



PRODUIT SURGELE

PRODUIT DU PORTUGAL



NIGEL est une entreprise qui se dédie à la transformation et à la congélation de poissons et autres produits de la pêche, commercialisant son produit sur le marché interne et externe. Fondée en 1958, son siège est à Peniche, prêt de l'un des principaux ports de pêche du Portugal.

NIGEL a en ce moment environ 100 personnes à son service, s'agissant d'une équipe qualifiée et expérimentée, dès le secteur de la sélection de la matière première jusqu'à la production. Elle a effectué une extension, rénovation et modernisation de toute l'usine en 2015, introduisant de nouvelles technologies dans le processus de fabrication et de l'emballage, promouvant un meilleur résultat de productivité, de qualité et de service. Elle a une capacité de stockage au froid de plus de 18.500 m³; une capacité de congélation de 8 tonnes/heure et une capacité d'emballage de 5 tonnes/heure. Nous sommes une entreprise qui utilise une vaste expérience comme une force motrice d'améliorations constantes dans le but de produire des produits de qualité qui satisfassent les besoins de nos clients. Nos principes directeurs sont le respect des engagements, l'adaptabilité et un grand dévouement.

Depuis les années 60 que nous avons développé une vocation pour l'exportation, travaillant en ce moment pour plus de 20 pays dans les 5 continents. Nous avons une usine conçue avec une grande flexibilité de production pour s'adapter aux exigences de marchés complètement différents.

En complément de la formation continue mise en place avec nos collaborateurs, nous disposons d'une équipe de contrôle qualité qualifiée, chargée de veiller au respect de toutes les règles définies dans le système HACCP, mises en place depuis 1997. Actuellement nous sommes aussi certifiés par la norme IFS FOOD.

NIGEL, OPTION DE QUALITÉ



capacites de
frigorifique
18.500 m³;

capacites de
congélation
8 tonnes/heure

capacites
d'emballage
5 tonnes/heure

- ANGOLA
- ALLEMAGNE
- AFRIQUE DU SUD
- AUSTRALIE
- BELGIQUE
- BRESIL
- CANADA
- CHINE
- CHYPRE
- USA
- ESPAGNE
- FRANCE
- GRECE
- HOLLANDE
- ANGLETERRE
- JAPON
- LUXEMBOURG
- MOZAMBIQUE
- SUISSE
- ITALIE
- ROUMANIE
- TIMOR



- AUTRICHE
- DANEMARK
- EGYPTE
- EMIRATS ARABES UNIS
- HONG KONG
- ILES VIERGES BRITANNIQUES
- CROATIE
- IRLANDE
- JORDANIE
- Mexico
- MALAISIE
- UKRAINE



POISSON SURGELE

PRE-CUISINE

REPÂT PRÊT

FRUIT DE MER

LÉGUMES

POISSON SURGELE

MOUSTELLE
 THON
 MORUE DESSALEE EXTRA
 MORUE DESSALÉE STANDARD
 MORUE DESSALEE EXTRA
 MORUE DESSALEE STANDARD
 TETE DE MORUE
 MORUE EMINCEE
 ENCORNET GÉANT PANE
 MÉLANGE DE POISSON
 CHINCHARD BLEU
 (PETIT/ MOYEN/ GROS)
 CHINCHARD PETIT
 (PETIT/ MOYEN/ GROS)
 MAQUEREAU
 GRANDE CATAGNOLE
 SEICHE
 SEICHE PROPRE
 MAIGRE COMMUM
 DORADE ROSE
 SABRE NOIR
 SABRE NOIR SANS PEAU
 SABRE ARGENTÉ
 ESPADON
 FILET DE MERLU BLANC
 FILET DE CABILLAUD
 FILET DE SABRE NOIR
 FILET DE DORADE SEBASTE
 FILET DE SARDINE
 MÉROU BLANC
 SOLE COMMUNE
 (PETITE/ MOYENNE)
 CALMAR
 (PETIT/ MOYEN)
 CALMAR PROPRE
 ABADÈCHE ROSE
 (PETITE/ MOYENNE))
 PETIT MERLU BLANC
 MURÈNE
 OEUFS DE MORUE
 DIAGRAMME GRIS
 PAGRE COMMUN
 PERCHE DU NIL



