



Perú

Productos pesqueros
Seafood products



The background of the entire image is a deep blue, overlaid with several large, flowing, wavy bands of a slightly lighter shade of blue. These bands originate from the left side and curve towards the right, creating a sense of movement and depth, reminiscent of ocean waves or a stylized landscape.

El **fruto bondadoso**
de un **mar privilegiado**

*The **generous product**
of a **privileged sea***

Perú

Productos pesqueros

Seafood products



Ahora que en el mundo se está revalorizando el enorme potencial nutricional de los productos marinos, el Perú se ubica en una posición privilegiada, pues nuestra propuesta de valor es una de las más interesantes: cultura pesquera, experiencia empresarial y recursos de alta gama procesados siguiendo los más estrictos controles de sanidad. Esto nos permite ofrecer productos apreciados en los principales mercados internacionales.

Now that the world has come to realize the enormous nutritional potential of marine products, Peru finds itself in an exceptional position to deliver its interesting value proposition as a country with a long-dated fishing culture, business experience and high-end resources processed up to the strictest health and sanitary international standards. All this allows us to offer products that are appreciated in the main international markets.



TRADICIÓN PESQUERA A FISHING TRADITION

Nuestra tradición pesquera se remonta a los albores de la **cultura peruana**, hace más de cinco mil años. Desde entonces, los productos del mar han sido parte fundamental de la dieta de los habitantes del país y gracias a las condiciones climáticas –un privilegio natural que hemos podido aprovechar– la abundancia de la pesca peruana no se sustenta solamente en la cantidad de recursos disponibles, sino también en su variedad.

Esto se debe, en buena medida, a que el océano Pacífico que baña nuestras costas recibe influencia de dos corrientes marinas diferenciadas. Por un lado, la corriente fría de Humboldt, en el centro y sur, que brinda las **condiciones ideales para que el Perú tenga uno de los mares más productivos del planeta, y, por ende, sea el mayor productor de anchoveta a nivel mundial**. Y por otro, la corriente tropical de El Niño, en el norte, que da paso a especies muy apreciadas, propias del mar peruano.

Con una gestión moderna y responsable, el Perú ofrece alimentos e insumos para la industria global a través de una actividad sostenible que preserva y protege el fruto de sus mares.

*Our fishing tradition dates back to the dawn of **civilization in what is now Peru**, more than five thousand years ago. Ever since, the fruits of the sea have been a fundamental part of the diet of the country's peoples. Exceptional climate, a gift of nature that we have been able to take advantage of, has given Peru fishing resources that are not only abundant but of extraordinary variety.*

*To a large extent, Peru's marine wealth results from the fact that two different Pacific Ocean marine currents bathe its coasts. The cold Humboldt Current runs northbound along the south and central coast and creates **ideal conditions for Peru to have one of the most productive seas on the planet, making it the largest producer of anchovy worldwide**. Meanwhile, the southbound warm tropical current of El Niño, that bathes the north coast, creates conditions for the reproduction of diverse and highly valued species that are endemic to the Peruvian sea.*

Modern and responsible fisheries management allows Peru to offer food and supplies for the global industry through a sustainable activity that preserves and protects the fruit of its seas.





VARIEDAD Y CALIDAD VARIETY AND QUALITY

Somos uno de los principales países en captura marina y ofrecemos una gran variedad de especies marinas y continentales, tanto de especies nativas como introducidas, lo que nos ha permitido posicionarnos favorablemente como un importante socio comercial y proveedor mundial de productos pesqueros. Diferentes especies contienen altos niveles de omega 3 (EPA y DHA) y aminoácidos esenciales. Además, son importante fuente de proteínas, vitaminas A, B, D y E, elevadas dosis de minerales, los cuales en muchos casos brindan extraordinarios beneficios para la salud, y contribuyen a mejorar el estilo y la calidad de vida de las personas.

Este **CATÁLOGO DE LA OFERTA EXPORTABLE DE PRODUCTOS PESQUEROS** presenta las principales especies comerciales peruanas así como la descripción de los productos procesados a base de las mismas. El objetivo de esta publicación es dar a conocer a los importadores y potenciales importadores de productos pesqueros lo que el Perú produce y exporta en este rubro. Nuestro deseo es que el comprador y el consumidor asocien los productos que mostramos con su origen: el Perú, y fomentar de esta forma el incremento del intercambio comercial con los principales socios estratégicos así como abrir rutas hacia nuevos mercados.

Blessed for the abundance and variety of marine capture and continental species, both native and introduced, Peru is positioned worldwide as a major trading partner and global supplier of fishery products. Many among the abundant marine and continental fish species available in Peru are major sources of omega 3 (EPA and DHA) and essential amino acids. In addition, they are an important source of proteins, vitamins A, B, D and E, and contain high doses of minerals. These extraordinary properties contribute to improve people's health, and life style and quality.

The **PERUVIAN SEAFOOD PRODUCTS CATALOG** provides information regarding the Peruvian main commercial species and seafood products for export. Our purpose is to let importers and potential buyers of seafood products to get acquainted with the Peruvian products: fresh, frozen, canned, cured, cooked, breaded, etc. Likewise, it provides essential information for buyers and consumers to associate the product with its origin: Peru, therefore encouraging the increase of commercial exchange with its main strategic trade partners as well as to open routes to new markets.





¿POR QUÉ PERÚ? WHY PERU?

El Perú ofrece variedad de productos saludables y de calidad, procedentes de una actividad pesquera responsable y en concordancia con las necesidades y preferencias de los consumidores.

We offer a variety of healthy, high quality products, which come from responsible fishing and aquaculture that fulfill the needs and preferences of consumers.

Pesca y acuicultura sostenibles

El ordenamiento y el manejo ambiental de la actividad pesquera cumplen con la normatividad internacional, aseguran la extracción y el cultivo amistosos con el medio ambiente, con un enfoque de manejo sostenible.

