



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CATALOGO DEI PRODOTTI | PRODUKTKATALOG





ÍNDICE DE CONTENIDOS

INDICE DEI CONTENUTI | INHALTSVERZEICHNIS



- | | |
|--|--|
| 4 Mar Ibérica | 24 Preparados Sin Gluten
Preparati Senza Glutine
Glutenfreie Zubereitungen |
| 10 Pescados
Pesci Fisch | 26 Preparados
Preparati Zubereitungen |
| 16 Bacalao
Merluzzo Kabeljau | 28 Onda Azul |
| 18 Mariscos
Frutti di Mare Kabeljau | 30 Vegetales
Verdure Gemüse |
| 20 Cefalópodos Molusco Bivalvos
Cefalopodi Molluschi Bivalvi
Kopffüßer Weichtiere Muscheln | 30 Postres
Dolci Nachspeisen |

Leyenda | Leggenda | Legende



Por separado
Singolarmente | Einzeln



Cubeta
Cubetto | Behälter



Bolsa
Sacca | Beutel



Higienizado
Igienizzato | Hygienisch
gereinigt



Vacío
Sottovuoto | Vakuum



Caja
Scatola | Kiste



Origen en bloque
Origine a Blocchi |
Herkunft Block



Origen envuelto
Origine Avvolto |
Herkunft verpackt

MAR IBÉRICA.

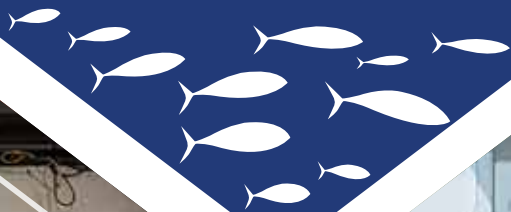
SOBRE NOSOTROS



Fundada en 1987, Mar Ibérica es una empresa especializada en la transformación y comercialización de pescado y mariscos ultracongelados. Su actividad comenzó con la comercialización de pescado fresco, pero hoy en día se dedica exclusivamente a productos ultracongelados. Esta experiencia permite a Mar Ibérica contar con habilidades que le otorgan ventajas competitivas frente a su competencia.

Estas ventajas distinguen a la organización en el método de selección compleja de las materias primas, en la definición de las especificaciones de los productos, en los formatos de empaque y en la oferta de una amplia variedad. Todo esto está estructurado de manera que el cliente obtenga la mejor relación precio/calidad de sus productos, satisfaciendo las expectativas de los consumidores.

Seleccionando los mejores entre los mejores, Mar Ibérica gestiona a los armadores como sus socios, y la pesca artesanal también constituye una fuente importante de suministro de algunas especies.





CHI SIAMO.

Fondata nel 1987, Mar Ibérica è specializzata nella trasformazione e commercializzazione di pesce e frutti di mare ultracongelati. La sua attività è iniziata con la commercializzazione di pesce fresco, mentre oggi l'intera operatività è dedicata esclusivamente a prodotti ultracongelati. Questa esperienza ha fornito a Mar Ibérica un vantaggio competitivo rispetto ai suoi concorrenti, un vantaggio che contraddistingue l'azienda per il suo complesso metodo di selezione delle materie prime, la definizione delle specifiche dei prodotti, i formati di confezionamento e la vasta varietà. Tutto questo è strutturato in modo da garantire che il cliente ottenga il miglior rapporto qualità/prezzo dai suoi prodotti, corrispondendo alle aspettative dei consumatori.

Selezionando il meglio tra il meglio, Mar Ibérica tratta gli armatori come se fossero partner, con la pesca a piccola scala che costituisce una fonte significativa per alcune specie.

ÜBER UNS.

Gegründet im Jahr 1987 ist Mar Ibérica auf die Verarbeitung und Vermarktung von tiefgekühltem Fisch und Meeresfrüchten spezialisiert. Das Geschäft begann mit dem Verkauf von frischem Fisch, während heute ausschließlich tiefgekühlte Produkte gehandelt werden. Diese Erfahrung hat Mar Ibérica einen Wettbewerbsvorteil gegenüber seinen Mitbewerbern verschafft, ein Vorteil, der das Unternehmen im Hinblick auf die komplexe Auswahl der Rohstoffe, die Definition der Produktspezifikationen, Verpackungsformate und die große Vielfalt auszeichnet.

