

**NUESTRO MAR, TU PLACER.  
PACIFIC SEAFRUITS,  
EXPORTANDO EXCELENCIA**

## **MISIÓN**

Nuestra misión es llevar la riqueza del mar peruano a todas partes del mundo. Creemos en el poder de los sabores auténticos y en la conexión que la comida puede crear entre culturas. Con Pacific Seafruits, estás experimentando la tradición y la frescura del océano directamente en tu plato.

## **VISIÓN**

En Pacific Seafruits, aspiramos a ser líderes en la exportación de productos hidrobiológicos, reconocidos en todo el mundo por nuestra calidad, sostenibilidad y compromiso con la autenticidad culinaria peruana.



**PACIFIC SEAFRUITS**

SUPERIOR QUALITY, TASTE THE DIFFERENCE



# NUESTROS PRODUCTOS

## POTA DE PRIMERA CALIDAD

Conocida por su textura tierna y su sabor inigualable. Trabajamos con presentaciones como filetes de pota, anillas, cubos, botones de pota, entre otros.

## LANGOSTINOS

Nuestros langostinos son conocidos por su sabor dulce y su carne tierna. Perfectos para platos sofisticados y presentaciones impresionantes.

## PERICO

Perico entero, fresco congelado, eviscerado, sin agollar

## MIX DE MARISCOS

Mixtura de mariscos, caracol, conchas de abanico, botones de pota.



# QUIÉNES SOMOS

Somos una empresa peruana dedicada a la exportación de congelados marinos de la más alta calidad desde las aguas del Pacífico.

Contamos con profesionales con años de experiencia en la industria, estamos comprometidos con ofrecer productos frescos, deliciosos y de excelente calidad, que satisfacen los paladares más exigentes alrededor del mundo

# NUESTROS PRODUCTOS

## FILETE DE POTA

Filete de alta calidad, en presentación fresco congelado o precocido.



## ANILLAS Y BOTONES

Se obtienen del manto de la pota y presentan una textura firme, con color blanco y amarillo nacarado, característico de la especie.



## TENTÁCULO

Corte tipo bailarina, corte individual , sin uñas ni ventosas



## NUCAS

Corte Abierto limpio, sin ojos, sin pico, con cartílago, con hueso blando.



## ALETA DE POTA

Corte limpio de pota de primera calidad, en presentacion fresco congelado o precocido



# NUESTRAS INSTALACIONES

## UBICACIÓN

Nuestras instalaciones se encuentran en el departamento de Piura. Ubicación estratégica que beneficia nuestras operaciones y facilita el acceso a los mercados internacionales.

## PLANTA DE PROCESAMIENTO

En el corazón de nuestra empresa, se encuentran nuestras modernas y espaciosas instalaciones, que son la clave de nuestro éxito en la industria de procesamiento. Con un área total de 2,100 metros cuadrados dedicados a la línea de procesamiento de productos hidrobiológicos, nuestra planta se erige como un centro de innovación y calidad que garantiza la excelencia en cada etapa de producción.

## CÁMARAS DE ALMACENAMIENTO

Enfocados en la eficiencia energética y la frescura de nuestros productos, hemos invertido en capacidades de almacenamiento excepcionales. Nuestras cámaras de frío de última generación pueden albergar hasta 1000 toneladas de productos, manteniendo la temperatura óptima en todo momento y asegurando la calidad y seguridad de nuestros alimentos.



## SALAS DE PROCESO

Nuestras instalaciones de procesamiento han sido meticulosamente diseñadas para garantizar la eficiencia y la calidad en cada etapa del proceso.

Cada área de nuestra planta se especializa en su función, asegurando que cada producto que sale de nuestras manos sea un testimonio de excelencia. Contamos con una amplia sala de procesamiento, con área de recepción, área de cocción, una sala de envasado y también un área de desembarque. Contamos con climatización en cada una de nuestras áreas.

# NUESTRAS INSTALACIONES

## TÚNELES DE FRÍO

La vanguardia de la tecnología de procesamiento se encuentra en nuestros tres túneles de frío de alto rendimiento, con una capacidad total de enfriamiento de 60 toneladas por día.

Llevando nuestros productos a una temperatura de hasta -25° C.

Esto garantiza que nuestros productos se mantengan frescos, textura y sabor óptimos durante todo el proceso.



## PRE CÁMARA DE FRÍO

Mantenemos nuestro compromiso con la cadena de frío en cada detalle. Nuestra pre-cámara de 5 toneladas actúa como una etapa adicional de seguridad para nuestros productos, garantizando que nunca se rompa la cadena de frío y que nuestros productos mantengan su calidad inigualable.