FILET DE CABILLAUD- *Salilota australis*



DARNE DE MERLU- *Merluccius capensis*



PAGEOT ROSE- *Pagellus bogaraveo*



PLIE- *Limanda ferruginea*



ROUGET-BARBET- *Mullus*



REQUIN BLEU- *Prionace glauca*



PAGEAU COMMUN- *Pagellus erythrinus*



CHINCHARD- *Trachurus trachurus*



FILET DE MERLU-*Merluccius hubbsi* -
Merluccius capensis -*paradoxus*



MERLU- *Merluccius hubbsi*



MÈLANGE DE POISSON



GRANDE CATAGNOLE- *Brama brama*



PERCHE DU NIL- *Lates niloticus*



REQUIN - *Mustelus mustelus*



Pampo- *Hyperoghyphes antarctica* -



MAQUEREAU- *Scomber colias*

POISSON SURGELE

PRE-CUISINE

REPÂT PRÊT

FRUIT DE MER

LÉGUMES

POISSON SURGELE

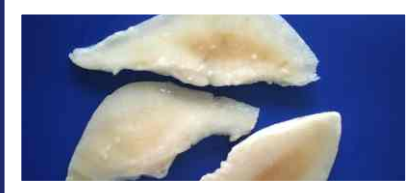
PETIT MERLU BLANC
(0 ET 0 MINI)
MERLU BLANC
(1 FRIRE)
MERLU BLANC
(2-5 CUIRE / FRIRE)
DOS/ COEUR DE MERLU
SARDINE PETITE
POULPE
ENCORNET
(MOYEN/ GRAND)
ENCORNET PROPRE
(MOYEN/ GRAND)
ENCORNET PROPRE
AILES DE RAIE
DORADE SEBASTE
(PETITE / MOYENNE)
SAR COMMUN
SAUMON
ROUGET-BARBET
ROUGET-BARBET PETIT
SARDINE MAIGRE
SARDINE GROSSE
(MOYENNE/ GRANDE)
CONGER COMMUN
(PETIT / GRAND)
PLIE
LOTTE
REQUIN BLEU
REQUIN BLEU STEAK



SARDINE- *Sardine pilchardus*



FILET DE SARDINE- *Sardine pilchardus*



RAIE - *Raja spp*



DORADE SEBASTE- *Sebastes mentella*



D. SEBASTE- *Sebastes marinus-mentella*



DORADE SEBASTE- *Sebastes mentella*



CONGER COMMUN- *Conger conger*



SEICHE- *Sepia spp*



POULPE- *Octopus vulgaris*



POULPE- *Octopus vulgaris*



PAGRE- *agrus caeruleostictus*



DIAGRAMME GRIS- *Rubberlip grunt*



MORUE DESSALEE- *Gadus morhua*



M. DESSALEE- *Gadus macrocephalus*



MORUE DESSALEE- *Gadus morhua*



MORUE DESSALEE- *Gadus morhua*

POISSON SURGELE

PRE-CUISINE

REPÂT PRÊT

FRUIT DE MER

LEGUMES

PRE-CUISINE

- ANNEAUX DE CALAMAR
- ACCRAS DE MORUE
- ACCRAS DE FRUITS DE MER
- BEIGNET DE THON
- BEIGNET DE COQUE
- BEIGNET DE CREVETTE
- BEIGNET DE VIANDE
- BEIGNET DE MORUE
- BEIGNET DE POISSON
- CALAMAR FARCI
- CROQUETTE DE VIANDE
- GALETTE DE POULET
- FILET DE POULET PANÉ
- FILET DE MERLU PANÉ
- MORUE «À BRAS»
- MERLU A LA SEVILLENNE
- ROULEAUX DE CHOURIÇO
- ROULEAUX DE SAUCISSE
- SÃO JACOBS
- SÃO MARINOS
- CALAMAR FARCI
- CALAMAR PANÉ



BEIGNETS DE MORUE



ACCRAS A LA MORUE



BEIGNETS DE CREVETTE



ANNEAUX DE CALAMAR



«CHAMUÇAS»