Sustainable fishing and aquaculture

The fishing and environmental regulations are in compliance with international standards which ensure a friendly extraction and farming with the environment, as well with a sustainable management approach.

Inocuidad y seguridad

La Autoridad Sanitaria Oficial del Estado Peruano vigila y garantiza las condiciones higiénico-sanitarias en el cultivo, extracción y procesamiento de todos los recursos pesqueros. La proximidad de las plantas de procesamiento garantiza el estado óptimo de los productos ofrecidos.

Food safety and health

The official sanitary authority of the Peruvian Government monitors the hygienic conditions in the farming, extraction and processing steps of all products to assure the sanitary quality. The processing plants' proximity the freshness of the seafood offered.

Calidad y tecnología

Se han implementado significativas mejoras tecnológicas en la industria de proceso de congelados, enlatados y curados para conservar la calidad original de los recursos, posicionando los productos pesqueros en los mercados más sofisticados del mundo.

Quality and technology

Peru is implementing significant improvements in frozen, canned and cured technology to preserve the original quality of the resources, and to fulfill the requirements of the most sophisticated markets all over the world.

Diversidad

Somos uno de los principales países en captura marina y ofrecemos una gran variedad de especies marinas y continentales, tanto de especies nativas como introducidas, lo que ha nos permitido posicionarnos favorablemente como un importante socio comercial y proveedor mundial de productos pesqueros.

Variety

We are one of the leading countries in sea catch and offer a variety of marine and continental species, both native and introduced, thus allowing ourselves to favorably position as a global trade partner and supplier of seafood products.



ÍNDICE

Index



Productos frescos Fresh products

PESCADOS / FISH

Bacalao de profundidad / Seabass	12
Tilapia / Tilapia	14



Productos procesados Processed products

PESCADOS / FISH

Anchoveta / Anchovy	18
Anguila / Eel	20
Atún / Tuna	22
Caballa / Chub mackerel	24
Jurel / Jack mackerel	26
Merluza / South Pacific hake	28
Pejerrey / Silver smelt	30
Perico / Mahi-mahi (Dolphinfish)	32
Paiche / Paiche (Arapaima)	34
Trucha arco iris / Rainbow trout	36

CEFALÓPODOS / CEPHALOPODS

Calamar / Loligo squid	38
Pota / Giant squid	40
Pulpo / Common octopus	42

MOLUSCOS / MOLLUSCS

Almejas / Clams	44
Caracol / Topshell	46

Concha de abanico / Scallops	48
Navajas / Razor clams	50
Palabritas / Baby clams	52

CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS

Langostinos / Whiteleg shrimp	54
-------------------------------	----

OTROS / OTHERS

Hueveras / Roes	56
-----------------	----



Otros productos con valor agregado Other value-added products

Brochetas / Seafood skewers	60
Mixtura marina / Seafood mix	62
Preformados y empanizados / Pre-formed and breaded	64
Pulpa de cangrejo / Crabmeat	66
Surimi / Surimi	68





Productos frescos

Fresh products

Pescados / Fish



Productos frescos

Fresh products

Bacalao de profundidad

Seabass

Pescados / Fish

Dissostichus eleginoides

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Patagonian toothfish

Merluza negra / Black hake

Mero

Tandnofing

Legine austral

Distribución geográfica /

Geographical distribution

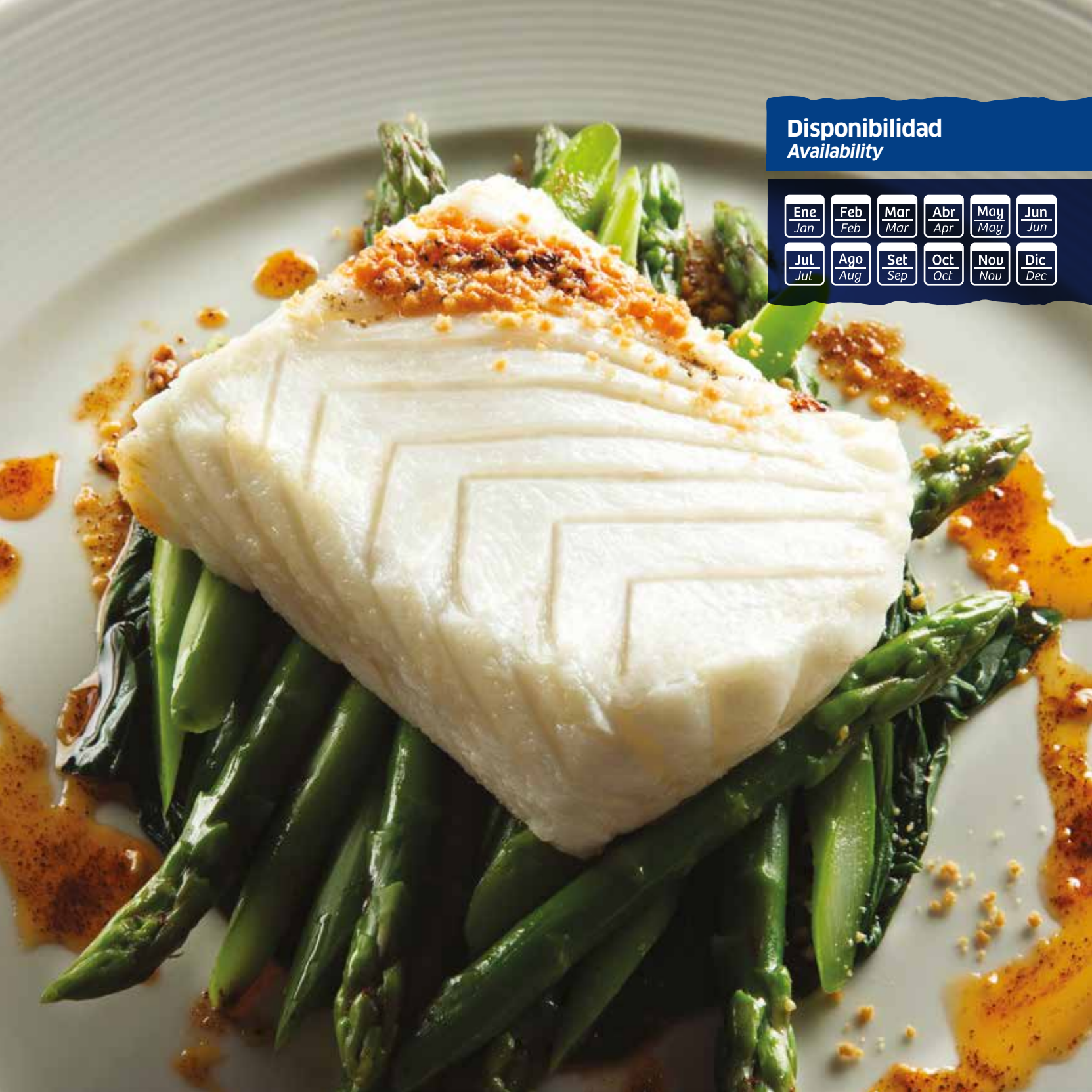
Piura (Parachique) - Tacna (Morro Sama)

