





QUIENES SOMOS

La empresa Conex Trade, L.da., establecida en 1989, es una de las empresas líderes en el territorio de Croacia en el sector de la pesca y el procesamiento del pescado. Con más de 3 décadas de experiencia y un profundo amor por el mar, nos hemos convertido en un nombre reconocible en la industria. En 2009, abrimos nuestras propias instalaciones modernas para el procesamiento de pequeños pescados azules y, en 2012, inauguramos con orgullo una moderna fábrica de conservas de sardinas con una impresionante capacidad anual de hasta 25 millones de latas.

Nuestras instalaciones de producción cubren 33.000 m² en la zona industrial de Čaporica, donde cada paso del proceso es supervisado por expertos calificados. Estamos comprometidos con los más altos estándares de calidad, operando de acuerdo con sistemas certificados como IFS, ISO 14001:2015 y FOS. Estos certificados garantizan un control de calidad superior del producto y estrictos estándares medioambientales.

Estamos orgullosos de ser la primera empresa del Mediterráneo en introducir el sistema IQF (Individual Quick Freezing). Hoy en día, nuestras instalaciones operan dos líneas IQF con una capacidad de 8 toneladas por hora, respaldando un proceso de producción que incluye salazón, congelación IQF, marinado y enlatado de sardinas. Para garantizar la máxima frescura, procesamos el pescado el mismo día de su captura.

Nuestra flota está compuesta por cuatro barcos pesqueros, con el apoyo de 20 barcos subcontratados, lo que nos permite tener un suministro continuo de pescado fresco. También gestionamos nuestra propia red logística, así como 7 almacenes frigoríficos en las ubicaciones de Čaporice y Solin. Con un procesamiento anual de entre 8.000 y 10.000 toneladas de pescado, la mayoría de nuestros productos de alta calidad se comercializan en la Unión Europea.

En Conex Trade d.o.o. Estamos comprometidos a brindar lo mejor del mar, asegurando calidad y sostenibilidad en cada paso de nuestro proceso.



O NAMA

Conex Trade d.o.o., jedna je od vodećih hrvatskih tvrtki u ribarstvu i preradi ribe, osnovana 1989. godine. S više od 3 desetljeća iskustva i dubokom ljubavlju prema moru, postali smo prepoznatljivo ime u industriji. Godine 2009. otvorili smo vlastiti suvremeni pogon za preradu sitne plave ribe, a 2012. godine ponosno smo pokrenuli modernu tvornicu za konzerviranje sardina s impresivnim godišnjim kapacitetom do 25 milijuna konzervi.

Naš proizvodni pogon prostire se na 33.000 m² u Industrijskoj zoni Čaporice, gdje svaki korak procesa nadziru kvalificirani stručnjaci. Posvećeni smo najvišim standardima kvalitete, poslušujući u skladu s certificiranim sustavima kao što su IFS, ISO 14001:2015 i FOS. Ovi certifikati jamče vrhunsku kontrolu kvalitete proizvoda i stroge ekološke standarde.

Ponosni smo što smo prva tvrtka na Mediteranu koja je uvela IQF (Individual Quick Freezing) sustav. Danas naš pogon upravlja s dvije IQF linije kapaciteta 8 tona po satu, podržavajući proizvodni proces koji uključuje soljenje, IQF zamrzavanje, mariniranje i konzerviranje sardina. Kako bismo osigurali vrhunsku svježinu, ribu prerađujemo istoga dana kada je i ulovljena.

Naša flota sastoji se od četiri ribarska broda, uz podršku 20 kooperantskih brodova, što nam omogućuje kontinuiranu opskrbu svježom ribom. Također upravljamo vlastitom logističkom mrežom, kao i 7 rashladnim komorama na lokacijama Čaporice i Solin. S godišnjom preradom između 8.000 i 10.000 tona ribe, većina naših visokokvalitetnih proizvoda plasira se na tržište Europske unije.

U Conex Trade d.o.o. predani smo pružanju najboljem iz mora, osiguravajući kvalitetu i održivost u svakom koraku našeg procesa.

ABOUT US

Conex Trade d.o.o. is one of the leading Croatian companies in fishing and fish processing, founded in 1989. With more than 3 decades of experience and a deep love for the sea, we have become a recognizable name in the industry. In 2009, we opened our own modern facility for the processing of small blue fish, and in 2012, we proudly launched a modern sardine canning factory with an impressive annual capacity of up to 25 million cans.