GALETTE DE POULET



ROULEAU DE SAUCISSE



CREPE DE LEGUMES

NOUVEAU PRODUIT



BURGER POISSONS

- POISSON PANÉ
- MAQUEREAU
- SAUMON

REPÂT PRÊT

POULPE A LAGAREIRO
 MÉDAILLONS DE MERLU
 FILET DE RED-FISH
 DORÉS
 FILET DE SARDINE AU
 PECHEUR
 FILET DE SARDINE À
 MARIN



POULPE A LAGAREIRO



MÉDAILLONS DE MERLU



FILET DE RED-FISH DORÉS



FILET DE SARDINE AU PECHEUR



FILET DE SARDINE À MARIN



POISSON SURGELE

PRE-CUISINE

REPÂT PRÊT

FRUIT DE MER

LÉGUMES

FRUIT DE MER

PALOURDE
 CHAIR DE PALOURDE
 COQUE
 CHAIR DE COQUE
 CHAIR DE BUCCINS
 DONAX
 LAPA
 CREVETTE SAUVAGE
 CREVETTE D'AQUACULTURE
 CHAIR DE CREVETTE
 CREVETTE SAUVAGE
 PINCES DE CRABE
 CHARIOTS DE CRABE
 LANGOUSTE
 CHAIR DE COUTEAU-GAINE
 COCKTAIL FRUITS DE MER
 MOULE ½ COQUILLE
 CHAIR DE MOULE
 ETRILLE
 PINCE DE TOURTEAU
 CHARIOT DE TOURTEAU
 TOURTEAU



CHAIR DE CREVETTE- *Penaeus indicus*



PALOURDE (VIETNAM)- *Meretrix lyrata*



MOULE ½ COQUILLE



CHAIR DE MOULE



COQUE/ CHAIR DE COQUE



COCKTAIL FRUITS DE MER

LEGUMES

POMME DE TERRE PRE-FRITES
BROCOLI
CHOUX VERTS EMINCÉS
CHÂTAIGNE
OIGNON
CHOUX DE BRUXELLES
CHOUX FLEUR
PETITS POIS
ASPERGE
EPINARD
FEVE
HARICOT VERT
«JARDINIÈRE» MELANGE
DE LEGUMES
MACEDOINE
MAÏS DOUX
POIVRONS EN LANIERES
TOMATES 1/4



«JARDINIÈRE» MELANGE DE LEGUMES



PETITS POIS



FEVE



BROCOLI



POMMES DE TERRE PRE-FRITES



HARICOT VERT

POISSON SURGELE

POISSON SURGELE

MOUSTELLE
THON
MORUE DESSALEE EXTRA
MORUE DESSALÉE STANDARD
MORUE DESSALEE EXTRA
MORUE DESSALEE STANDARD
TETE DE MORUE
MORUE EMINCEE
ENCORNET GÉANT PANÉ
MÉLANGE DE POISSON
CHINCHARD BLEU
(PETIT/ MOYEN/ GROS)
CHINCHARD PETIT
(PETIT/ MOYEN/ GROS)
MAQUEREAU
GRANDE CATAGNOLE
SEICHE
SEICHE PROPRE
MAIGRE COMMUM
DORADE ROSE
SABRE NOIR
SABRE NOIR SANS PEAU
SABRE ARGENTÉ
ESPADON
FILET DE MERLU BLANC
FILET DE CABILLAUD
FILET DE SABRE NOIR
FILET DE DORADE SEBASTE
FILET DE SARDINE
MÉROU BLANC
SOLE COMMUNE
(PETITE/ MOYENNE)
CALMAR (PETIT/ MOYEN)
CALMAR PROPRE

PRE-CUISINE

ABADÈCHE ROSE
(PETITE/ MOYENNE)
PETIT MERLU BLANC
MURÈNE
OEUFS DE MORUE
DIAGRAMME GRIS
PAGRE COMMUN
PERCHE DU NIL
PETIT MERLU BLANC
(O ET O MINI)
MERLU BLANC
(1 FRIRE)
MERLU BLANC
(2-5 CUIRE / FRIRE)
DOS/ COEUR DE MERLU
SARDINE PETITE
POULPE
ENCORNET
(MOYEN/ GRAND)
ENCORNET PROPRE
(MOYEN/ GRAND)
ENCORNET PROPRE
AILES DE RAIE
DORADE SEBASTE
(PETITE / MOYENNE)
SAR COMMUN
SAUMON
ROUGET-BARBET
ROUGET-BARBET PETIT
SARDINE MAIGRE
SARDINE GROSSE
(MOYENNE/ GRANDE)
CONGER COMMUN
(PETIT / GRANDE)
PLIE
LOTTE
REQUIN BLEU
REQUIN BLEU STEAK