All dies ist so strukturiert, dass der Kunde das beste Preis-/Qualitätsverhältnis für seine Produkte erhält, was den Erwartungen der Verbraucher entspricht.

Durch die Auswahl der Besten unter den Besten behandelt Mar Ibérica Schiffseigner, als wären sie Partner, wobei die Kleinfischerei eine bedeutende Quelle für einige Arten darstellt.



HACCP



MAR IBÉRICA

EN EL

MUNDO.

DOVE SIAMO

WO SIND WIR

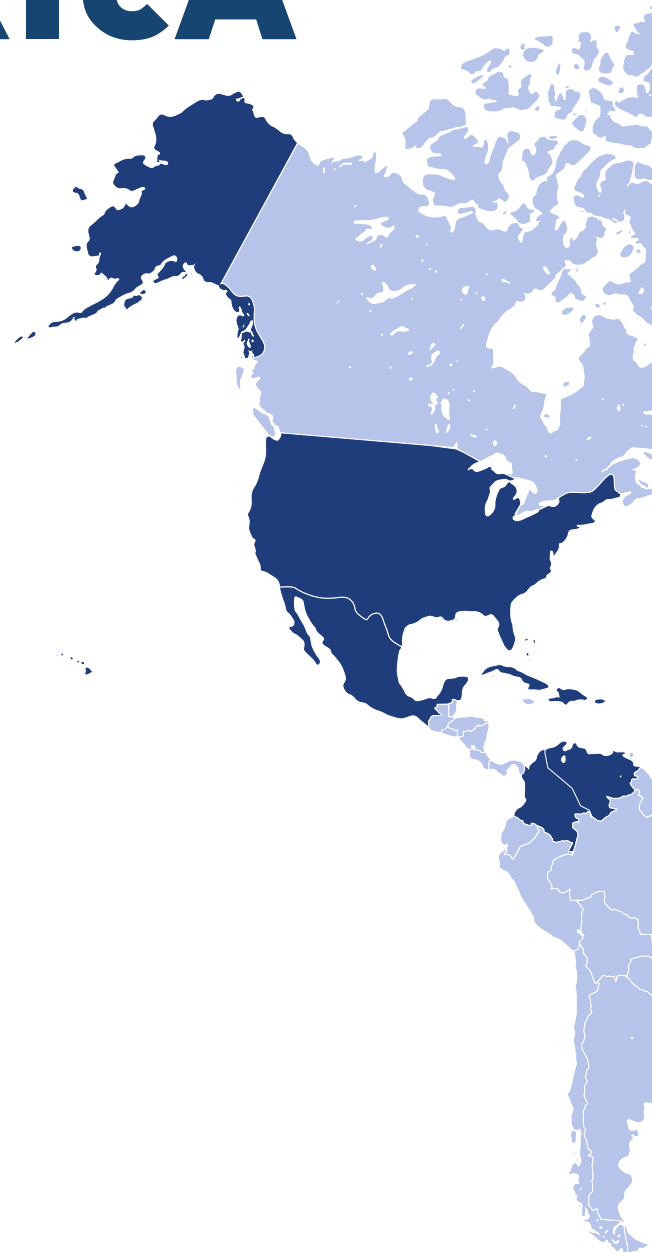
La experiencia adquirida por MAR IBÉRICA a lo largo de sus más de 35 años de existencia ha llevado a que la marca, sus productos y su excelencia en servicio trasciendan fronteras y lleguen a varios continentes.

Seguimos de cerca cada nuevo mercado que surge con ambición y con conciencia de las diferentes características y necesidades particulares inherentes a los mismos. Afrontamos los desafíos con motivación y con el compromiso de añadir valor. Para ello, contamos con tecnologías avanzadas, equipos altamente capacitados y especializados, y procesos eficientes.

IT

L'esperienza acquisita da MAR IBÉRICA nel corso dei suoi oltre 35 anni di esistenza ha portato al fatto che il marchio, i suoi prodotti e l'eccellenza del servizio abbiano superato i confini e siano arrivati in diversi continenti.