Productos / Products

Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- HG. Sin cabeza y eviscerado. Clasificado en tamaños por libras, en bolsas de polietileno colocadas dentro de cajas impermeables.

HG. Size-graded per pound, in transparent poly bags inside waterproof boxes.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec

Tilapia

Tilapia

Pescados / Fish

Oreochromis sp.

Origen / Origin

Cultivo / Aquaculture

Especies / Species

Oreochromis niloticus: Tilapia del Nilo, Tilapia gris

Oreochromis aureus: Tilapia azul

Tilapia rendalli: Tilapia

Tilapia roja (híbridos) / Red tilapia (hybrid)

Distribución geográfica / *Geographical distribution*

Cultivada en estanques en la costa y Amazonía.

Farmed in ponds on the coast and in the Amazon rainforest.

Composición química y nutricional *Chemical and nutritional composition*

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	78
Grasa / Fat	1.7
Proteína / Protein	20
Sales Minerales / Ash	0.9
Calorías / Calories (100 g)	96

Productos / Products

Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- Filetes con piel, sin espinas, clasificados por tamaño, en cajas master.

Fillets, with skin on, boneless, size-graded, in master carton boxes.



Disponibilidad *Availability*

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec





Productos procesados

Processed products

Pescados / Fish • Cefalópodos / Cephalopods •
Moluscos / Molluscs • Crustáceos / Crustaceans •
Otros / Others



Anchoveta

Anchovy

Pescados / Fish

Engraulis ringens

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Anchoveta peruana / Peruvian anchovy

Sardinilla

Anchois chuchuelo

Katakuchi iwashi

Distribución geográfica / Geographical distribution

Piura (Punta Aguja) - Tacna

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	70.8
Grasa / Fat	8.2
Proteína / Protein	19.1
Sales Minerales / Ash	1.2
Calorías / Calories (100 g)	185

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Entero / HG / HGT, en bloques o IQF
Whole round / HG / HGT, blocks or IQF.
- Surimi / *Surimi-base.*

Conservas / Canned

- HGT en aceite vegetal, aceite de girasol, aceite de oliva, agua y sal, salsa de tomate o salsas especiales. En envases RR 90, 1/4 club, 5.5 oz (tinapa), 7 oz, 1 lb tall, RO 500, RO 1000.
HGT in vegetable oil, sunflower oil, olive oil, brine, tomato sauce or special sauces. Cans of RR 90, 1/4 club, 5.5 oz (jitney), 7 oz, 1 lb tall, RO 500, RO 1000.
- Grated en aceite vegetal o en agua y sal, envases 1/2 lb tuna o 1 lb tall.
Grated (grinded) in vegetable oil or brine, cans 1/2 lb tuna x or 1 lb tall.

Marinado / Marinated

- Filetes y rollos marinados en aceite (tipo boquerón) en frascos de vidrio o bandejas termoselladas.
White marinated (fillets and rolls) in oil, in glass jars or styrofoam.

Anchoas / Anchovies

Semiconservas / Preserves

- Filetes en aceite vegetal o de oliva. En envases de hojalata o aluminio (octavillo, bauletto, RO 500, RO 1000) o frascos de vidrio.
Fillets in vegetable or olive oil. In different tin cans ("octavillo", "bauletto", RO 500, RO 1000) or glass jars.

Curadas a granel / Cured in bulk

- Filetes salados / madurados en salazón, en bidones plásticos o en bolsas selladas al vacío.
Fillets salted / matured, in plastic barrels or poly bags vacuum packed.



Disponibilidad *Availability*

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Anguila

Eel

Pescados / Fish
Ophichthus remiger

Origen / Origin
Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names
Peruvian eel
Common snake eel
Tieso común
Anago

**Distribución geográfica /
Geographical distribution**
Tumbes - Piura

Composición química y nutricional
Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Per 100g.
Calorías / Calories	218
Grasa / Fat	18
Proteína / Protein	14

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Filetes con o sin piel, crudo o ahumado, sin espinas. Bloques, interfoliado o IQF / IWP. Tallas (en cm) 30-35, 36-40, 41-45, 46-50, 51-55, 56-60, 61-up.
Skin on or skinless fillets, raw or smoked, boneless. Blocks, interleaved or IQF/ IWP. Size (in cm) 30-35, 36-40, 41-45, 46-50, 51-55, 56-60, 61-up.



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Atún

Tuna

Pescados / Fish

Thunnus albacares
Thunnus obesus

Euthynnus pelamis
Auxis thazard

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Especies / Species

Thunnus albacares: Atún de aleta amarilla, Rabil, Yellowfin tuna.

Thunnus obesus: Atún de ojo grande, Patudo, Bigeye tuna.

Katsuwonus pelamis: Barrilete, Listado, Skipjack tuna.

Auxis thazard: Melva, Botellita, Bullet tuna.

Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente Compound	Promedio Average (%)	Conservas Canned
Humedad / Moisture	70.4	65.3
Grasa / Fat	4.6	9.9
Proteína / Protein	23.3	22.9
Sales Minerales / Ash	1.6	1.9
Calorías / Calories (100 g)	175	223

Productos / Products

Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- Entero eviscerado con o sin cabeza.
Whole/round, eviscerated, with / without head.
- Filetes con piel, piezas envueltas en lámina plástica.
Fillets, skin on, individually poly wrapped.

Congelado / Frozen

- Lomos cocidos IQF, empacados al vacío.
Pre-cooked loins IQF, vacuum pack (IVP).
- Rodajas IQF, IWP. / *Slices IQF, IWP.*
- H+G, IQF. / *H+G, IQF.*
- Entero eviscerado con o sin cabeza, IQF.
Whole eviscerated, with / without head, IQF.

Conserva (Atún / Barrilete / Melva) /

Canned (Yellowfin Tuna / Skipjack / Bullet Tuna)

- Sólido en aceite vegetal, aceite girasol, de oliva o en agua y sal, ½ lb tuna.
Solid pack in vegetable oil, sunflower oil, olive oil or brine, cans ½ tuna.
- Filetes en aceite vegetal, aceite girasol, de oliva o en agua y sal, ½ lb tuna, ¼ club; RO 1000.
Fillets in vegetable oil, sunflower oil, olive oil or brine, cans ½ tuna; ¼ club; RO 1000.
- Lomos en aceite de oliva, aceite vegetal y pimienta piquillo, frascos de vidrio.
Loins in olive oil, vegetable oil with piquillo pepper, glass jars.
- Trozos en aceite vegetal, aceite girasol o en agua y sal, ½ lb tuna.
Chunk / flakes in vegetable oil, sunflower oil or brine, cans ½ lb tuna.



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Caballa

Chub mackerel

Pescados / Fish

Scomber japonicus

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Pacific mackerel
Estornino
Cavalinha
Sgombro cavallo
Cavala

Macarela
Maquereau
Scomber
Saba

Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente Compound	Promedio / Average (%)	
	Fresco Fresh	Conservas Canned
Humedad / Moisture	73.8	62.1
Grasa / Fat	4.9	14.0
Proteína / Protein	19.5	24.8
Sales Minerales / Ash	1.2	1.2
Calorías / Calories (100 g)	157	272

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Filetes con piel, sin espinas, interfoliado o en bloques, en bolsa plástica y caja master de 30 kg.
Fillets, skin on, boneless, interleaved or in blocks, in poly bag and master carton of 30 kg.
- 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.
- Entera, clasificada por peso (200/400, 300/500, 500/700 g), en bloques, en bolsa plástica y en caja master de 10 a 30 kg.
Whole/round, classified by weight (200/400, 300/500, 500/700 g), blocks, in poly bag and master carton of 10 kg to 30 kg.

Conservas / Canned

- Filetes, sin piel, sin espinas, en aceite vegetal, de oliva o de girasol, o en salsas especiales. Envases ¼ club, ½ lb, RO 1000.
Fillets, skinless, boneless, in vegetable oil, olive oil, sunflower oil, or special sauces. Cans ¼ club, ½ lb, RO 1000.
- HGT en agua y sal, en salsa de tomate o en aceite vegetal. En envases 1 lb tall.
HGT in tomato sauce, brine or vegetable oil. Cans 1 lb tall.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



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.

Conservas / Canned

- Grated en aceite vegetal o en agua y sal, en envases 1/2 lb o 1 lb tall.
Grated (grinded) in vegetable oil or brine, 1/2 lb or 1 lb tall.
- HGT en agua y sal, en salsa de tomate o en aceite vegetal; en envases 1 lb tall.
HGT in brine, tomato sauce or vegetable oil; cans 1 lb tall.

Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec





Merluza

South Pacific hake

Pescados / Fish

Merluccius gayi peruanus

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Whiting

Merlu

Nasello

Merluzzo

Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Áncash (Huarney)

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente Compound	Promedio / Average (%)	
	Fresco Fresh	Conservas Canned
Humedad / Moisture	82.4	9.2
Grasa / Fat	0.5	5.3
Proteína / Protein	15.8	73.8
Sales Minerales / Ash	1.2	11.7
Calorías / Calories (100 g)	94	467

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Filetes sin piel, con pocas espinas o sin espinas, bloques de 7.5 kg en cajas parafinadas y cajas master de 4 x 7.5 kg (16.5lb).
Fillets skinless, PBI / PBO, blocks in liners of 7.5 kg and master carton of 4 x 7.5 kg (16.5 lb).
- Filetes sin piel, con pocas espinas o sin espinas, interfoliado, en bolsa plástica y cajas master de 4 x 7 kg.
Fillets skinless, PBI / PBO, interleaved (shatterpack), in poly bag and master carton of 4 x 7 kg.
- Filetes sin piel, con pocas espinas, IQF, en bolsa plástica de 1 kg y caja master de 10 kg.
Fillets skinless, PBI / PBO, I.Q.F., in poly bag of and master carton of 10 x 1 kg.
- Tabletas (porciones) sin piel y sin espinas, en envases plásticos (al por menor).
Tablets (portions), skinless, boneless, in plastic pack (for retailing).
- Minced, bloques en bolsas plásticas y cajas master de 4 x 7.5 kg.
Minced, blocks in poly bags and master carton of 4 x 7.5 kg (16.5 lb).
- HG / HGT, en bloques, interfoliado o IQF.
HG / HGT, blocks, interleaved or IQF.
- Surimi. / Surimi-base.
- Trozos. / Bits and pieces, unusable for portioning, blocks of 4 x 7.5 kg (16.5 lb).



