LIPORFIR

# A empresa onde se celebra a tradição e a qualidade na preparação do bacalhau

Tendo iniciado a sua atividade apenas em 1994, esta empresa familiar rapidamente cresceu e dois anos depois adquiria sua primeira seca para abastecimento do mercado nacional. Agora a sua ambição é o mercado da exportação ciente da aceitação cada vez maior do seu produto.

O bacalhau é por excelência o prato nacional português, o "fiel amigo" presente na tradicional ceia de Natal, e a base de muitas receitas de culinária, desde as mais criativas às mais tradicionais, saboreado com pão e azeite. Na LIPORFIR trabalha-se com o mais nobre bacalhau: de postas altas, largas e coloração palha e uniforme, seguindo os moldes tradicionais. Desde 2013 que a empresa tem feito um esforço para levar aos quatro cantos do mundo este símbolo da identidade nacional, tendo dado os primeiros passos da internacionalização no SISAB PORTUGAL.

A LIPORFIR, SA é uma pequena/média empresa sediada em Ílhavo, que trabalha na área da transformação e comercialização do Bacalhau Seco. O nosso produto é comprado diretamente à Islândia e Noruega, e nas nossas instalações procedemos à transformação do peixe salgado verde em salgado seco, seguindo os moldes tradicionais e cumprindo os requisitos de qualidade. A Administração da empresa tem como ambição desde o primeiro dia: garantir a excelência do produto, estabelecer uma relação de confiança com o consumidor e ser marca de referência no mercado.

Em 2013 face aos constrangimentos do mercado interno, a Administração da Liporfir decidiu expandir para o mercado internacional com uma primeira participação no SISAB PORTUGAL, o que juntamente com outras parcerias estratégicas permitiu um aumento nas vendas para o exterior de 5 para os 22 por cento. A participação no SISAB PORTUGAL permitiu para além da angariação de clientes internacionais, perceber o funcionamento e as tendências das outras empresas que estão connosco no sector, assim como conhecer os mercados de exportação, os novos destinos de vendas, e os modos de potenciar o nosso produto para colmatar as necessidades dos compradores estrangeiros, assim como um um salto qualitativo nas vendas o chamado "mercado da saudade".

A história da Liporfir começa em 1994, quando a empresa é adquirida por António Maia Santos. Lançada como entreposto comercial de compra e venda de Bacalhau Seco, a empresa rapidamente cresceu para a aquisição de uma seca de bacalhau em 1996, tornando-se numa indústria de transformação deste pescado, abastecendo essencialmente o mercado nacional.

Hoje, a LIPORFIR é detida pelos filhos de António Maia Santos, Pedro e Marta Maia Santos, e mantém a ambição do primeiro dia: garantir a excelência do seu produto, estabelecer uma relação de confiança com o cliente e manter a sua identidade.

## A NOSSA PRODUÇÃO

Costuma-se dizer que num bacalhau quase não há desperdícios pelo que na produção da empresa o aproveitamento é total: bacalhau unitário, lombos, badanas, rabos, migas línguas, samos, caras, bochechas. Na LIPORFIR trabalham exclusivamente com a principal espécie de bacalhau utilizado para consumo: o Gadus Morhua, que vive em águas salgadas e geladas no Hemisfério Norte. Habituado a permanecer sempre na mesma temperatura, entre 1º e 10º graus, o bacalhau viaja constantemente até encontrar águas ideais para sua sobrevivência, sendo geralmente encontrado nos mares da Noruega, Islândia, Canadá, Alasca e Rússia.

O bacalhau chega às instalações da empresa dos mares da Islândia e da Noruega, países onde existe um aperfeiçoamento contínuo da indústria pesqueira. Na LIPORFIR, o processo produtivo consiste na transformação do bacalhau salgado verde em bacalhau salgado seco, a actividade da Empresa está

## Produtos da LIPORFIR

**Bacalhau Jumbo**
(Superior a 4,5 Kilos)
**Especial**
(superior a 3 Kilos)
**Graúdo**
(entre 2 e 3 Kilos)
**Bacalhau Crescido Mais**
(entre 1,5 e 2 Kilos)
**Bacalhau Crescido Menos**
(entre 1 e 1,5 Kilos)
**Migas**
**Línguas**
**Caras**
**Samus**

A LIPORFIR produz ainda sob encomenda Bacalhau **Asa Branca e Bacalhau Cura Amarela**

O nosso peixe é colocado em túneis de secagem com ar, a temperatura e humidade controladas, onde pode ficar entre 24 a 100 horas, dependendo do tamanho e da espessura. No final deste processo conseguimos um bacalhau com uma percentagem de 47% de secagem em relação ao bacalhau verde.

Depois de seca, a carne do bacalhau é quase 80% proteína, uma percentagem invulgarmente elevada, mesmo num peixe, o que o torna fundamental numa alimentação equilibrada.