Our production facility covers 33,000 m² in the Čaporice Industrial Zone, where every step of the process is supervised by qualified experts. We are committed to the highest quality standards, operating in accordance with certified systems such as IFS, ISO 14001:2015 and FOS. These certificates guarantee top product quality control and strict environmental standards.

We are proud to be the first company in the Mediterranean to introduce the IQF (Individual Quick Freezing) system. Today, our facility operates two IQF lines with a capacity of 8 tons per hour, supporting a production process that includes salting, IQF freezing, marinating and canning sardines. In order to ensure maximum freshness, we process the fish the same day it is caught.

Our fleet consists of four fishing boats, with the support of 20 subcontractor boats, which enables us to have a continuous supply of fresh fish. We also manage our own logistics network, as well as 7 cold stores at the Čaporice and Solin locations. With an annual processing of between 8,000 and 10,000 tons of fish, most of our high-quality products are marketed in the European Union.

In Conex Trade d.o.o. we are committed to providing the best from the sea, ensuring quality and sustainability in every step of our process.



OM OSS

Conex Trade d.o.o. är ett av de ledande kroatiska företagen inom fiske och fiskförädling, grundat 1989. Med mer än 3 decennier av erfarenhet och en djup kärlek till havet har vi blivit ett känt namn i branschen. 2009 öppnade vi vår egen moderna anläggning för bearbetning av små blå fiskar och 2012 lanserade vi stolt en modern sardinkonservfabrik med en imponerande årlig kapacitet på upp till 25 miljoner burkar.

Vår produktionsanläggning omfattar 33 000 m² i Čaporicas industrizon, där varje steg i processen övervakas av kvalificerade experter. Vi är engagerade i de högsta kvalitetsstandarderna och arbetar i enlighet med certifierade system som IFS, ISO 14001:2015 och FOS. Dessa certifikat garanterar högsta produktkvalitetskontroll och strikta miljöstandarder.

Vi är stolta över att vara det första företaget i Medelhavet som introducerar systemet IQF (Individual Quick Freezing). Idag driver vår anläggning två IQF-linjer med en kapacitet på 8 ton per timme, vilket stödjer en produktionsprocess som inkluderar saltning, IQF-frysning, marinering och konservering av sardiner. För att säkerställa maximal färskhet bearbetar vi fisken samma dag som den fångas.

Vår flotta består av fyra fiskebåtar, med stöd av 20 underleverantörsbåtar, vilket gör att vi kan ha en kontinuerlig tillgång på färsk fisk. Vi sköter också vårt eget logistiknätverk, samt 7 kylhus på Čaporice och Solin platserna. Med en årlig bearbetning på mellan 8 000 och 10 000 ton fisk marknadsförs de flesta av våra högkvalitativa produkter inom EU.

I Conex Trade d.o.o. vi är fast beslutna att tillhandahålla det bästa från havet, säkerställa kvalitet och hållbarhet i varje steg i vår process.

CHI SIAMO

Conex Trade d.o.o. è una delle aziende croate leader nel settore della pesca e della lavorazione del pesce, fondata nel 1989. Con oltre 3 decenni di esperienza e un profondo amore per il mare, siamo diventati un nome riconoscibile nel settore della pesca. Nel 2009 abbiamo aperto il nostro moderno stabilimento per la lavorazione del pesce azzurro e nel 2012 abbiamo lanciato con orgoglio un moderno stabilimento di conserve di sardine con un'impressionante capacità annua fino a 25 milioni di scatole.

Il nostro stabilimento produttivo si estende su 33.000 m² nella zona industriale di Čaporice, dove ogni fase del processo è supervisionata dal personale qualificato. Ci impegniamo a rispettare i più alti standard di qualità, operando in conformità con sistemi certificati come IFS, ISO 14001:2015 e FOS. Questi certificati garantiscono il massimo controllo della qualità del prodotto e rigorosi standard ambientali.

Siamo orgogliosi di essere la prima azienda nel Mediterraneo ad introdurre il sistema IQF (Individual Quick Freezing). Oggi, la nostra struttura gestisce due linee IQF con una capacità di 8 tonnellate all'ora, supportando un processo di produzione che consistono nella salatura, il surgelamento IQF, la marinatura e l'inscatolamento delle sardine. Per garantire la massima freschezza, lavoriamo il pesce il giorno stesso in cui viene pescato.