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Pejerrey

Silver smelt

Pescados / Fish

Odontesthes regia regia

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Silverside smelt

Kisu

Sayori

Peixe rei

Distribución geográfica / Geographical distribution

Piura (Punta Aguja) - Tacna

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Calorías / Calories	76.5
Grasa / Fat	2.4
Proteína / Protein	19.6
Sales Minerales / Ash	1.4
Calorías / Calories (100 g)	133

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Filetes, corte mariposa, sin cabeza, sin vísceras, IQF o interfoliado.
Fillets, butterfly cut, head off and guts off. IQF or interleaved.
- HG / HGT, en bloque, IQF o interfoliado.
HG / HGT, in block, IQF or interleaved.
- Entero eviscerado en bloque o IQF.
Whole round, eviscerated, in block or IQF

Marinado / Marinated

- Filetes y rollos marinados en aceite, en frascos de vidrio o bandejas termoselladas.
Marinated fillets / rolls in oil, in glass jars or styrofoam.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



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, IQF.
Medallions (steaks) skin on, IQF.
- 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.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Paiche

Paiche

Pescados / Fish
Arapaima gigas

Origen / Origin
Cultivo / Aquaculture

Otros nombres / Other names
Pirarucu
Arapaima

Distribución geográfica /
Geographical distribution
Cultivado en estanques en la Amazonía. /
Farmed in ponds in the Amazon rainforest.

Composición química y nutricional
Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	77.9
Grasa / Fat	1.1
Proteína / Protein	19.9
Sales Minerales / Ash	1.1

Productos / Products

Congelado / Frozen
• Filete sin piel y sin espinas, IQF / IWP.
De 4.4 a 6.6 lb por pieza y de 3 a 3.5 pies
por pieza. Caja master de 22 lb.
Fillets skinless, boneless, IQF / IWP. From 4.4 to
6.6 lb per piece and 3 to 3.5 feet per piece.
Master carton of 22 lb.



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Trucha arco iris

Rainbow trout

Pescados / Fish

Oncorhynchus mykiss

Origen / Origin

Cultivo / Aquaculture

Otros nombres / Other names

Trucha

Truit arc-en-ciel

Truta

Freshwater trout

Nijimasu

Distribución geográfica / Geographical distribution

Cultivada en los Andes

Farmed in the Andean region

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente Compound	Promedio / Average (%)	
	Fresco Fresh	Conservas Canned
Humedad / Moisture	75.8	66.8
Grasa / Fat	3.1	9.0
Proteína / Protein	19.5	21.5
Sales Minerales / Ash	1.2	1.2
Calorías / Calories (100 g)	139	213

Productos / Products

Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- Entero eviscerado con o sin cabeza.
Whole/round, eviscerated, with / without head.
- Filetes de 120/150, 150/200 g, en cajitas y caja master
Fillets of 120/150, 150/200 g, in cartons and master carton.
- Deshuesado, corte mariposa, clasificada por peso: 220 / 240 / 260 g por pieza, en cajita y caja master.
Butterfly cut, boneless, head on, graded: 220/240, 240/260 g/pc, in cartons and master carton.
- Entera, eviscerada, de 170/200, 200/230, 230/260 g por pieza en bolsa de polietileno, en cajita y caja master.
Whole, eviscerated, graded: 170/200, 200/230, 230/260 g/pc, in cartons and master box.

Congelado / Frozen

- Filetes sin piel, sin espinas, IQF sellados al vacío o interfoliados, de 120/150, 150/200 g en cajita y caja master.
Fillets skinless, boneless, IQF, vacuum pack or inter leaved, graded: 120/150, 150/200 g, in cartons and master box.
- Deshuesado, corte mariposa, IQF sellada al vacío o interfoliada, de 220 / 240 / 260 g por pieza, en cajitas y caja master.
Butterfly cut, boneless, head on, IQF and vacuum packed or interleaved, graded: 220/240, 240/260 g/pc in cartons and master carton.
- Entero, eviscerada, de 170/200, 200/230, 230/260 g en bolsa de polietileno, en cajitas y caja master.
- Whole, GG, IQF, graded 170/200, 200/230, 230/260 g in cartons and master box.
- Filetes ahumados en frío, listos para servir, de 200/300 g por pieza, sellados al vacío.
Cold smoked fillets, boneless, pre-sliced, ready to serve, 200/300 g/pc, vacuum packed.
- Filetes ahumados en caliente, listos para servir, de 200/300 g por pieza, sellados al vacío.
Hot smoked fillets, boneless, skinned 100/200 g / pc, ready to serve; vacuum packed.

Conservas / Canned

- Filetes, medallones o grated en aceite vegetal o en salmuera, envases ½ lb.
Fillets, medallions or grated (grinded) in vegetable oil or brine, ½ lb tuna.



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



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

Vari 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 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.



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Disponibilidad
Availability

Ene
Jan

Feb
Feb

Mar
Mar

Abr
Apr

May
May

Jun
Jun

Jul
Jul

Ago
Aug

Set
Sep

Oct
Oct

Nov
Nov

Dic
Dec

Productos procesados
Processed products

Pulpo

Common octopus

Cefalópodos / *Cephalopods*
Octopus mimus

Origen / *Origin*
Captura / *Sea catch*

Otros nombres / *Other names*
Pulpo común
Pieuvre
Tako
Polvo

Distribución geográfica / *Geographical distribution*
Tumbes - Tacna

Composición química y nutricional
Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	79.6
Grasa / Fat	0.8
Proteína / Protein	15.7
Sales Minerales / Ash	1.4
Calorias / Calories (100 g)	79.6

Productos / *Products*

- Congelado / *Frozen*
- Limpio, eviscerado, sin pico ni ojos, en bloques o tipo flor IQF / IWP.
Clean, eviscerated without beak and eyes, IQF, IWP, "flower type" or block.
 - Entero en bloques. / *Whole round.*

Disponibilidad
Availability

Ene
Jan

Feb
Feb

Mar
Mar

Abr
Apr

May
May

Jun
Jun

Jul
Jul

Ago
Aug

Set
Sep

Oct
Oct

Nov
Nov

Dic
Dec

Productos procesados
Processed products

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
Calorias / 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-cocoked 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 o QF.
IQF rings, breaded or unbreaded, 3.6 - 6.9 cm diameter, 8 - 13 mm thickness, in block or IQF.
- Bistecs tenderizados o sin tenderizar, interfoliados o IQF.
Steaks, tenderized or not, interleaved or IQF.
- Tiras / rabas, dados / cubos, botones, en bloque o IQF.
Strips, dices / cubes, buttons, in block or IQF.
- 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.
- Hamburguesas, nuggets y pre-formados empanizados.
Nuggets, burgers or pre-formed breaded, IQF pieces in retail pack.