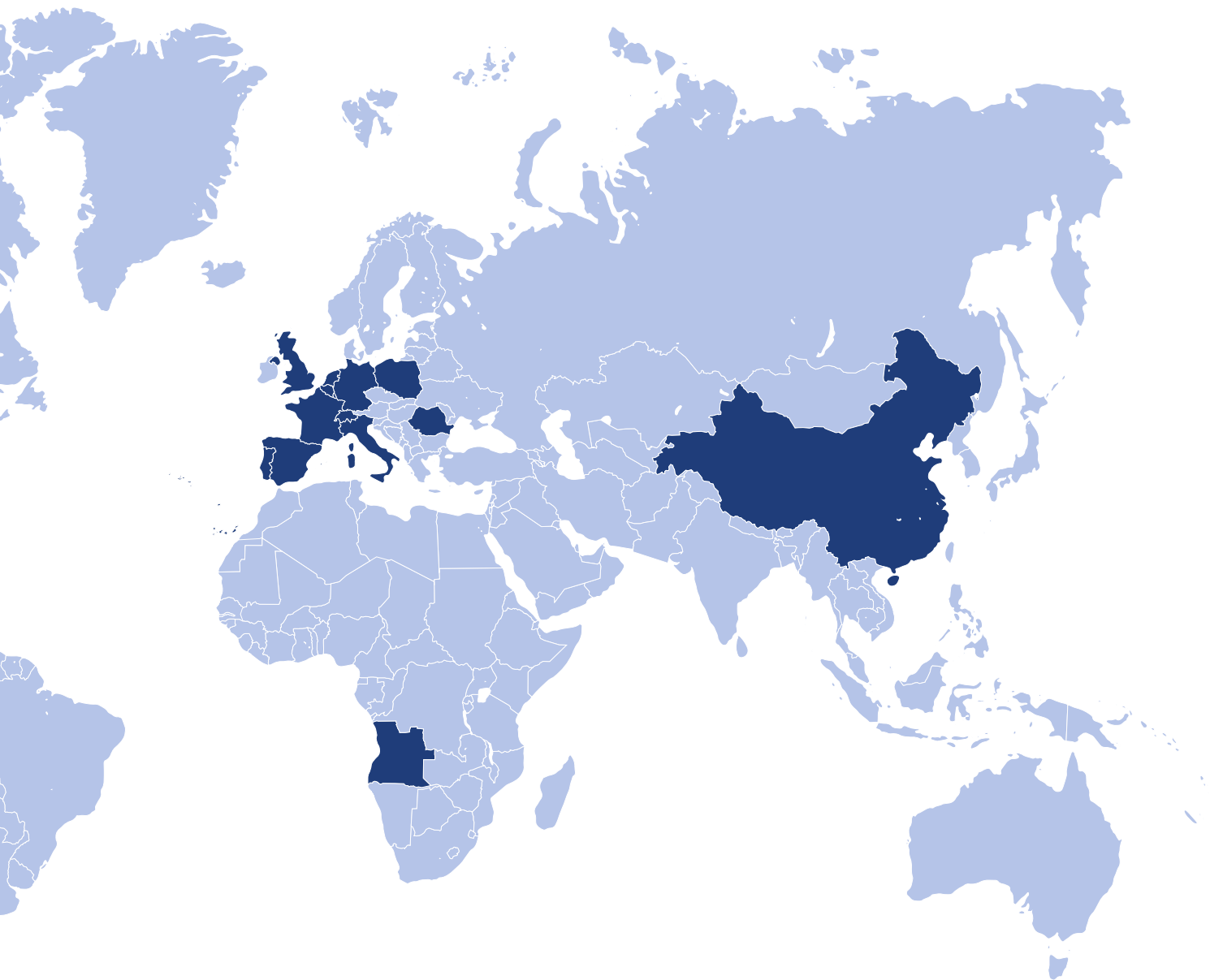
Seguiamo da vicino ogni nuovo mercato che emerge con ambizione e consapevolezza delle diverse caratteristiche e specifiche esigenze proprie. Affrontiamo le sfide con motivazione e con l'impegno di aggiungere valore, per questo contiamo su tecnologie avanzate, team altamente qualificati e specializzati e processi efficienti.