# CERTIFICACIONES

## HACCP



## BRCA



## ISO 9001



## CONTÁCTANOS

Carr. Sullana-Tambogrande 00S/N Cent  
Sullana  
+51 957264420  
[gerencia@pacificseafruits.com](mailto:gerencia@pacificseafruits.com)



PACIFIC SEAFRUITS

SUPERIOR QUALITY, TASTE THE DIFFERENCE

NUESTRO MAR, TU PLACER.  
PACIFIC SEAFRUITS,  
EXPORTANDO EXCELENCIA

## PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS



# Pota

## Giant squid

### Cefalópodos / Cephalopods

Dosidicus gigas

#### Origen / Origin

Captura / Sea catch

#### Otros nombres / Other names

Potón	Calamar gigante
Jibia gigante	Jumbo flying squid
Encornet géant	Aka ika

#### Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

#### Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	81.1
Grasa / Fat	1.1
Proteína / Protein	16.0
Sales Minerales / Ash	1.7
Calorías / Calories (100 g)	101

#### Productos / Products

##### Congelado / Frozen

- Tubos limpios, sin piel, sin alas, punta recortada, interfoliados, tamaño variable. En bloque, IQF o interfoliado.  
*Clean tubes, skinless, tip cut, interleaved, graded. In block, IQF o interleaved.*

- Filetes / Mantos crudos o cocidos, punta recortada, sin piel, interfoliado o en bloque, diferentes cortes y tamaños (Valencia, bailarina).  
*Fillets, raw or boiled, skinless, tip cut, interleaved or block, variable cuts and sizes.*
- Filetes precocidos, incluso secos, sin piel, interfoliado o en bloque, tamaño variable.  
*Pre-cooked or dried fillets (daruma type), skinless, interleaved or block, variable size.*
- Anillas, empanizadas o sin empanizar, diámetros 3.6 a 6.9 cm, 8 - 13 mm de grosor, en bloque  
*IQF rings, breaded or unbreaded, 3.6 - 6.9 cm diameter, 8 - 13 mm thickness, in block*
- Bistecs tenderizados o sin tenderizar, interfoliados  
*Steaks, tenderized or not, interleaved*
- Tiras / rabas, dados / cubos, botones, en bloque o IQF.  
*Strips, dices / cubes, buttons, in block*
- Minced / pulpa lavada, estabilizada, en bloques. / *Minced or pulp, blocks*
- Surimi / Surimi-base.
- Alas crudas o cocidas, con / sin piel, bloques.  
*Wings, raw or boiled, with skin on / off, blocks.*
- Tentáculos sin ojos ni pico, sin "uñas", con o sin ventosas, crudos o cocidos, enteros o seccionados, en bloques.  
*Tentacles, without beak, eyes and "nails", with or without suction cups, fresh or boiled, whole or sliced, in blocks.*

# Perico

## Mahi-mahi

### Pescados / Fish

*Coryphaena hippurus*

### Origen / Origin

Captura / Sea catch

### Otros nombres / Other names

Dorado	Dolphinfish
Dorado do mer	Coryphène
Lampuga	Goldmakrele

### Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

### Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Calorías / Calories	76.5
Grasa / Fat	0.4
Proteína / Protein	20.5
Sales Minerales / Ash	1.2
Calorías / Calories (100 g)	120

### Productos / Products

#### Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- Entero eviscerado, sin agallas, con cabeza (GG) o sin cabeza (HGT).  
Whole, GG (gilled and gutted), with or without head. (GG or HGT)

#### Congelado / Frozen

- Filetes con o sin piel, con o sin espinas, en bloques, IWP, IVP, IQF o interfoliado, de ½, 2/3, 3/5, 5/7 y 7/up lb por pieza.  
Skin on or skinless fillets, with bone or boneless, (also deep skinned), in block, IWP, IVP, IQF, or interleaved, size grading: ½, 2/3, 3/5, 5/7, 7/up lb / pc.
- Medallones (rodajas) con piel,  
Medallions (steaks) skin on,
- Porciones con o sin piel, clasificados en onzas o en gramos por pieza; IQF, IWP, IVP (al vacío).  
Portions with skin on / skinless, graded by grams or ounces, IQF, IWP, IVP (vacuum packed).
- Entero eviscerado y sin agallas, con cabeza (GG) o sin cabeza (HGT), IQF / IWP, clasificado en piezas por kg.  
Whole, gilled and gutted, head on (GG) or headless (HGT), IQF / IWP, classified in pc/kg.
- Lomos, en bloques, IWP, IQF  
Loins, in blocks, IWP, IQF
- Flechas, IQF, clasificados en onzas o libras por pieza.  
Fletches, IQF, graded by ounces or pounds per piece.

# Jurel

## Jack mackerel

### Pescados / Fish

*Trachurus picturatus murphyi*

### Origen / Origin

Captura / Sea catch

### Otros nombres / Other names

Horse mackerel

Chicharro

Suro

Chinchard

Chiri-maaji

### Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

### Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente Compound	Promedio / Average (%)	
	Fresco Fresh	Conervas Canned
Humedad / Moisture	75	67.0
Grasa / Fat	4.0	3.8
Proteína / Protein	19.7	23.2
Sales Minerales / Ash	1.2	3.5
Calorías / Calories (100 g)	149	167

### Productos / Products

#### Congelado / Frozen

- HG/HGT, en bloques, en bolsa plástica de 10 kg y caja master de 30 kg.