La pesca realizzata con la nostra flotta composta da quattro pescherecci e con la collaborazione di altri 20 pescherecci ci permette di avere una fornitura continua di pesce fresco. Gestiamo anche la nostra rete logistica e 7 magazzini frigoriferi nelle sedi di Čaporice e Solin. Con una lavorazione annua compresa tra 8.000 e 10.000 tonnellate di pesce, la maggior parte dei nostri prodotti di alta qualità vengono commercializzati nell'Unione Europea.

Nella Conex Trade d.o.o. ci impegniamo a fornire il meglio dal mare, garantendo qualità e sostenibilità in ogni fase del nostro processo.



EL PROCESO DE ENLATADO

EL PROCESO DE ENLATADO

Adriano premium es una serie limitada de sardinas en lata, que garantiza una calidad superior y la riqueza de sabores naturales. Indicación premium subraya que la producción está basada exclusivamente en las sardinas frescas del Mar Adriático elaboradas el mismo día de pesca. Con el fin de obtener un producto de alta calidad utilizamos el sistema de envase manual de sardinas sin cabeza, vísceras y cola. El producto Adriano premium puede ser adaptado a las necesidades del mercado, tanto en tipo de latas, cuanto en tamaño del pescado. El tamaño de sardinas que producimos es de 30 a 80 piezas/kg, es decir, de 4 a 12 piezas por lata, dependiente del tipo de lata. Anualmente podemos producir 25 millones de latas de tipo: EUROCLUB 90 g. Todos los productos cumplen con los más altos estándares del mercado.

KONZERVIRANJE

"Adriano premium" limitirana je serija konzerviranih srdela, koja jamči vrhunsku kvalitetu i bogatstvo prirodnog okusa. Oznaka "premium" naglašava da se proizvodnja temelji isključivo na svježoj jadranskoj srdeli konzerviranoj istog dana kada je i ulovljena. Pakiranje srdele bez glave, utrobe i repa vrši se ručno kako bi se dobio proizvod visoke kvalitete. Adriano premium proizvod može se prilagoditi potrebama tržišta, kako po tipovima limenki, tako i po veličini ribe. Veličina srdele koju proizvodimo je od 30 do 80 kom/kg tj., od 4 do 12 komada u konzervi ovisno o tipu konzerve. Godišnje možemo proizvesti 25.000.000 konzervi tipa: EUROCLUB 90 g. Proizvodi udovoljavaju vrlo visokim standardima tržišta.



CANNING

"Adriano premium" is a limited series of canned sardines, which guarantees supreme quality and richness of natural taste. The "premium" designation emphasizes that the production is based exclusively on fresh Adriatic sardines caught on the day of canning. Packing of sardines with head, intestines and tail removed is carried out manually for the purpose of obtaining a high quality product. The "Adriano premium" product can be adapted to the needs of the market, both, by the type of cans, and by the size of the fish. The size of sardines we produce is from 30 to 80 pcs./kg, i.e. from 4 to 12 pieces in a can, depending on the type of the can. We can produce 25,000,000 cans of the type: EUROCLUB 90 g. The products comply with the very high standards of the market.

KONSERVERING

Adriano premium är en begränsad serie av konserverade sardiner som garanterar ypperlig kvalitet och utomordentligt naturlig smak. Beteckningen premium betonar att produktionen grundas exklusivt på färsk Adriasardin som fångats samma dag. Sardiner utan huvud, inälvor och stjärtfena paketeras för hand för att erhålla en högkvalitativ produkt. Adriano premium kan anpassas till marknadens behov, såväl i fråga om typer av plåtkonserver som fiskens storlek. De producerade sardinernas storlek varierar mellan 30 - 80 st/kg, dvs. från 4 till 12 stycken per konserv, beroende på typ av konserv. Vi kan årligen tillverka 25 miljoner konserver av typ EUROCLUB 90 gr. Produkterna uppfyller marknadens mycket högt ställda krav.

ATTIVITÀ CONSERVIERA

La "Adriano premium" è una linea di sardine in scatola a produzione limitata, contraddistinta da sardine di qualità superiore che non hanno perso nulla del loro ricco sapore naturale. Il marchio "premium" indica che si tratta soltanto di freschissime sardine dell'Adriatico, lavorate nel medesimo giorno di pesca. L'inscatolamento delle sardine decapitate, eviscerate e senza coda avviene a mano, per garantire un'altissima qualità del prodotto. Sotto il profilo della grammatura "Adriano premium" si adatta ad ogni esigenza di mercato, in quanto il nostro stabilimento è in grado di produrre confezioni contenenti da 30 a 80 unità/kg, ossia da 4 a 12 pezzi per scatola. La capacità produttiva annua è di 25.0000.000 di scatole del tipo EUROCLUB da 90 g. Tutti i nostri prodotti soddisfano gli standard di qualità più rigorosi.