FRUIT DE MER
LÉGUMES

PRE-CUISINE

MORUE «À BRAS»
ACCRAS DE MORUE
ACCRAS DE FRUITS DE MER
CROQUETTE DE VIANDE
GALETTE DE POULET
FILET DE POULET PANÉ
FILET DE MERLU PANÉ
CALAMAR FARCI
BEIGNET DE MORUE
MERLU A LA SEVILLENNE
ROULEAUX DE CHOURIÇO
ROULEAUX DE SAUCISSE
SÃO JACOBS
SÃO MARINOS
CALAMAR FARCI
CALAMAR PANÉ
ANNEAUX DE CALAMAR
BEIGNET DE THON
BEIGNET DE COQUE
BEIGNET DE CREVETTE
BEIGNET DE VIANDE
BEIGNET DE POISSON

BURGER POISSONS

POISSON PANÉ
MAQUEREAU
SAUMON

REPÂT PRÊT

POULPE A LAGAREIRO
MÉDAILLONS DE MERLU
FILET DE SARDINE AU PECHEUR
FILET DE SARDINE À MARIN
FILET DE RED-FISH DORÉS

FRUIT DE MER

PALOURDE
CHAIR DE PALOURDE
COQUE
CHAIR DE COQUE
CHAIR DE BUCCINS
DONAX
LAPA
CREVETTE SAUVAGE
CREVETTE D'AQUACULTURE
CHAIR DE CREVETTE
CREVETTE SAUVAGE
PINCES DE CRABE
CHARIOTS DE CRABE
LANGOUSTE
CHAIR DE COUTEAU-GAINE
COCKTAIL FRUITS DE MER
MOULE ½ COQUILLE
CHAIR DE MOULE
ETRILLE
PINCE DE TOURTEAU
CHARIOT DE TOURTEAU
TOURTEAU

LEGUMES

POMME DE TERRE PRE-FRITES
BROCOLI
CHOUX VERTS EMINCÉS
CHÂTAIGNE
OIGNON
CHOUX DE BRUXELLES
CHOUX FLEUR
PETITS POIS
ASPERGE
EPINARD
FEVE
HARICOT VERT
«JARDINIÈRE» MELANGE
DE LEGUMES
MACEDOINE
MÂIS DOUX
POIVRONS EN LANIERES
TOMATES 1/4



PRODUITS DE QUALITE

La priorité de l'entreprise s'est de maintenir des niveaux de qualité élevés, dès la sélection de la matière première jusqu'à l'expédition finale.

Outre la formation continue mise en œuvre auprès de nos employés, nous comptons avec une équipe qualifiée de contrôle de qualité, qui est responsable pour assurer le respect de toutes les règles définies dans le système HACCP, mises en œuvre depuis 1997. Nigel a été certifié par la norme internationale:

