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



HOT SMOKE
SIMO



AHUMADO EN CALIENTE

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

- listo para usar – sin cocinar
- congelado IQF
- microbiología optimizada
- larga vida útil
- seguridad óptima del producto
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- Cubos | Rodajas
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



El ligero sabor de los productos ahumados en caliente acentúa el carácter de sus productos y da una sensación gustativa única.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



CHUNKS COOKED
SIMO



CHUNKS

COCIDOS

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

- listo para usar – sin cocinar
- congelado IQF
- microbiología optimizada
- larga vida útil
- seguridad óptima del producto
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- Chunks
- por ejemplo 20 mm o 30 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Nuestros chunks están cocidos. Su aspecto artesanal se consigue mediante un proceso especialmente desarrollado.

El formato natural da a sus creaciones un aspecto artesanal y cumple con los más altos requisitos de seguridad alimentaria.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

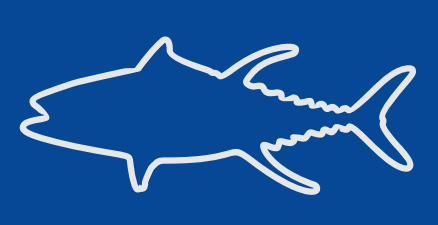
www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





TUNA SIMO



ATÚN

FLAKES & CHUNKS



FEATURES

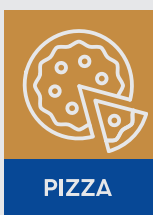
Atún – corresponde exactamente a su producto

- congelado IQF
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- es posible de mezclar especias y hierbas

TAMAÑOS

- Flakes & Chunks
- 3 mm - 25 mm
- a elección individual

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS & BOWLS



READY MEALS



Nuestros flakes y chunks de atún son ideales para pizzas y ensaladas. Los productos se procesan de acuerdo con sus especificaciones de materia prima, condimentación y calibración.

La congelación IQF permite una fácil dosificación. Ahorro de tiempo: no hay que abrir botes ni bolsas – ni gotear ni precalibrar.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





AIR DRIEED
SIMO



SECO



FEATURES

La alternativa sostenible – secado neutro desde el punto de vista climático

- secado al aire
- sostenibilidad: proceso neutro desde el punto de vista climático
- uso de energías renovables

USO



Nuestros productos secos son la primera opción en términos de calidad.

El proceso de secado al aire conserva las características esenciales del pescado. Los productos son neutros desde el punto de vista climático gracias al uso de energías renovables.

TAMAÑOS

- Cubos | Barritas | Rodajas
- 4 mm - 30 mm



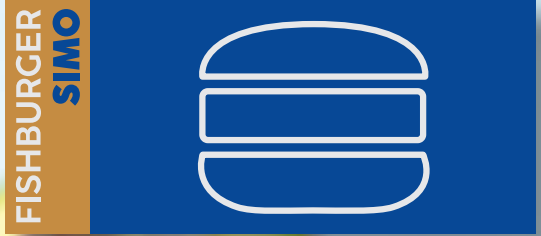
SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





BURGER



FEATURES

Burgers a base de pescado de SIMO – la primera opción para el mejor sabor

- congelado IQF
- tamaños y formas de porciones individuales
- apto para la parrilla y la sartén

TAMAÑOS

- 25 g - 250 g
- tamaños individuales
- colocados en granel o envasados individualmente al vacío
- Trays
- Skinpack

USO



El burger de pescado es el producto street food.

SIMO ofrece una solución adaptada a sus necesidades: simple o sazonada – salmón, atún o pescado blanco – y precocida para aplicaciones sensibles.