Sardinas
al Sal
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS
Peso Neto: 90g
Peso Escorrido: 65g

Sardinas
al Aceite de Oliva
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS
Peso Neto: 90g
Peso Escorrido: 65g

Sardinas
con Quinoa
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS
Peso Neto: 90g
Peso Escorrido: 65g







Sardinas
al Limón
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS
Peso Neto: 90g
Peso Escorrido: 63g

Sardinas
con Pimientos
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS
Peso Neto: 90g
Peso Escorrido: 65g

Sardinas
con Tomate
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS
Peso Neto: 90g
Peso Escorrido: 65g



ADRIANO

-  SARDINILLAS PREMIUM EN ACEITE DE GIRASOL
-  SARDINILLAS PREMIUM EN SALSA DE TOMATE
-  SARDINILLAS PREMIUM BAJO EN SAL
-  SARDINILLAS PREMIUM AL LIMÓN
-  SARDINILLAS PREMIUM EN ACEITE DE OLIVA
-  SARDINILLAS PREMIUM PICANTES





ADRIANO

Sardinillas premium en aceite de GIRASOL

SARDINILLA EN ACEITE DE GIRASOL

El producto consiste en sardinas frescas limpias, sin cabeza, vísceras y cola, con aceite de girasol y sal, no contiene conservantes, aditivos ni gluten. Es una fuente rica de ácidos grasos omega-3.

MALA SRDELA U SUNCOKRETOVOM ULJU

Proizvod se sastoji od očišćene svježe srdele bez glave, utrobe i repa, suncokretovog ulja i soli, ne sadrži konzervans, aditive niti gluten. Bogat je izvor omega-3 masnih kiselina.

SMALL SARDINES IN SUNFLOWER OIL

The product consists of cleaned fresh sardine without the head, intestines and tail, of sunflower oil and salt, and it contains no preservatives, additives or gluten. It is a rich source of omega-3 fatty acids.

SMÅ SARDINER I SOLROSOLJA

Produkten består av rensade färska sardiner (utan huvud, inälvor och stjärtfena), solrosolja och salt. Den innehåller inga konserveringsmedel, additiver eller gluten. Den är rik på omega-3 fettsyror.

SARDINE PICCOLE IN OLIO DI GIRASOLE

Sardine fresche squamate, decapitate, eviscerate e senza coda, con olio di girasole e sale, senza conservanti, additivi o glutine. Ricca fonte di acidi grassi omega-3.





ADRIANO

Sardinillas premium en salsa de TOMATE

SARDINILLAS EN SALSA DE TOMATE

El producto consiste en sardinas frescas limpias, sin cabeza, vísceras y cola, con salsa de tomate (tomate, aceite, azúcar, sal), no contiene conservantes, aditivos ni gluten. Es una fuente rica de ácidos grasos omega-3.

MALA SRDELA U UMAKU OD RAJČICE

Proizvod se sastoji od očišćene svježije srdele bez glave utrobe i repa, umaka od rajčice (rajčica, ulje, šećer, sol), ne sadrži konzervans, aditive niti gluten. Bogat je izvor omega-3 masnih kiselina.

SMALL SARDINES IN TOMATO SAUCE

The product consists of cleaned fresh sardine without the head, intestines and tail, of tomato sauce (tomato, oil, sugar, salt), and it contains no preservatives, additives or gluten. It is a rich source of omega-3 fatty acids.

SMÅ SARDINER I TOMATSÅS

Produkten består av rensade färska sardiner (utan huvud, inälvor och stjärtfena) och tomatsås (tomater, olja, socker, salt). Den innehåller inga konserveringsmedel, additiver eller gluten och är rik på omega-3 fettsyror.

SARDINE PICCOLE IN SALSA DI POMODORO

Sardine fresche squamate, decapitate, eviscerate e senza coda, con salsa di pomodoro (pomodoro, olio, zucchero, sale), senza conservanti, additivi o glutine. Ricca fonte di acidi grassi omega-3.





ADRIANO

Sardinillas premium BAJO EN SAL

SARDINILLAS BAJO EN SAL

El producto consiste en sardinas frescas limpias, sin cabeza, vísceras y cola, bajo en sal, no contiene conservantes, aditivos ni gluten. Es una fuente rica de ácidos grasos omega-3.