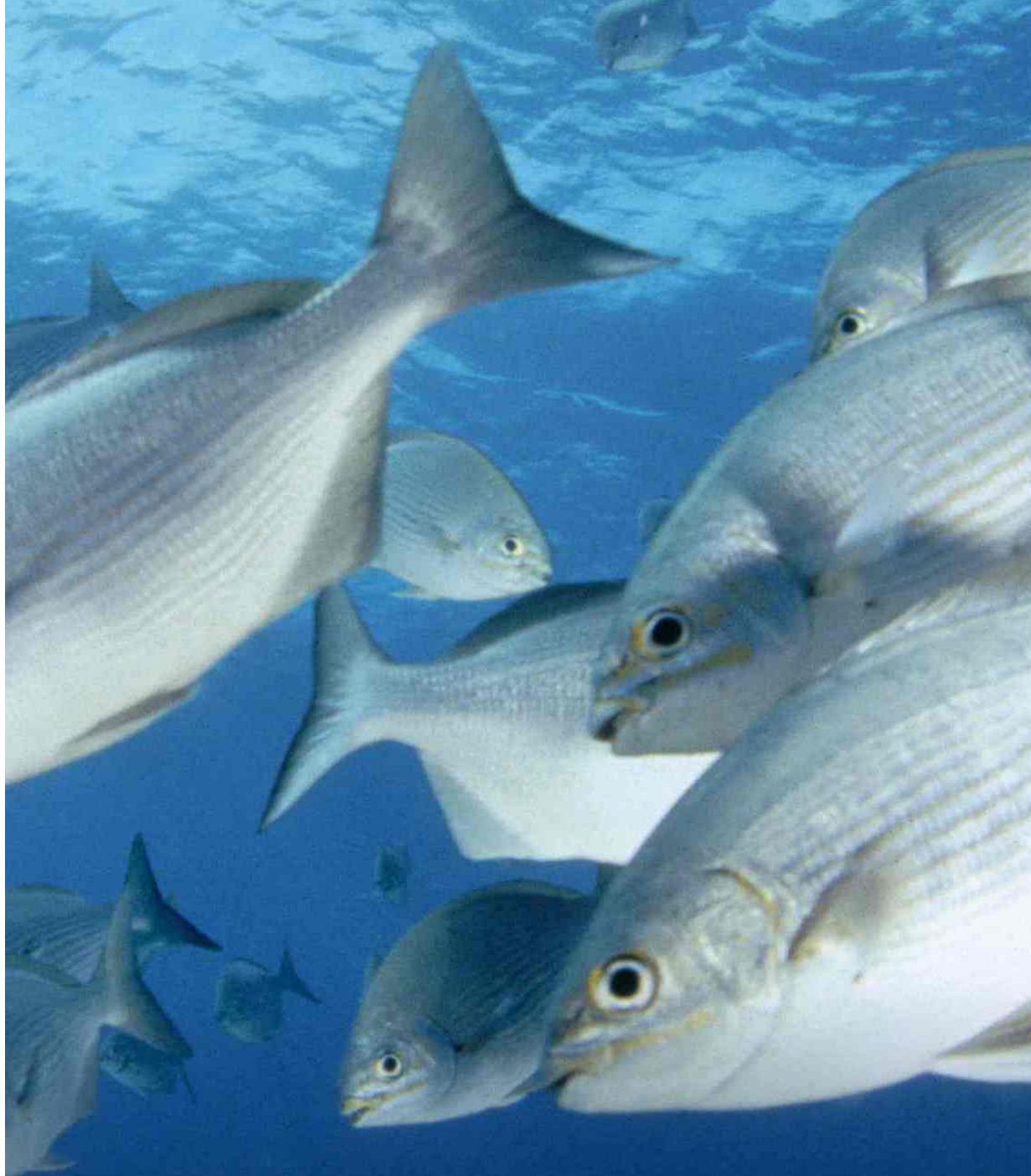
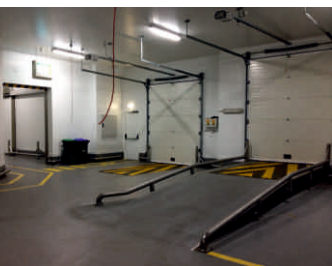
**IFS - INTERNACIONAL
FEATURED
STANDARDS**





CAPACIDADE/ CAPACITIES/ CAPACITES				
	FRIGORIFICA REFRIGERATING FRIGORIFIQUE (m3)	CONGELAÇÃO FREEZING CONGELATION (Ton./h)	EMBALAMENTO PACKAGING EMBALLAGE (Ton./h)	AREA FÁBRIL FACTORY AREA USINE AIRE (m2)
1958	60 m3	500 kg/h	-	600 m2
1982	4.200 m3	3.0 ton./h	0.8 ton./h	3.150 m2
1999	12.000 m3	8.0 ton./h	2.0 ton./h	9.000 m2
2014	14.000 m3	8.0 ton./h	5.0 ton./h	11.300 m2
2017	18.500 m3	8.0 ton./h	5.0 ton./h	11.300 m2





2015 REMODELE ET MODERNISE L'ENSEMBLE DE L'USINE DE FABRICATION

NIGEL - CONGELADORA JOSÉ NICOLAU, LDA
APARTADO 22
2524-909 PENICHE - PORTUGAL
TEL: + 351 262 790040
FAX: + 351 262 790041

www.nigel.pt