- Conservas / *Canned*
- Trozos (cubitos) en agua y sal o aceite vegetal, envases de 1 lb tall o ½ lb tuna.
Tid bits in brine or vegetable oil, tall cans of 1 lb or ½ lb tuna.
 - Tentáculos en rodajas, en aceite vegetal, de oliva, de girasol, o en salsas especiales. Envases de ½ lb, ¼ club.
Sliced tentacles in vegetable oil, olive oil, sunflower oil; or special sauces. Cans: ½ lb, ¼ club.

- Secos / *Dried*
- Filetes secos. / *Dried fillets.*

Harina de pota / *Giant squid meal*





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 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 o QF.
IQF rings, breaded or unbreaded, 3.6 - 6.9 cm diameter, 8 - 13 mm thickness, in block or IQF.
- Bistecs tenderizados o sin tenderizar, interfoliados o IQF.
Steaks, tenderized or not, interleaved or IQF.
- Tiras / rabas, dados / cubos, botones, en bloque o IQF.
Strips, dices / cubes, buttons, in block or IQF.
- 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.
- Hamburguesas, nuggets y pre-formados empanizados.
Nuggets, burgers or pre-formed breaded, IQF pieces in retail pack.

Conservas / Canned

- Trozos (cubitos) en agua y sal o aceite vegetal, envases de 1 lb tall o ½ lb tuna.
Tid bits in brine or vegetable oil, tall cans of 1 lb or ½ lb tuna.
- Tentáculos en rodajas, en aceite vegetal, de oliva, de girasol, o en salsas especiales. Envases de ½ lb, ¼ club.
Sliced tentacles in vegetable oil, olive oil, sunflower oil; or special sauces. Cans: ½ lb, ¼ club.

Secos / Dried

- Filetes secos. / Dried fillets.

Harina de pota / Giant squid meal

Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec





Pulpo

Common octopus

Cefalópodos / Cephalopods

Octopus mimus

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Pulpo común

Pieuvre

Tako

Polvo

Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	79.6
Grasa / Fat	0.8
Proteína / Protein	15.7
Sales Minerales / Ash	1.4
Calorías / Calories (100 g)	79.6

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Limpio, eviscerado, sin pico ni ojos, en bloques o tipo flor IQF / IWP.
Clean, eviscerated without beak and eyes, IQF, IWP, "flower type" or block.
- Entero en bloques. / *Whole round.*



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Almejas

Clams

Moluscos / Molluscs

Leukoma thaca

Transennella panosa

Tivela lessonii

Gari solida

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Leukoma thaca: Almeja, Taca, Taca clam, Palourde taca.

Transennella pannosa: Almeja marinera, Almeja fina, Concha blanca, Almeja del Pacífico, Almejitas, White clam, Palourde, Vongole.

Tivela lessonii: Almeja piojosa, Tivela clam, Tivele blanche.

Gari solida: Almeja blanca, Almeja del Pacífico, Culengue, White clam, Pacific clam, Hamaguri.

Distribución geográfica / Geographical distribution

Leukoma thaca: Trujillo (Chicama) - Tacna.

Transennella pannosa: Piura (Bahía Sechura) - Tacna.

Tivela lessonii: Punta Telégrafo, Negritos, Paíta, Sechura, Bahía Nonura (Piura), Pimentel (Chiclayo).

Gari solida: Piura (Talara) - Tacna.

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	83.20
Grasa / Fat	1.80
Proteína / Protein	10.70
Sales Minerales / Ash	2.40
Calorías / Calories (100 g)	66.6

* Datos correspondientes a la *Transennella panosa*
Data pertaining to *Transennella panosa*.

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Carne limpia, pre-cocida, IQF, clasificada en piezas por kg.
Clean meat, pre-cooked, IQF or block, graded by pieces per kg.
- Entera, depurada, IQF, clasificadas en piezas por kg.
Whole (shell on), sand removed, IQF, classified in pieces per kg.

Conserva / Canned

- Carne limpia, en salmuera, en envases tall 15 oz x 24.
Clean meat, in brine, tall cans 15 oz x 24.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Caracol

Topshell

Moluscos / Molluscs

Thaisella chocolata
Malea ringens

Sinum cymba
Hexaplex brassica

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Especies / Species

***Thaisella chocolata* (Thais chocolata):** Caracol plomo, Top shell, Sea snail.

***Malea ringens*:** Caracol bola, Cask shell.

***Sinum cymba*:** Caracol babosa, Abalon, Moon snail, Moon shell.

***Hexaplex brassica*:** Caracol piña, Caracol repollo, Cabbage murex, Rock shell.

Distribución geográfica / Geographical distribution

***Thaisella chocolata*:** Piura - Tacna.

***Malea ringens*:** Tumbes (Puerto Pizarro) - Lambayeque (islas Lobos de Tierra y Lobos de Afuera).

***Sinum cymba*:** Tumbes - Pisco.

***Hexaplex brassica*:** Tumbes - Piura (Paita).

Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	68.3
Grasa / Fat	0.4
Proteína / Protein	20.6
Sales Minerales / Ash	2.8
Calorías / Calories (100 g)	120

* Datos correspondientes al *Stramonita chocolata*
Data pertaining to *Stramonita chocolata*.

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Carne precocida (5' / 35'), IQF, clasificados por tamaño (piezas/kg), en bolsas de polietileno de 5 kg y en cajas master de 20 kg (5') o en sacos plásticos de 25 kg (35').
Eviscerated and pre-cooked meat (5' / 35') IQF meat, graded by pieces per kg, in poly bag of 5 kg and master carton of 20 kg (5'), or in poly bag of 25 kg (35').