MALA SRDELA S MANJE SOLI

Proizvod se sastoji od očišćene svježe srdele bez glave, utrobe i repa, te manje soli, ne sadrži konzervans, aditive niti gluten. Bogat je izvor omega-3 masnih kiselina.

SMALL SARDINES WITH LESS SALT

The product consist of cleaned fresh sardine without the head, intestines and tail with less salt. Without preservatives, additives or gluten. It is a rich source of omega-3 fatty acids.

SMÅ SARDENS MED MINDRE SALT

Produkten består av rengjorda färska sardiner (utan huvud, inälvor och stjärtfena) och mindre salt. Den innehåller inga konserveringsmedel, tillsatser och gluten och är rik på omega-3-fettsyror.

SARDINE PICCOLA CON MENO SALE

Sardine fresche squamate, decapitate, eviscerate e senza coda, con meno sale, senza conservanti, additivi o glutine. Ricca fonte di acidi grassi omega-3.





ADRIANO

Sardinillas premium al LIMÓN

SARDINILLAS AL LIMÓN

El producto consiste en sardinas frescas limpias, sin cabeza, vísceras y cola, con aceite, sal y limón, no contiene conservantes, aditivos ni gluten. Es una fuente rica de ácidos grasos omega-3.

MALA SRDELA SA LIMUNOM

Proizvod se sastoji od očišćene svježe srdele bez glave, utrobe i repa, ulja, soli i limuna, ne sadrži konzervans, aditive niti gluten. Bogat je izvor omega-3 masnih kiselina.

SMALL SARDINES WITH LEMON

The product consists of cleaned fresh sardine without the head, intestines and tail, of oil, salt and lemon, and it contains no preservatives, additives or gluten. It is a rich source of omega-3 fatty acids.

SMÅ SARDINER MED CITRON

Produkten består av rensade färska sardiner (utan huvud, inälvor och stjärtfena), vegetabilisk olja, salt och citron. Den innehåller inga konserveringsmedel, additiver eller gluten och är rik på omega-3 fettsyror.

SARDINE PICCOLE AL LIMONE

Sardine fresche squamate, decapitate, eviscerate e senza coda, con olio, sale e succo di limone, senza conservanti, additivi o glutine. Ricca fonte di acidi grassi omega-3.





ADRIANO

Sardinillas premium en aceite de OLIVA

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

El producto consiste en sardinas frescas limpias, sin cabeza, vísceras y cola, con aceite de oliva y sal, no contiene conservantes, aditivos ni gluten. Es una fuente rica de ácidos grasos omega-3.

MALA SRDELA U MASLINOVOM ULJU

Proizvod se sastoji od očišćene svježe srdele bez glave, utrobe i repa, maslinovog ulja i soli, ne sadrži konzervansi, aditive niti gluten. Bogat je izvor omega-3 masnih kiselina.

SMALL SARDINES IN OLIVE OIL

The product consists of cleaned fresh sardine without the head, intestines and tail, of olive oil and salt, and it contains no preservatives, additives or gluten. It is a rich source of omega-3 fatty acids.

SMÅ SARDINER I OLIVOLJA

Produkten består av rensade färska sardiner (utan huvud, inälvor och stjärtfena), olivolja och salt. Den innehåller inga konserveringsmedel, additiver eller gluten och är rik på omega-3 fettsyror.

SARDINE PICCOLE IN OLIO D'OLIVA

Sardine fresche squamate, decapitate, eviscerate e senza coda, con olio d'oliva e sale, senza conservanti, additivi o glutine. Ricca fonte di acidi grassi omega-3.





ADRIANO

Sardinillas premium PICANTES

SARDINILLAS PICANTES

El producto consiste en sardinillas frescas limpias, sin cabeza, vísceras y cola, con salsa picante (tomate, aceite, zanahorias, pepinos, pimientos, especias), no contiene conservantes, aditivos ni gluten. Es una fuente rica de ácidos grasos omega-3.

MALA SRDELA PIKANT

Proizvod se sastoji od očišćene svježe sredele bez glave, utrobe i repa, pikant umaka (rajčica, ulje, mrkva, krastavac, paprika, začini), ne sadrži konzervans, aditive niti gluten. Bogat je izvor omega-3 masnih kiselina.

SMALL SARDINES PIQUANT

The product consists of cleaned fresh sardine without the head, intestines and tail, of a spicy sauce (tomato, oil, carrot, cucumber, pepper, spices), and it contains no preservatives, additives or gluten. It is a rich source of omega-3 fatty acids.