DE

Die von MAR IBÉRICA in über 35 Jahren ihrer Existenz gesammelten Erfahrungen haben dazu geführt, dass die Marke, ihre Produkte und ihre hervorragende Dienstleistungsqualität Grenzen überwunden und verschiedene Kontinente erreicht haben.

Wir verfolgen jeden neuen Markt, der mit Ambition und Bewusstsein aufkommt, mit seinen unterschiedlichen Merkmalen und spezifischen Anforderungen. Wir stellen uns den Herausforderungen mit Motivation und dem Engagement, Mehrwert hinzuzufügen. Dafür verfügen wir über fortschrittliche Technologien, hochqualifizierte und spezialisierte Teams sowie effiziente Prozesse.



Exportamos a Esportiamo in / Wir exportieren nach

Europa / Europe:

Alemania / *Germany*; Bélgica / *Belgium*; España / *Spain*; Francia / *France*; Italia / *Italy*; Luxemburgo / *Luxembourg*; Países Bajos / *Netherlands*; Polonia / *Poland*; Reino Unido / *United Kingdom*; Rumanía / *Romania*; Suiza / *Switzerland*

América / America:

Colombia / *Colombia*; Cuba / *Cuba*; Estados Unidos / *USA*; México / *Mexico*; República Dominicana / *Dominican Republic*; Venezuela / *Venezuela*

África / Africa:

Angola / *Angola*; Cabo Verde / *Cape Verde*

Asia / Asia

China / *China*

SOSTENIBILIDAD.

Años de experiencia relacionados con el mar han llevado a que la preocupación por la sostenibilidad de los recursos sea una preocupación constante para Mar Ibérica y un objeto de búsqueda de nuevas soluciones para hacer que toda la actividad circundante cumpla cada vez con estándares superiores de sostenibilidad.

Además de la selección de proveedores que comparten esta misma filosofía, la adopción de materiales cada vez más amigables con el medio ambiente y la búsqueda de equipos y soluciones energéticas con un menor impacto ambiental han sido el enfoque de inversión por parte de la empresa.

Esto nos permite, desde finales de 2019, utilizar cajas de transporte de cartón, 100% reciclables y compuestas de material reciclado entre un 50% y un 76%. También el plástico utilizado en los envases de nuestros productos es 100% reciclable y compuesto por material reciclado entre un 50% y un 90%.

SOSTENIBILITÀ.

Anni di esperienza legata al mare portano alla costante preoccupazione per la sostenibilità delle risorse da parte di Mar Ibérica e all'obiettivo di cercare nuove soluzioni per rendere tutta l'attività circostante sempre sostenibile.

Oltre alla selezione di fornitori che condividano questa stessa filosofia, l'adozione di materiali sempre più ecologici e la ricerca di attrezzature e soluzioni energetiche con un minore impatto ambientale sono state al centro degli investimenti dell'azienda.

Ciò ci consente, dal tardo 2019, di utilizzare scatole per il trasporto in cartone, al 100% riciclabili e composte al 50-76% di materiale riciclato. Anche la plastica utilizzata negli imballaggi dei nostri prodotti è al 50% riciclabile e composta per il 50-90% da materiale riciclato.

NACHHALTIGKEIT.

Jahrelange Erfahrung im Zusammenhang mit dem Meer führt dazu, die Nachhaltigkeit der Ressourcen für Mar Ibérica eine ständige Sorge zu sein und das Ziel der Suche nach neuen Lösungen, um die gesamte umgebende Tätigkeit immer nachhaltiger zu gestalten.

Neben der Auswahl von Lieferanten, die dieselbe Philosophie teilen, ist die Verwendung immer umweltfreundlicherer Materialien und die Suche nach Geräten und Energielösungen mit geringerer Umweltauswirkung der Mittelpunkt der Investitionen des Unternehmens.

Dies ermöglicht uns seit Ende 2019 die Verwendung von 100% recyceltem Kartontransportboxen, die zu 50-76% aus recyceltem Material bestehen. Auch das in unseren Produktverpackungen verwendete Plastik ist zu 50% recycelbar und besteht zu 50-90% aus recyceltem Material.

Great
Products
Make Great
Deals



PESCADOS.