Conserva / Canned

- Carne limpia, en agua y sal, clasificada por tamaño, en envase tall 15 oz x 24.
Clean meat in brine, graded by pieces, tall cans 15 oz x 24.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



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.



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Navajas

Razor clams

Moluscos / Molluscs
Ensis macha

Origen / Origin
Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names
Jackknife clams
Sea asparagus
Couteau courbé

**Distribución geográfica /
Geographical distribution**
Chimbote (Casma y Samanco) - Huacho

Composición química y nutricional
Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	77.8
Grasa / Fat	0.4
Proteína / Protein	13.0
Sales Minerales / Ash	1.9
Calorías / Calories (100 g)	83.2

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Carne con manto, depurada, precocida, IQF o en bloque, clasificadas en piezas por kg.
Meat with fringle, sand removed, pre-cooked, IQF or block, graded by pieces per kg.
- Entera, depurada, IQF, clasificadas en piezas por kg.
Whole (shell on), sand removed, IQF, graded by pieces per kg.

Conservas / Canned

- Carne limpia, en agua y sal, en envase tall 15oz x 24.
Clean meat, in brine, tall cans 15 oz x 24.



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Productos procesados

Processed products

Palabritas

Baby clams

Moluscos / Molluscs

Donax obesulus / Donax peruvianus

Origen / Origin

Captura / Sea catch

Otros nombres / Other names

Concha mariposa

Coquina

Tellinas

Olive peruvienne

Asari

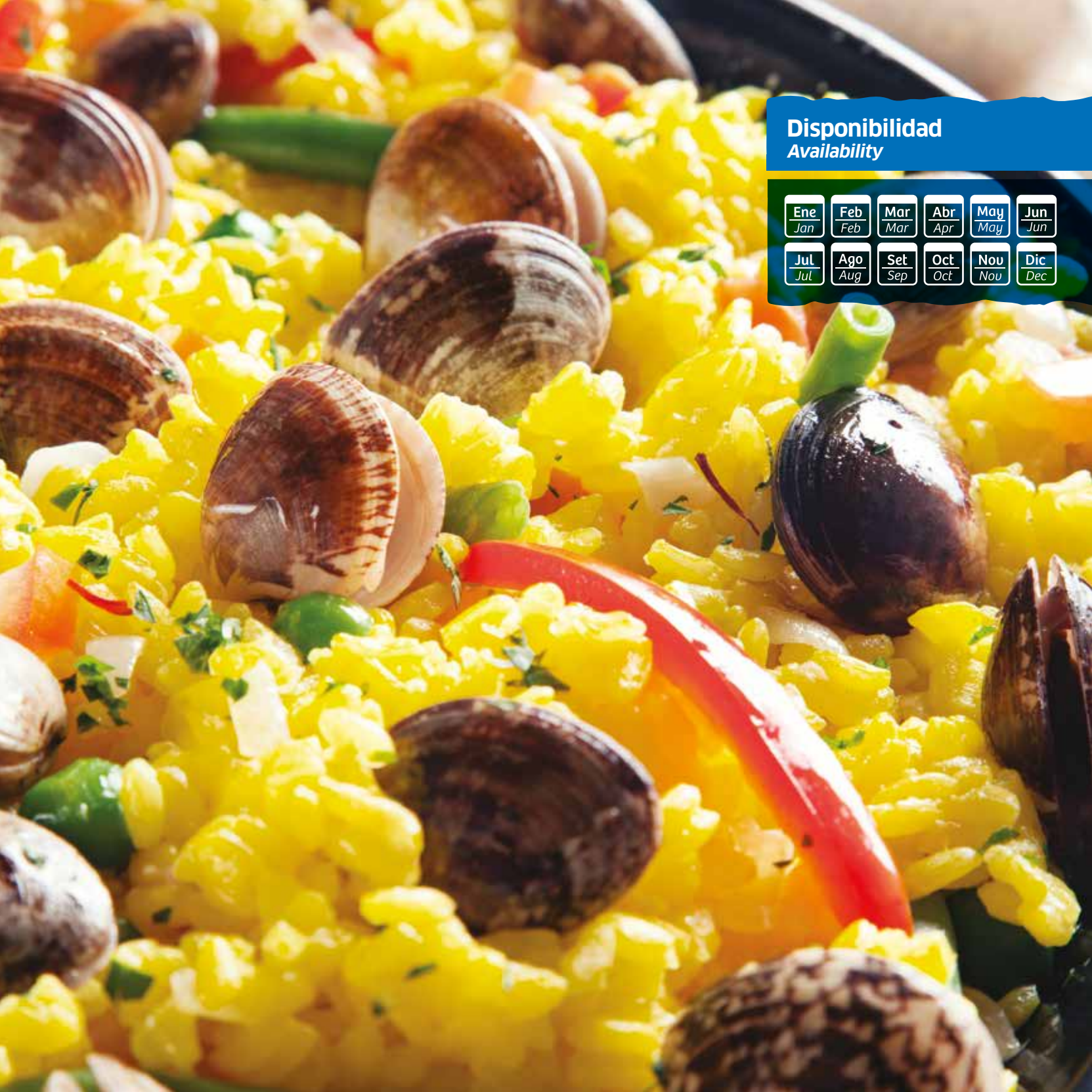
Distribución geográfica / Geographical distribution

Tumbes - Tacna

Productos / Products

Congelado / Frozen

- Carne limpia, depurada y cocida, IQF o en bloque, clasificadas en piezas por kg.
Clean meat, sand removed, pre-cooked, IQF or block, graded by pieces per kg.
- Entera, depurada, IQF, clasificadas en piezas por kg.
Whole (shell on), sand removed, IQF, graded by pieces per kg.