SMÅ SARDINER PIKANT

Produkten består av rensade färska sardiner (utan huvud, inälvor och stjärtfena) pikant sås (tomater, olja, socker, salt). Den innehåller inga konserveringsmedel, additiver eller gluten och är rik på omega-3 fettsyror.

SARDINE PICCOLE IN SALSA PICCANTE

Sardine fresche squamate, decapitate, eviscerate e senza coda, con salsa piccante (pomodoro, olio, carota, cetriolo, peperone, spezie), senza conservanti, additivi o glutine. Ricca fonte di acidi grassi omega-3.



Sardines
Sardines in Tomato Sauce
SARDINILLAS

Sardines
Sardines in Tomato Sauce
ADRIANO



Sardinas
Alhambra

Sardinas
Limon

Sardinas
Picantes

ADRIANO

Sardinas
Picantes

ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS

Peso Neto: 90g
Net Weight:

Peso Escurrido: 65g
Drained Weight:

FRESH SARDINES



CONGELACIÓN

CONGELACIÓN

Proceso tecnológico de la línea de congelación se realiza por el sistema IQF de capacidad de 6 toneladas por hora, lo que significa que el pescado se congela individualmente en agua salada (salmuera) donde alcanza la temperatura de -18°C junto al hueso, y entonces pasa por el túnel a -40°C , con que gana una especie de glaseado que protege el producto de la desecación. A través de este sistema de congelación el pescado preserva todas sus propiedades naturales. Todo el proceso de congelación, desde la entrada de materia prima en la línea hasta el embalaje, dura máximo 15 minutos. Congelación rápida es muy importante para evitar la creación de los cristales grandes dentro del producto que afectan gravemente la calidad. Anualmente podemos producir 6.000 toneladas de pescado azul pequeño disponible en varios tipos de embalaje y de varias dimensiones, como cajas de cartón o bolsas de pvc.

SMRZAVANJE

Tehnološki postupak u liniji za smrzavanje odvija se IQF sustavom kapaciteta 6 tona na sat, što znači da se riba smrzava pojedinačno u slanoj vodi (salamuri) gdje postiže temperaturu od -18°C uz kost, te ide u tunel na -40°C , čime dobiva glazuru koja štiti proizvod od isušivanja. Ovim sustavom smrzavanja riba zadržava sva svoja prirodna svojstva. Cijeli proces zamrzavanja od ulaska sirovine u liniju do pakiranja traje maksimalno 15 minuta. Kratki put smrzavanja izuzetno je bitan kako bi se izbjeglo stvaranje većih kristalića leda unutar proizvoda koji bitno utječu na kvalitetu. Godišnje možemo proizvesti 6.000 tona sitne plave ribe u različitim pakiranjima i dimenzijama kao što su kartonske kutije ili PVC vrećice.



FREEZING

The technological process in the freezing line is carried out according to the IQF system with the capacity of 6 tons per hour, which means that the fish is frozen individually in salted water (brine) where it reaches the temperature of -18°C at the bone, and it goes into the tunnel to -40°C , whereby it gets the glazing that protects the product from drying out. By this system of freezing, the fish keeps all its natural qualities. The whole freezing process, from entering of the raw material into the line until packing, lasts 15 minutes at the most. A short freezing path is exceptionally important in order to avoid forming of larger ice crystals within the product that have a considerable effect on quality. We can produce 6,000 tons of small pelagic fish annually, in various packages and dimensions, such as cardboard boxes or PVC bags.

INFrysNING

Det teknologiska tillvägagångssättet vid infrysningen följer IQF systemet med kapaciteten på 6 ton i timmen. Det går ut på att fisken fryses in individuellt i saltvattnet tills temperaturen uppnår -18°C invid benet. Därefter flyttas den till en tunnel med -40°C varmed den får glasyren som skyddar produkten från uttorkning. Tack vare detta infrysningssystem behåller fisken alla sina naturliga egenskaper. Hela infrysningsprocessen från det moment då råvaran tillförs produktionskedjan till inpackningen tar maximalt 15 minuter. Den korta infrysningsvägen är utomordentligt viktig - den förhindrar att det bildas större iskristaller inom produkten, som väsentligt kan inverka på kvaliteten. Vi kan årligen tillverka 6 000 ton småfisk i olika inpackningar och dimensioner såsom kartongboxar eller plastpåsar.