PESCI | FISCH







LUBINA

Branzino | Wolfsbarsch

DORADA

Dorata | Goldbrasse



POSTA DE MARUCA

Filetto di Merluzzo | Dorschfilet

LENGUADO

Sogliola | Seezunge



FILETES DE ATÚN 6KG

Bistecca di Tonno | Thunfischsteaks

VENTRESCA DE ATÚN

Ventresca di Tonno | Thunfischbäuche



TROZOS DE MERLUZA

Tranci di Nasello | Schellfischfilets

FILETES DE MERLUZA

Filetti di Nasello | Schellfischfilets



ALAS DE RAYA

Ali di razza | Rochenflügel

FILETES DE TILAPIA

Filetti di tilapia | Tilapiafilets



LOMOS DE SALMÓN

Filetti di Salmone | Lachsfilets



FILETES DE SALMÓN

Filetti di Salmone | Lachsfilets



TROZO DE SALMÓN

Trancio di Salmone | Lachssteak

PEQUENA

GRANDE



SARDINA

Sardina | Sardine

PEQUENA

MÉDIO

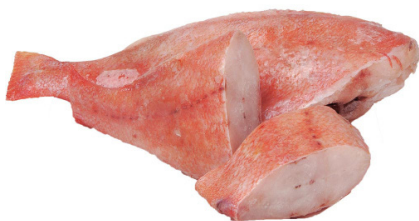


JUREL

Sgombro | Makrele

CUBOS DE RAPE

Cubetti di Nasello | Seeteufelwürfel



BRANCO
PRETO

PARGO

Dentice | Rotbarsch

TROZO DE PEZ ESPADA

Trancio di Pesce Spada | Schwertfischsteak

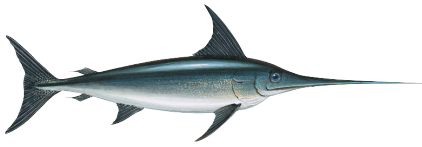


TROZO DE PERCA

Trancio di Persico | Zandersteak

TROZO DE TINTORERA

Trancio di Palombo | Thunfischsteak



AGUJA AZUL

Makaira nigricans
Marlin Blu | Blauer Marlin



CARBONERO

Pollochius virens
Merluzzo | Pollack



GALLINETA OCEÁNICA

Sebastes mentella
Scorfano | Rotbarsch



ANJOVA

Pomatomus saltatrix
Pesce Serra | Blaubarsch



COJINOVA

Seriola lalandi
Sériole | South Pacific Breams Nei



GRANADERO

Coryphaenoides rupestris
Granadiere | Grenadier



ATÚN

Thunnus albacares
Tonno | Thunfisch



CORVINA DEL ÍNDICO

Otolithoides biauritus
Corvina Indopacifica | Indischer Meerbrasse



JAPUTA

Brama brama
Pesce Castagna | Rotbarbe



BACALAO CRIOLLO

Salilota australis
Musdea | Patagonischer Tiefseedorsch



CORVINA PLATEADA

Protonibea diacanthus
Ombrina | Schwarzgefleckter Umberfisch



JUREL

Trachurus trachurus
Suro | Stöcker |



BACALAO

Gadus morhua
Baccalà | Kabeljau



DORADA

Sparus aurata
Dorada | Goldbrasse



JUREL DENTÓN

Pseudocaranx dentex
Carango | Neuseeländische Stachelmakrele



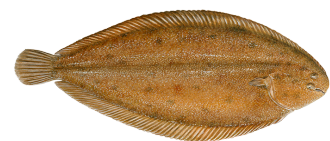
BONITO

Sarda sarda
Palamita | Makrele



ESCOLAR NEGRO

Lepidocybium flavobrunneum
Brocco Nero | Katfisch



LENGUADO

Solea senegalensis
Sogliola | Scholle



BURRO CHICLERO

Plectorhinchus mediterraneus
Pesce Burro | Grunzbarsch



FLETÁN NEGRO

Reinhardtius hippoglossoides
Flétan Noir | Greenland Halibut



LIMANDA

Limanda ferruginea
Limanda Ferruginea | Atlantische Kliesche



CARDENAL

Epigonus telescopus
Cardinale | Kardinalbarsch



FLETÁN DEL ATLÁNTICO

Hippoglossus hippoglossus
Halibut | Heilbutt



LUBINA

Dicentrarchus labrax
Spigola | Wolfsbarsch



MARRAJO DIENTUSO

Isurus oxyrinchus
Smeriglio | Makrelenhai



