

Pescadors de Roses exporta a Canadà un fumet de peix que té el gust del Cap de Creus

El producte d'elaboració pròpia es prepara a Roses seguint la recepta del prestigiós cuiner Rafa Zafra



Pere Gotanegra, el propietari de Pescadors de Roses.

Pere Gotanegra somriu amb satisfacció davant la primera remesa de Fumet de Peix de la seva empresa, Pescadors de Roses, que s'exporta al Canadà. El primer enviament ha sortit aquest mateix mes de març. Fa cinc anys, Pescadors de Roses va començar a comercialitzar el fumet de peix d'elaboració pròpia i les xifres de vendes demostren la bona sortida que ha tingut el producte, en el mercat català i valencià, principalment, però també a Sardenya (Itàlia) i ara a Canadà.

"En aquests moments, estem en negociacions amb l'empresa més gran de distribució de peix de tot França, que es troba a Agen", ha explicat Pere Gotanegra, que assegura que se sent molt content per la bona acceptació que han tingut els canadencs del seu producte: "Feia un any que treballàvem en aquest projecte d'exportació."

Des del moment de la seva creació, a Pescadors de Roses sempre han tingut molt clars els objectius: la promoció i la comercialització de les captures de peix de la zona nord de la Costa Brava, bàsicament per mitjà de tres línies obertes i ben diferenciades: la venda de peix fresc a grans superfícies; la manipulació, evisceració, congelació i cocció de peix fresc dels nostres ports, per poder donar un valor afegit al producte, i la venda al detall dels productes propis frescos i congelats.

El fumet, com la sopa de peix, que també es prepara a les instal·lacions de Pescadors de Roses, és una recepta elaborada sota les instruccions del prestigiós cuiner Rafa Zafra. La firma té altres plats, com els carpaccios de gamba o de potes de pop, que s'elaboren pensant en un tractament molt professional, dins l'àmbit de l'hostaleria.

Font del document:

http://www.emporda.info/economia/2017/03/23/pescadors-roses-exporta-canada-fumet/349327.html?utm_source=rss

