

AÇÃO / ACTIVITY 1

Reforço da competitividade das zonas de pesca e valorização dos produtos

Strengthening the competitiveness of fishing areas and increasing the value and appreciation of their produce

Lanhelas, Caminha

LITORAL NORTE

Solha Fumada

Smoked Sole

PROMOTOR / PROMOTER José Mâncio Costa Unipessoal, Lda.

CUSTO TOTAL DO PROJETO / TOTAL PROJECT COST 103.499,26€

PARTICIPAÇÃO FEP / EFF PARTICIPATION 46.574,67€

PARTICIPAÇÃO ORÇAMENTO DE ESTADO / STATE BUDGET PARTICIPATION 15.524,89€

► A solha seca de Lanhelas é uma tradição bem conhecida no território, a qual foi vista como uma oportunidade de negócio pelo promotor. Neste sentido, este projeto visa lançar no mercado um produto de valor acrescentado, a solha fumada, que será posicionado num segmento premium/gourmet que, numa segunda fase, poderá ser alvo de exportação.

A empresa já detém um grande know-how na transformação de carne e derivados de pescado com reconhecida qualidade. Na sequência do conhecimento adquirido e do desafio que é transformar um recurso do mar e do rio num produto transformado inovador, a empresa resolveu avançar para a fumação da solha, indo ao encontro de um nicho de mercado existente.

O projeto abrange uma componente de infra-estrutura e equipamento necessária para a transformação da solha, bem como a modernização dos seus equipamentos de conservação, processamento de encomendas e etiquetagem do produto e a criação de um plano de marketing e imagem corporativa que ajude a posicionar a oferta, criando-se um front-office do produto apelativo e sedimentando-se o circuito comercial assente num misto de B2B para o estabelecimento gourmet e B2C através da venda online do produto.

Dried sole fish from Lanhelas is a well-known tradition in the region and was seen as a business opportunity by the promoter. Therefore, this project aims to launch a product with added value on the market, namely smoked sole, which will be placed in a premium/gourmet segment, and which subsequently could be exported.

The company already has considerable know-how in producing meat and fish derivatives of recognized value. Following on from the knowledge acquired and the challenge of transforming a sea and river resource in an innovative product, the company decided to proceed to sole smoking, to satisfy an existing market niche.

The project includes an infrastructure and equipment component needed to prepare sole, as well as modernization of conservation equipment, order processing and product labeling and creation of a marketing and company image plan to help to position the product, creating an attractive product presentation and forming a commercial circuit based on a B2B mix for gourmet establishments and B2C through online product sales.

GRUPO DE AÇÃO COSTEIRA DO LITORAL NORTE / LITORAL NORTE FISHERIES LOCAL ACTION GROUP

T. +351 258 800 200 F. +351 258 800 220 E. gac@cim-altominho.pt W. www.gac.cim-altominho.pt