PANGASIUS

Pangasius hypophthalmus
Pangasio | Pangasius



RAPE DEL CABO

Lophius vomerinus
Rana Pescatrice | Seeteufel



MARUCA

Genypterus blacodes
Abadeco | Kingklip



PERCA DEL NILO

Lates niloticus
Persico Africano | Nilbarsch



RAYA FALSA VELA

Raja circularis
Razza | Rochen



MARUCA AZUL

Molva dypterygia
Merluzzo Azzurro | Blauleng



PERRO PINTADO

Anarhichas minor
Loup Tacheté | Spotted Wolffish



RODABALLO

Psetta maxima
Rombo Chiodato | Steinbutt



MENDO

Glyptocephalus cynoglossus
Passera | Rotzunge



PEZ CINTO

Lepidopus caudatus
Pesce Spada | Schwertfisch



SABLE NEGRO

Alphanopus carbo
Pesce Spada Nero | Schwarzer Schwertfisch



MERO

Epinephelus aeneus
Cernia | Zackenbarsch



PEZ DE SAN PEDRO

Zeus faber
S. Pietro | Petersfisch



SALMÓN

Oncorhynchus keta
Salmone | Keta-Lachs



MERLUZA AUSTRAL

Merluccius australis
Nasello Australe | Seehecht



PEZ ESPADA

Xiphias gladius
Pesce Spada | Schwertfisch



SARDINA

Sardina pilchardus
Sardina | Sardine



MOLLERA MORANELLA

Mora moro
Moro | Tiefseedorsch



PEZ GATO

Arius heudelotii
Pesce Gatto | Wels



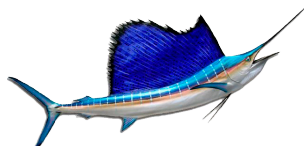
TILAPIA

Oreochromis niloticus
Tilapia | Tilapia



PARGO ROSADO

Pagrus major
Pagro Maggiore | Rosa-Brasse



PEZ VELA DEL ATLÁNTICO

Istiophorus albicans
Pesce Vela | Segelflosser



TINTORERA

Prionace glauca
Verdesca | Blauhais

BACALAO.

MERLUZZO | KABELJAU





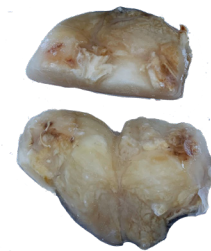
LOMOS DE BACALAO ("PUNTO DE SAL")
Tranci di Merluzzo | Kabeljausscheiben



LOMO DE BACALAO ("PUNTO DE SAL")
Filetto di Merluzzo | Kabeljaulende



CARAS DE BACALAO
Teste di Merluzzo | Kabeljausköpfe



COLLARES DE BACALAO DESALADO
Collane di Merluzz | Entsalzte Kabeljausketten



LOMOS DE BACALAO DESALADO
Tranci di Merluzzo Dissalato | Entsalzte Kabeljausscheiben



LOMO DE BACALAO DESALADO
Filetto di Merluzzo Dissalato | Entsalztes Kabeljaulende



MIGAS DE BACALAO DESALADO
Briciole di Merluzzo | Entsalzte Kabeljausbrösel



TAPAS DE BACALAO
Tapas di Merluzzo | Kabeljauhäppchen



MA RIS- COS. FRUTTI DI MARE KABELJAU





CAMARÓN GAMBA

Gambero | Garnelen

CAMARÓN COCIDO

Gambero Cotto | Gekochte Garnelen

- 2 4
- 4 6
- 6 8
- 8 12
- 13 16
- 15 20
- 21
- 30



- 20/30 30/40
- 40/60 60/80



CAMARÓN TIGRE NEGRO ENTERO

Gambero Tigre Nero Intero | Ganz Schwarzgarnelen

CAMARÓN ENTERO VANNAMEI

Gambero Intero Vannamei | Ganze Vannamei-Garnelen



- 10/20 20/40
- 30/50 50/70
- 80/150 100/150



CAMARÓN DE MOZAMBIQUE

Gambero del Mozambico | Garnelen aus Mosambik

COLA DE CAMARÓN 300g, 750g e 800g

Cuore di Gambero | Garnelenfleisch



CANGREJO DE MAR

Granchio | Meereskrabbe

LANGOSTA

Aragosta | Hummer

MO LUS CO.