SURGELAMENTO

Il processo tecnologico nella linea del surgelamento si svolge nell'ambito del sistema IQF con una capacità di 6 tonnellate l'ora. Ciò significa che il pesce è surgelato individualmente in salamoia e raggiunge all'osso una temperatura di -18°C . Successivamente il pesce viene immerso nel tunnel a una temperatura di -40°C che gli conferisce quella glassa tipica che protegge il prodotto dall'essiccazione. Grazie a questo processo di surgelamento, il pesce conserva tutte le sue naturali proprietà. L'intero processo di surgelamento, dall'ingresso della materia prima in impianto, sino al suo impacchettamento, ha una durata massima di 15 minuti. È molto importante ridurre al massimo la durata del processo di surgelamento, al fine di evitare il formarsi di cristalli di ghiaccio di grandi dimensioni che ne danneggiano la qualità. Il nostro stabilimento è in grado di produrre 6.000 tonnellate di pesce azzurro variamente confezionato, dalle scatole di cartone ai sacchetti di plastica.



Sardinas
en Aceite de Oliva

ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS

Peso Escurecido: 65g
Drained Weight:



Sardinas
en Aceite de Oliva
ELABORADO CON
SARDINILLAS FRESCAS



Sardinas



SARDINA CONGELADA

El producto es disponible en cajas de cartón de 15 kg, bolsas de pvc hasta 1 kg.

SMRZNUTA SRDELA

Proizvod se pakira u kartonskim kutijama od 15 kg te pvc vrećicama do 1 kg.

FROZEN SARDINES

The product is packed in cardboard boxes of 15 kg and PVC bags up to 1 kg.

INFRYSTA SARDINER

Produkten paketeras i kartongboxar om 15 kg och plastpåsar upptill 1 kg.

SARDINA SURGELATA

Prodotto confezionato in scatole di cartone da 15 kg e in sacchetti di plastica da 1 kg.

BOQUERÓN CONGELADO

El producto es disponible en cajas de cartón de 15 kg, bolsas de pvc hasta 1 kg.

SMRZNUTI INĆUN

Proizvod se pakira u kartonskim kutijama od 15 kg te pvc vrećicama do 1 kg.

FROZEN ANCHOVIES

The product is packed in cardboard boxes of 15 kg and PVC bags up to 1 kg.

INFRYSTA ANSJOVISAR

Produkten paketeras i kartongboxar om 15 kg och plastpåsar upptill 1 kg.

ACCIUGHE SURGELATE

Prodotto confezionato in scatole di cartone da 15 kg e in sacchetti di plastica da 1 kg.



SALAZÓN

SALAZÓN

Mediante el proceso tecnológico de salazón se elaboran sardinas o boquerones frescos, capturados el mismo día, se cobren de hielo en el barco y se transportan por los camiones refrigerados hasta la fábrica donde comienza el proceso de elaboración. El procesamiento se realiza bajo condiciones controladas con el fin de conservar la calidad y frescura originaria de la materia prima. Limpieza de pescado, de cabeza y víscera, y el mismo proceso de salazón, se realizan manualmente para mayor rendición y calidad del producto. Los productos salados se almacenan en las cámaras con la temperatura media hasta 17° C, donde ocurre el proceso controlado de maduración. Anualmente procesamos 2.500 toneladas de anchoa salada en barriles de plástico y en latas de 5 y 10 kg. La salazón se puede preparar según la receta indicada por el cliente, ofreciendo la posibilidad de control de sus tecnólogos.

SOLJENJE

Tehnološkim postupkom soljenja prerađuju se svježi inćun ili srdela ulovljeni tog dana, te se na brodu poleđuje i transportira hladnjačama do proizvodnog pogona gdje odmah započinje proces prerade. Prerada se odvija u kontroliranim uvjetima, kako bi sirovina zadržala izvornu kvalitetu i svježinu. Čišćenje ribe, glave i utrobe te soljenje - vrše se ručno radi bolje iskoristivosti i kvalitete proizvoda. Slani proizvodi spremaju se u komore u kojima je prosječna temperatura do 17 °C, gdje se odvija kontrolirani proces zrenja. Godišnje prerađujemo 2.500 tona slanog inćuna u plastičnim barilima, te latama od 5 i 10 kg. Slani inćun može se raditi po željenoj recepturi kupca, uz mogućnost kontrole njegovih tehnologa.