Na sua composição o bacalhau salgado seco possui 41% de água, 37,6 de proteínas, 0,6% de gordura e 18,5% de sal. A título de curiosidade e por comparação, o bacalhau fresco é composto por 81% de água, 18% de proteínas, 0,1% de gordura e 0,2% de sal.

Valor nutricional do bacalhau: cada 100 gramas corresponde a 156 calorias.

ordenada a partir do momento de recepção do pescado: após chegar às instalações dos mares frios da Islândia e da Noruega, já devidamente escalado e salgado, o bacalhau é lavado e limpo de quaisquer impurezas; depois é conduzido aos túneis de secagem onde inicia o processo de desidratação.

A secagem é feita a temperaturas controladas para que lhe seja retirada a humidade. Este processo pode demorar 30 a 90 horas, consoante as características específicas do bacalhau, tais como a espessura e o peso. Concluído este período, o bacalhau é pesado, identificado, seleccionado e inserido na categoria de produto respectiva, entrando depois no circuito comercial.

Na LIPORFIR trabalham com o mais nobre bacalhau: de postas altas, largas e coloração palha e uniforme, quando salgado e seco; quando chega à mesa, depois de cozido, apresenta uma carne alva e desfaz-se em lascas claras e tenras.

## À CONQUISTA DO MERCADO EXTERNO

Perante a evolução sentida em 2013, a Administração da Liporfir mantém uma grande convicção relativamente à manutenção da actividade desenvolvida pela Empresa. No entanto consideram que a internacionalização da Liporfir não deve ser empreendida como resposta a eventual insucesso no mercado doméstico, mas sim como forma de projecção das vantagens exploradas no mercado doméstico e/ou noutros mercados pela via da exportação, tais como a acumulação de experiência e know-how que podem vir a ser eficientemente exploradas no exterior.

Existe a motivação permanente em melhorar a qualidade dos produtos comercializados e do aperfeiçoamento das técnicas de comercialização, de forma a garantir a confiança dos Clientes estratégicos de suporte à actividade desenvolvida, garantindo a qualidade dos produtos comercializados e uma atitude positivamente diferenciada no apoio pós-venda, aumentando por essa via o grau de satisfação de todos os seus Clientes. As acções de internacionalização vão continuar a ser uma prioridade em 2014, dando continuidade à estratégia iniciada em 2013. Isso mesmo traduziu-se na segunda participação da Liporfir na Sisab 2014, assim como a participação prevista noutras feiras internacionais, mostras de produtos além fronteiras e missões empresariais além fronteiras. Nos planos para 2014 está igualmente a possibilidade de comercialização de novos produtos destinados ao mercado internacional e eventualmente ao mercado nacional dentro do segmento gourmet de elevado valor acrescentado.

Mais virados para o consumidor final, a Liporfir está actualmente a estudar a hipótese de introduzir de bacalhau salgado seco cortado às postas assim os subprodutos (migas, samos e línguas) dentro de embalagens próprias que estão a conceber para o efeito.

## BACALHAU, O FIEL AMIGO

Portugal foi dos primeiros estados europeus a armar navios para a "grande pesca" nos bancos da Terra Nova entre os séculos XV e XVI, sendo que nos séculos XVI e XVII, a Coroa já se interessava pelo seu comércio e estabelecia direitos alfandegários e regulamentação.

No século XX, finda a Segunda Guerra Mundial, a "liberdade dos mares" tornou-se tão incerta quanto a abundância de peixe. A partir daqui, a posição de Portugal no mercado internacional com cura de sal e de sol, pouco mudou até aos nossos dias, com a dependência das importações do bacalhau seco - hoje, quase total.

No entanto, para nós, Portugueses, mais do que artes de Pesca, o bacalhau foi uma forma de subsistência: um "modus vivendi" e um recurso alimentar que penetrou de tal modo na nossa cultura que se tornou um símbolo identitário.

# Uma presença que resultou em contactos do mundo inteiro

SISAB PORTUGAL

MARTA SANTOS
PEDRO MAIA
**LIPORFIR**

**Esta primeira presença no SISAB PORTUGAL 2013 significa uma aposta na exportação?**

A LIPORFIR é uma empresa familiar que trabalha com bacalhau salgado seco e estamos sediados em Aveiro. Estamos a apostar na exportação do nosso produto que atualmente vale cerca de 5 por cento do nosso volume de vendas.

**Como tem estado a decorrer?**

É a nossa primeira vez neste certame e tem sido uma experiência muito positiva porque temos feito muitos contatos e sentimos que os compradores estão satisfeitos com o nosso bacalhau. Temos desenvolvido mais contatos com os compradores do Brasil e tivemos bons contatos com o mercado da saudade. De resto, tivemos contatos com importadores de Macau, Japão, Áustria, Canadá, países que querem apostar na importação do bacalhau de enorme qualidade da LIPORFIR