MOLLUSCHI
WEICHTIERE





PULPO
Polpo | Krake



PULPO DE LA COSTA LIMPIO 600G
Polpo della costa pulito | Saubere Küstenkrake



PULPO LIMPIO EN FLORES
Polpo pulito a fiori | Saubere Blumenkrake



PULPO COCIDO
Polpo cotto | Gekochte Krake



POTA
Pota



TENTÁCULOS DE POTA
Tentacoli di pota | Pota-Tentakel



TIRAS DE POTA
Strisce di pota | Pota-Streifen



ANILLAS DE POTA 800G
Anelli di pota | Pota-Ringe



CHOCO CON TINTA

Totano con inchiostro | Tintenfisch mit Tinte

CHOCO LIMPIO 800G

Totano Pulito | Sauberer Tintenfisch



CALAMAR

Calamaro | Kalmar

CALAMAR PEQUEÑO 900G

Calamaro Piccolo | Kleiner Kalmar



CALAMAR LIMPIO 800g

Calamaro Pulito | Sauberer Kalmar

CALAMAR LIMPIO CORTADO 800G

Calamaro Pulito Tagliato | Geschnittener Sauberer Kalmar



MEJILLÓN ENTERO COCIDO 1KG

Cozze Bollite | Gekochte ganze Miesmuschel

MEJILLÓN 1/2 CONCHA 400g, 800g e 1kg

Cozze 1/2 Guscio | Miesmuschel im 1/2-Schale

30
40



40
60

60
80

80
100



CARNE DE MEJILLÓN 250G

Cuore di Cozze | Miesmuschelfleisch

ALMEJA JAPONESA

Vongola Giapponese | Japanische Miesmuschel

40
60



40
60

60
80

90
120



ALMEJA VIETNAMITA MARRÓN

Vongola Vietnamita Castagna | Vietnamesische Kastanienmuschel

ALMEJA VIETNAMITA BLANCA

Vongola Vietnamita Bianca | Vietnamesische Weiße Muschel



80
150



ALMEJA REAL

Vongola Reale | Echte Miesmuschel

ALMEJA BLANCA

Vongola Bianca | Weiße Muschel



CARNE DE ALMEJA CEBRA

Cuore Vongola Zebra | Fleisch der Zebramuschel

CARNE DE ALMEJA DORADA

Cuore di Vongola Dorata | Fleisch der Goldenen Muschel

PRE PARA DOS SIN, GLÚTEN.

PREPARATI
SENZA GLUTINE
GLUTENFREIE
ZUBEREITUNGEN





PREPARADO DE ARROZ DE MARISCOS CON SOFRITO SIN GLUTEN

Preparato di Riso ai Frutti di Mare con Sofritto Senza Glutine | Meeresfrüchtereis mit Glutenfreiem Anbraten Zubereitet



PREPARADO DE ARROZ DE MARISCOS SIN SOFRITO SIN GLUTEN

Preparato di Riso ai Frutti di Mare Senza Sofritto Senza Glutine | Meeresfrüchtereis ohne Glutenfreies Anbraten Zubereitet



CÓCTEL DE ARROZ DE MARISCOS SIN GLUTEN

Cocktail di Riso ai Frutti di Mare Senza Glutine | Meeresfrüchte-Reiscocktail ohne Gluten



DELICIAS DE SALMÓN AHUMADO SIN GLUTEN

Delizie al Salmone Affumicato Senza Glutine | Lachselikatesen ohne Gluten



DELICIAS DE MAR ENTERAS Y CORTADAS SIN GLUTEN

Delizie del Mare Intere e Tagliate Senza Glutine | Ganze und Geschnittene Meeresdelikatessen ohne Gluten

PRE PARA DOS.