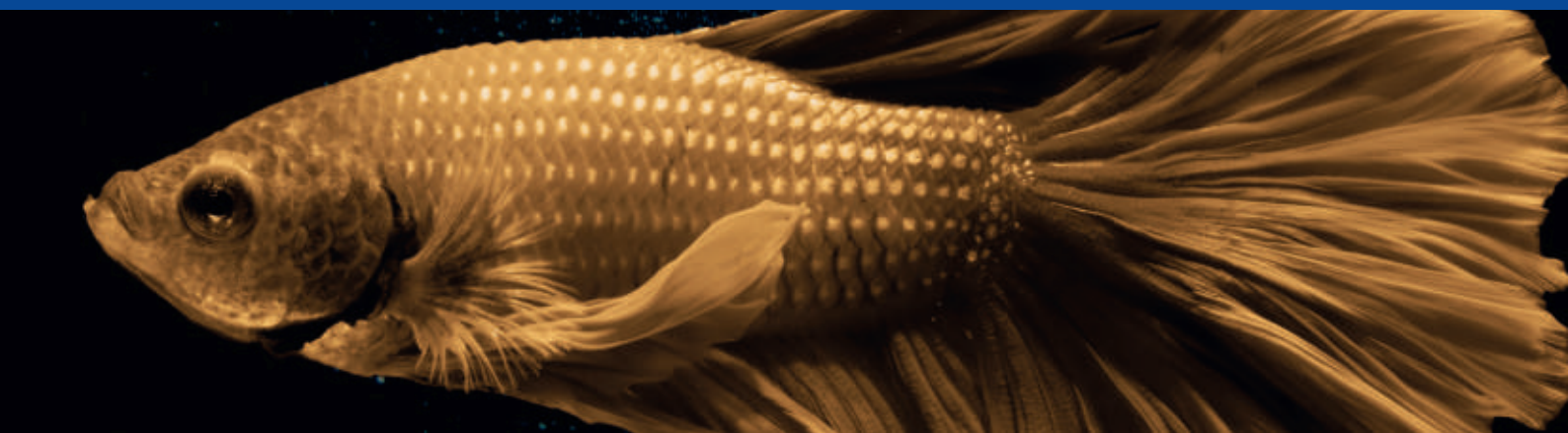


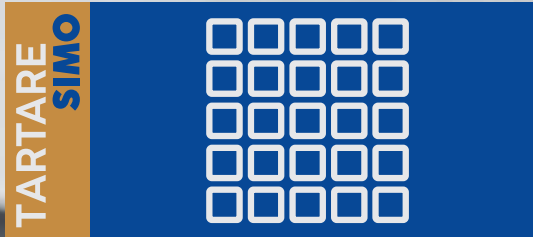
SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!





TÁRTARO



FEATURES

Tártaro de salmón – un sabor especial!

- congelado IQF
- tamaños y formas de porciones individuales
- descongelar – servir – disfrutar

USO



TAMAÑOS

- 25 g - 250 g
- tamaños individuales
- colocados en granel o envasados individualmente al vacío
- Trays
- Skinpack



Tártaro de salmón a vuestro gusto – Convenience at it's best.

Las porciones pueden utilizarse directamente después de la descongelación. Un producto fácil de usar que le ahorra tiempo y dinero y que además es seguro.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



READY TO SERVE
SIMO



PORCIONES

COCIDOS

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

La alternativa de conveniencia - pre-cocinado suavemente

- porciones precocinadas de salmón, pescado blanco o atún
- tamaños de porciones uniformes
- seguridad óptima del producto
- listo para usar

TAMAÑOS

- 50 g - 500 g
- tamaños individuales
- colocados en granel o envasados individualmente al vacío
- Trays
- Skinpack

USO



FOOD-SERVICE



RETAIL



Nuestras porciones precocinadas combinan calidad y seguridad alimentaria.

El porcionado garantiza un perfecto control de los costes y una óptima seguridad del producto.

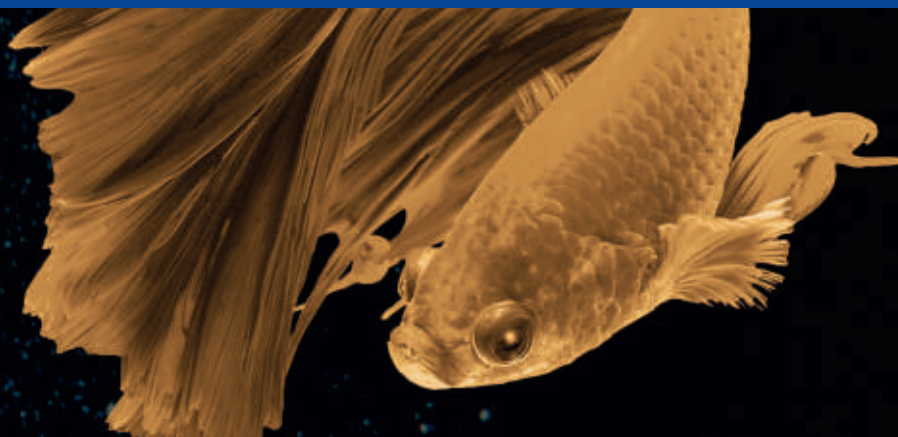
A petición, un condimento según sus especificaciones da a estas porciones un toque individual.

SIMO Fishprocessing

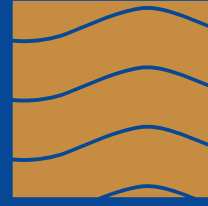
Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!



SIMO



FISHPROCESSING



sales@simo.de

+49 6861 912110

www.simo.de

