

**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 agallar

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.



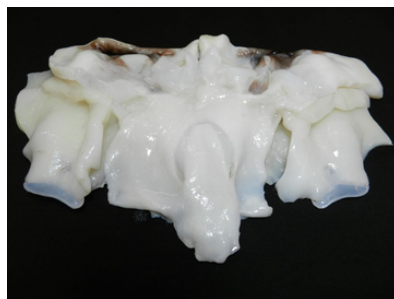
TENTÁCULO

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 presentación 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



ISO 9001



BRC



CONTÁCTANOS

Carr. Sullana-Tambogrande 00S/N Cent
Sullana
+51 957264420
gerencia@pacificseafruits.com

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



PACIFIC SEAFRUITS

SUPERIOR QUALITY, TASTE THE DIFFERENCE

PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS



Pota

Giant squid

Cefalópodos / Cephalopods

Dosidicus gigas

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Potón

Jibia gigante

Encornet géant

Calamar gigante

Jumbo flying squid

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

Productos / *Products*

Congelado / *Frozen*

- Anillos IQF, de ½" - ¾" de ancho.
IQF rings, graded ½" to ¾" 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

Gamba

Gamberetti

Camarón patiblanco

Crevette pattes plates

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 devenar), 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.*