PREPARATI
ZUBEREI-
TUNGEN





CALDEIRADA DE BACALAO A LA PORTUGUESA

Zuppa di Baccalà alla Portoghese | Portugiesischer Kabeljau-Eintopf



CALDEIRADA DE PESCADO

Zuppa di Pesce | Fisch-Eintopf



PREPARADO DE ARROZ DE MARISCO PREMIUM

Preparato di Riso ai Frutti di Mare Premium | Zubereitung für Premium Meeresfrüchte-Reis



PREPARADO DE ARROZ DE MARISCO

Preparato di Riso ai Frutti di Mare | Zubereitung für Meeresfrüchte-Reis



RISOTTO DE CAMARONES Y ALMEJAS

Risotto di Gamberi e Vongole | Garnelen- und Venusmuschel-Risotto



SELECCIÓN DE MARISCOS GOURMET

Selezione di Frutti di Mare Gourmet | Auswahl an Gourmet-Meeresfrüchten

PRÉ COZINHADOS | PRE COOKED | PRÉCUIT



S. JACOBOS

S. Jacobos | S. Jacobos



FILETES EMPANADOS

Filetti Impanati | Panierte Filets



MUSLITOS DO ALASKA

Graffito Di Pane Con Grano Reale | Krebscheren



Onda Azul
congelados





FILETES DE MERLUZA
Filetti di Merluzzo | Schellfischfilets



MEDALLONES DE MERLUZA
Medaglioni di Merluzzo | Schellfischmedaillons



FRUTOS DO MAR
Frutti di Mare | Meeresfrüchte



DELICIAS DEL MAR DIN GLUTEN 250g
Delizie del Mare Senza Glutine | Meeresfreuden ohne Gluten



ENSALADA DE MARISCOS
Insalata di Frutti di Mare | Meeresfrüchtesalat



FILETES DE PANGA
Filetti di Pangasio | Pangasiusfilets



COLAS DE RAPE
Code di Rana Pescatrice | Seeteufelschwanz



RODAJA DE CONGRIO
Trancio di Cernia | Seehechtsteak

VEGETALES.

VERDURE | GEMÜSE



BRÓCOLI 1 kg e 2.5kg
Broccoli | Brokkoli



COLIFLOR 2.5kg
Cavolfiore | Blumenkohl



GUISANTES 400g e 2.5kg
Piselli | Erbsen



ESPINACAS 2.5kg
Spinaci | Spinat



JUDÍAS VERDES 2.5kg
Fagiolini | Grüne Bohnen



GRELOS 1kg
Cime di rapa | Rübstiel



MECLA DE VERDURAS 450g, 1 kg e 2.5kg
Misto di verdure |
Gemüsemischung



PATATAS PRECOCINADAS 1 kg e 2.5kg
Patate precotte | Vorgefrittete
Kartoffeln

POSTRES | DOLCI | NACHSPEISEN



PROFITEROLES - NATA EXTRA
Profiteroles - Panna Extra | Profiteroles - Extrar Sahne



MAR IBÉRICA®

Rua das Pedras Brancas, nº 106
4930-516 São Pedro da Torre, Valença - Portugal

Horario

09:00h - 18:00h

Cerrado para almuerzo: 13:00h - 14:00h

De Lunes a Viernes, excepto días festivos

☎ +351 251 800 820 📠 +351 251 800 837

✉ info@mariberica.pt

COMERCIALES

ZONA NORTE

Hiru Pires

935 787 733 | hiru.pires@mar-iberica.pt

GRAN PORTO

Isabel Costa

935 787 714 | isabel.costa@mar-iberica.pt

ZONA CENTRO

Fernando Amaro

935 787 718 | fernando.amaro@mar-iberica.pt

Pedro Simões

935 787 736 | pedro.simoed@mar-iberica.pt

GRAN LISBOA

Sérgio Correia

935787659 | sergio.correia@mar-iberica.pt

Rafael Silva

935787725 | rafael.silva@mar-iberica.pt

ZONA SUR

João Paulo Silva

935 787 716 | joao.paulo@mar-iberica.pt

GRANDES CUENTAS

José Carlos Almeida

935 787 731 | jose.almeida@mar-iberica.pt

EXPORTACIÓN

Rui Garcia

933 787 700 | rui.garcia@mar-iberica.pt

GERENTE DE COMERCIO INTERNACIONAL

Luís Oliveira

935 787 719 | luis.oliveira@mar-iberica.pt

DEPARTAMENTO INTERNACIONAL

Maica Martínez

+34 630 931 281 | maica.martinez@mar-iberica.pt



WWW. MARIBERICA.PT