SALTING

By the technological process of salting, fresh anchovies or sardine caught on that very day are processed, and they are covered with ice on the boat and transported by refrigerated trucks to the production plant, where the processing starts immediately. Processing is carried out in controlled conditions, in order for the raw material to keep its original quality and freshness. Cleaning of the fish, head and the gut, and salting are performed manually for better utilization and quality of the product. Salted products are stored into chambers with the average temperature up to 17°C, where the controlled ripening process occurs. We process 2.500 tons of salted anchovies in plastic barrels, and in tin cans of 5 and 10 kg annually. Salted anchovies can be prepared according to the desired recipe of the customer, with the possibility of control by his technologists.

INSALTNING

Den färskas ansjovisen eller sardinen som fångats samma dag saltas in, täcks på båten med is och transporteras i kylrum till produktionsanläggningen där bearbetningsprocessen genast tar vid. Bearbetningen sker under kontrollerade förhållanden så att råvaran behåller den ursprungliga kvaliteten och fräschören. Rensning av fisken, huvudet och inälvorna samt insaltning utförs för hand för att öka användbarheten och produktens kvalitet. De salta produkterna förvaras i kamrar med en genomsnittlig temperatur upptill 17°C där en kontrollerad mognadsprocess tar vid.

Vi bearbetar årligen 2 500 ton saltad ansjovis som förvaras i plasthinkar eller plåtförpackningar om 5 och 10 kg. Den insaltade ansjovisen kan bearbetas efter köparens recept, med möjlighet till kontroll genom dennes teknologer.

SALAGIONE

Il processo tecnologico della salagione inizia con il raffreddamento a ghiaccio delle sardine o delle acciughe pescate in giornata. Una volta coperte col ghiaccio, vengono trasportate in celle frigorifere sino allo stabilimento, dove viene avviato immediatamente il processo di lavorazione. Tutto si svolge in ambiente controllato, affinché la materia prima conservi le proprie qualità e freschezza naturali. Poi il pesce viene pulito, decapitato, eviscerato e salato a mano, con ulteriore vantaggio per la qualità ultima del prodotto. Il pesce salato è conservato in celle a una temperatura media di 17°C. È qui che, in condizioni di ambiente controllato, avviene il processo di maturazione. In un anno siamo in grado di produrre 2.500 tonnellate di acciughe salate confezionate in barilotti di plastica e in latte da 5 e 10 kg. Le acciughe salate possono essere prodotte anche in base ad una particolare ricetta del committente, in presenza e sotto il controllo dei suoi esperti tecnologi.



Gasollection



ANCHOAS EN SALAZÓN EN BARRIL

El producto es disponible en barriles de diferentes tamaños, según el deseo del cliente.

SLANI INČUN U BARILIMA

Proizvod se pakira u različitim dimenzijama barila po želji kupca.

SALTED ANCHOVIES IN PLASTIC BINS

The product is packed in plastic bins of various sizes, according to the customer's preference.

INSALTAD ANSJOVIS I HINKAR

Produkten paketeras i hinkar av olika dimensioner enligt köparens önskemål.

ACCIUGHE SALATE IN BARILOTTI

Prodotto confezionato in barili di varie dimensioni, a seconda dei desideri del cliente.

ANCHOAS EN SALAZÓN EN LATAS

El producto es disponible en latas de 5 o 10 kg.

SLANI INČUN U LATAMA

Proizvod se pakira u latama od 5 ili 10 kg.

SALTED ANCHOVIES IN TIN CANS

The product is packed in tin cans of 5 or 10 kg.

INSALTAD ANSJOVIS I PLÅTFÖRPACKNINGAR

Produkten paketeras i plåtförpackningar om 5 eller 10 kg.

ACCIUGHE SALATE IN LATTE

Prodotto confezionato in latte da 5 o 10 kg.





FILETES DE BOQUERÓN MARINADO

El producto se envasa en los cubos de pvc de diferentes tamaños, según el deseo del cliente.

FILETI MARINIRANOG INĆUNA

Proizvod se pakira u pvc kantama različitih dimenzija, prema željama kupca.

MARINATED ANCHOVIES FILLETS

The product is packed in PVC buckets of various sizes, according to the customer's preference.



MARINERADE ANSJOVISFILÉER

Produkten paketeras i plastthinkar av olika dimensioner enligt köparens önskemål.

FILETTI DI ACCIUGHE MARINATE

Prodotto confezionato in secchielli di plastica di varie dimensioni, a seconda dei desideri del cliente.







CONEX TRADE d.o.o.

Čaporice 144, 21240 Trilj, Croatia.

T. 00 385 21 712 200

F. 00 385 21 712 205

E. administracija@conex-trade.com

www.conex-trade.com