*HG/HGT, blocks of 10 kg in poly bag and master carton of 30 kg.*

- Entero, clasificado por peso (200/300g, 300/500g), en bloques, en bolsa plástica de 10 kg y en caja master de 10 a 30 kg.  
*Whole/round, classified by weight (200/300, 300/500 g), in blocks of 10 kg in plastic bag and master carton of 10 to 30 kg.*

# Calamar

*Loligo squid*

## Cefalópodos / Cephalopods

*Loligo gahi*

*Dorytheutis gahi*

## Origen / Origin

Captura / Sea catch

## Otros nombres / Other names

Calamar común

Squid

Calmar

Lula

Calamar loligo

Encornet

Yari ika

## Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

## Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	81.3
Grasa / Fat	1.0
Proteína / Protein	15.2
Sales Minerales / Ash	1.4
Calorías / Calories (100 g)	81.3

## Productos / Products

### Congelado / Frozen

- Anillos IQF, de  $\frac{1}{2}$ " -  $\frac{3}{4}$ " de ancho.  
*IQF rings, graded  $\frac{1}{2}$ " to  $\frac{3}{4}$ " wide.*
- Tubos limpios clasificados por tamaño (centímetros o pulgadas), sin piel, interfoliado o bloques. Tallas (en cm) 10-15, 15-20, 20-25, 25-up.  
*Clean tubes, skinless, wingless, graded by length of tube (inch or cm), interleaved or blocks. Sizes (in cm) 10-15, 15-20, 20-25, 25-up.*
- Tubos y tentáculos; tubos limpios con tentáculos, clasificados por tamaño.  
*Tubes and tents (T&T), skinless, wingless, size graded.*
- Tubos rellenos (chipirones), IQF.  
*Stuffed tubes, IQF.*
- Entero, clasificados por tamaño (centímetros o pulgadas), bloques en bolsas plásticas y cajas master. Tallas (en cm) 10-15, 15-20, 20-25, 25-up.  
*Whole / round, size graded (inch or cm), blocks in poly bags and master carton. Sizes (in cm) 10-15, 15-20, 20-25, 25-up.*

# Concha de abanico

## Scallops

Moluscos / Molluscs

*Argopecten purpuratus*

### Origen / Origin

Cultivo / Aquaculture

### Otros nombres / Other names

Vieira  
Peruvian scallops  
Cappesante  
Pètoncles

Ostión  
Coquille Saint-Jacques  
Hotate gai

### Distribución geográfica / Geographical distribution

Piura (Paita) - Tacna

### Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	79.3
Grasa / Fat	1.6
Proteína / Protein	13.0
Sales Minerales / Ash	2.8
Calorías / Calories (100 g)	96

### Productos / Products

#### Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- Tallo (músculo aductor), sin coral, clasificado por tamaño (piezas/lb).  
*Meat, roe off, graded by pieces per pound.*

#### Congelado / Frozen

- Tallo (músculo aductor), con/sin coral, IQF, clasificados por tamaño. Piezas/lb: 10-20, 20-30, 20-40, 30-40, 40-60.  
*Meat, roe on / roe off, IQF, size graded by pieces per pound. Pieces/lb: 10-20, 20-30, 20-40, 30-40, 40-60.*
- Media valva, tallo con o sin coral, IQF, en bolsas plásticas de 6 ó 12 piezas y caja de cartón con 144 piezas.  
*Half shell, roe on / off, IQF, in poly bags of 6 or 12 pieces and master carton with 144 pieces.*
- Concha de abanico con coral en salsas especiales (bretona, normanda, tomate, etc.) en bolsas transparentes y cajas de cartón.  
*Roe on scallops in special sauces (bretonne, normando, tomato, etc.) in transparent poly bags and master carton.*

# Langostinos

## Whiteleg shrimp

### Crustáceos / Crustaceans

*Litopenaeus vannamei*

### Origen / Origin

Cultivo / Aquaculture

### Otros nombres / Other names

Langostino blanco

Camarón patiblanco

Gamba

Crevette pattes planches

Gamberetti

Ebi

### Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Piura

### Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	83.8
Grasa / Fat	0.8
Proteína / Protein	14.5
Sales Minerales / Ash	1.1
Calorías / Calories (100 g)	89

### Productos / Products

#### Congelado / Frozen

- Colas con caparazón, crudas o precocidas.  
*Headless, shell on, raw or cooked.*
- Colas peladas (sin caparazón o solo con el último segmento), crudas o precocidas.  
*Headless, shell off, raw or cooked.*
- Colas peladas y desvenadas, corte mariposa a lo largo del eje dorsal.  
*Peeled and deveined (P&D), butterfly cut along dorsal axis.*
- Enteros, con caparazón. / Whole, shell on.
- P&D (pelado y devenado), PUD (pelado sin devenir), PTO (cola pelada), con cola, sin cola, fácil de pelar.  
*P&D, peeled without deveining (PUD), peeled tail (PTO), tail on, tail off, easy to peel.*
- Brochetas. / Skewers.