Disponibilidad *Availability*

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Langostinos

Whiteleg shrimp

Crustáceos / Crustaceans

Litopenaeus vannamei

Origen / Origin

Cultivo / Aquaculture

Otros nombres / Other names

Langostino blanco

Gamba

Gamberetti

Camarón patiblanco

Crevette pattes blanches

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.*



Disponibilidad Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec



Hueveras

Roes

Otros / Others

Otros nombres / Other names

Hueveras de pez volador / *Flying fish roes*

(Golden caviar, Tobiko)

Hueveras de perico / *Mahi-mahi roes*

Hueveras de merluza / *Hake roes*

Productos / Products

Congelado / Frozen

Hueveras de pez volador / *Flying fish roes*

- Limpias en bloque, en cajas de 10 kg x 2 o en baldes plásticos x 20 kg.

Clean in block, in carton of 10 kg x 2 or in plastic buckets x 20 kg.

Hueveras de perico / *Mahi-mahi roes*

- Limpias, tamaños de 10 a 35 cm, en bloque o IQF, en cajas x 20 kg.

Clean, 10-35 cm size, block or IQF, in carton x 20 kg.

Hueveras de merluza / *Hake roes*

- Limpias, IQF, en cajas. / *Clean, IQF, in carton.*



Disponibilidad

Availability

Ene Jan	Feb Feb	Mar Mar	Abr Apr	May May	Jun Jun
Jul Jul	Ago Aug	Set Sep	Oct Oct	Nou Nov	Dic Dec





Otros productos con valor agregado

Other value-added products



Otros productos con valor agregado
Other value-added products

Brochetas

Seafood skewers

Productos / Products

- **Brochetas de langostino, calamar, concha de abanico o perico.**

Skewers of whiteleg shrimp, loligo squid, scallop or mahi-mahi.







Otros productos con valor agregado
Other value-added products

Mixtura marina

Seafood mix

Productos / *Products*

- Porciones de mariscos, combinados o no con porciones de pescado. IQF.

Shellfish portions, combined or not with fish, IQF.







Otros productos con valor agregado
Other value-added products

Preformados y empanizados

*Pre-formed
and breaded*

Productos / *Products*

- **Carne de pescado sazonada y precocida, empanizada o no, con una forma determinada.**
Fish meat seasoned and pre-cooked, breaded or not, with specific shape.







Pulpa de cangrejo

Crabmeat

Composición química y nutricional *Chemical and nutritional composition*

Componente / Compound	Promedio / Average (%)
Humedad / Moisture	75.2
Grasa / Fat	0.6
Proteína / Protein	19.8
Sales Minerales / Ash	3.3
Calorías / Calories (100 g)	118

Productos / Products

Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- Carne (pulpa) y partes en pots plásticos de 1 lb, en cajas térmicas y cajas master.
Meat and parts in plastic pots of 1 lb, in styrofoam and master carton.

Congelado / Frozen

- Carne (pulpa) pasteurizada en bolsas de polietileno de 1 lb sellada al vacío, en cajas master de 50 lb.
Pasteurized meat in poly bags of 1 lb, vacuum packed and in master carton of 50 lb.







Surimi

Surimi

Composición química y nutricional *Chemical and nutritional composition*

Componente <i>Compound</i>	<i>Surimi de pota</i> <i>Giant squid surimi</i> <i>Por / Per 100 g</i>	<i>Surimi de anchoveta</i> <i>Anchovy surimi</i> <i>Por / Per 100 g</i>
Humedad / <i>Moisture</i>	76 -77 %	76 -77 %
Lípidos / <i>Lipids</i>	0.7 g	1.6 g
Proteína / <i>Protein</i>	14.3 g	16.1 g
Sodio / <i>Sodium</i>	1,543.2 mg	912.2 mg
Kcal / <i>Kcal</i>	91.1	106.6

Productos / *Products*

Congelado / *Frozen*

Surimi de pota / *Giant squid surimi*

- Presentaciones en bloques de 10 kg y caja master de 20 kg.
10 kg block and 20 kg master carton.

Surimi de anchoveta / *Anchovy surimi*

- Presentaciones en bloque de 10 kg y caja master de 20 kg.
10 kg block and 20 kg master carton.













Perú. Productos pesqueros *Seafood products*

Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para
la Exportación y el Turismo - Promperú

*A publication by the Peru Export and Tourism Promotion
Board - Promperú*

Calle Uno Oeste N° 50, piso 14, urb. Córpac,
San Isidro, Lima-Perú

Teléfono / Phone: (51-1) 616-7300

www.promperu.gob.pe

© Promperú

Todos los derechos reservados / *All rights reserved*

Créditos / Credits

Información / Information:

Departamento de Productos Pesqueros / *Department of Seafood Products* (Promperú)

Fotografía / Photo:

Archivo fotográfico de Promperú / *Promperú's photographic archive*

Juan Aragón - Roxana Doig / Promperú

Diseño y diagramación / Design and layout:

Bríncala laboratorio gráfica y Juan Carlos Taboada

Corrección de estilo / Proof reading:

Antonio Yonz y Sofía Kato

Agradecimientos / Acknowledgments

Empresas / Companies:

Acuicultura Técnica Integrada del Perú S.A. - ATISA, Amazone, Aquaperu S.A.C.,
Armavi S.A.C., Austral Group S.A.A., Frozen Products Corporation S.A.C., Langosti-
nera Victoria S.R.L., Perupez S.A.C., Piscifactoría de los Andes S.A. - PISCIS,
Inversiones Perú Pacífico S.A., Inversiones PRISCO S.A.C., Peruvian Seabass S.A.C.,
Pesquera Diamante S.A., The Seafood Connection S.A.C., Umifoods S.A.C.

Instituciones / Institutions:

Instituto del Mar del Perú - IMARPE

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú
N° 2019-10621

Imprenta: Gráfica Biblos S.A.

Calle Morococha 152, Surquillo

Lima, agosto 2019 / *Lima, August 2019*

Distribución gratuita. Prohibida su venta / *Free distribution. Not for sale*

