



# Perú

Productos pesqueros  
*Seafood products*



Perú

Productos pesqueros  
*Seafood products*





## País pesquero

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 principalmente en la calidad y la variedad.

Ahora que el mundo está revalorizando el enorme potencial nutricional de los productos marinos, el Perú se ubica en una posición expectante 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. A ello debemos sumar las características organolépticas de los productos, una ventaja que comienza a ser apreciada en los principales mercados internacionales.

**EL 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, ya sea con los principales socios estratégicos así como también abrir rutas hacia nuevos mercados.



## **Fishing country**

*Our fishing tradition dates back to the beginnings of the Peruvian culture, more than five thousand years ago. Since then, seafood has been a fundamental part of our customary diet and thanks to the climatic conditions – a natural privilege that Peruvians have been able to take advantage of – the abundance that comes from fishing is not sustained only on the quantity of the available resources, but mainly on quality and variety.*

*Now that the world is taking notice of the huge nutritional potential of seafood products, Peru positions itself in the spotlight because our proposal of value is one of the most interesting: A fishing culture, business experience and upmarket resources that are processed following the strictest sanitary controls. Adding up to that, are the organoleptic features of the products, an advantage that is starting to be appreciated by the main international markets.*

*The **PERUVIAN SEAFOOD EXPORTABLE OFFER** 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 the commercial exchange with its main strategic trade partners as well as to open routes to new markets.*

## ¿Por qué Perú?

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

### **Pesca y acuicultura sostenibles**

El ordenamiento pesquero y el manejo ambiental de la actividad pesquera cumplen con la normatividad internacional más exigente, aseguran la extracción y el cultivo amistosos con el medio ambiente, así como la sostenibilidad de las especies.

### **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 zonas pesqueras con la costa peruana garantiza el estado óptimo de los productos ofrecidos.

### **Calidad y tecnología**

El Perú ha venido ejecutando significativas inversiones y mejoras tecnológicas en la industria de proceso de congelados, entlatados y curados para conservar la calidad original de los recursos, posicionando los productos pesqueros en los mercados más sofisticados del mundo.

### **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.

## **Why Peru?**

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

### **Sustainable fishing and aquaculture**

*The fishing and environmental regulations are in compliance with the most demanding international standards which ensure a friendly extraction and farming with the environment, as well as with the sustainability of our resources.*

### **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 proximity of the landing areas to the Peruvian coast, guarantees the freshness of the seafood offered.*

### **Quality and technology**

*Peru is making important investments 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.*

### **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
------------------------------------	----

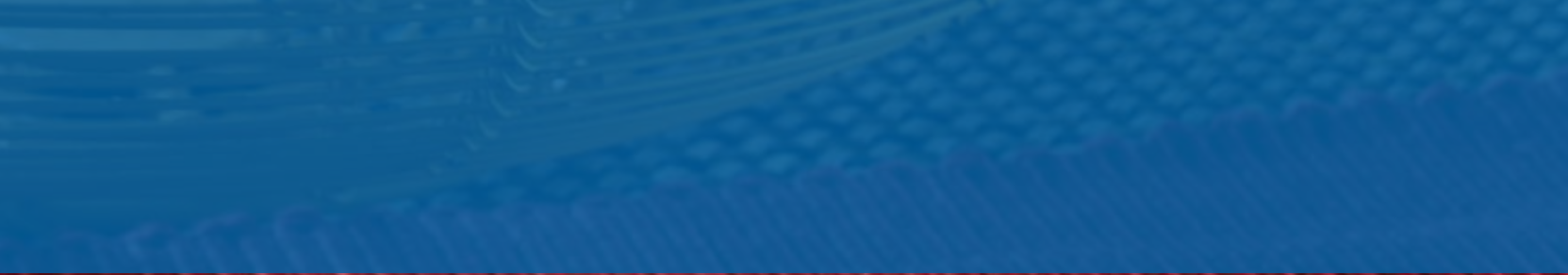
### Otros / Others

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*



# 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 /**

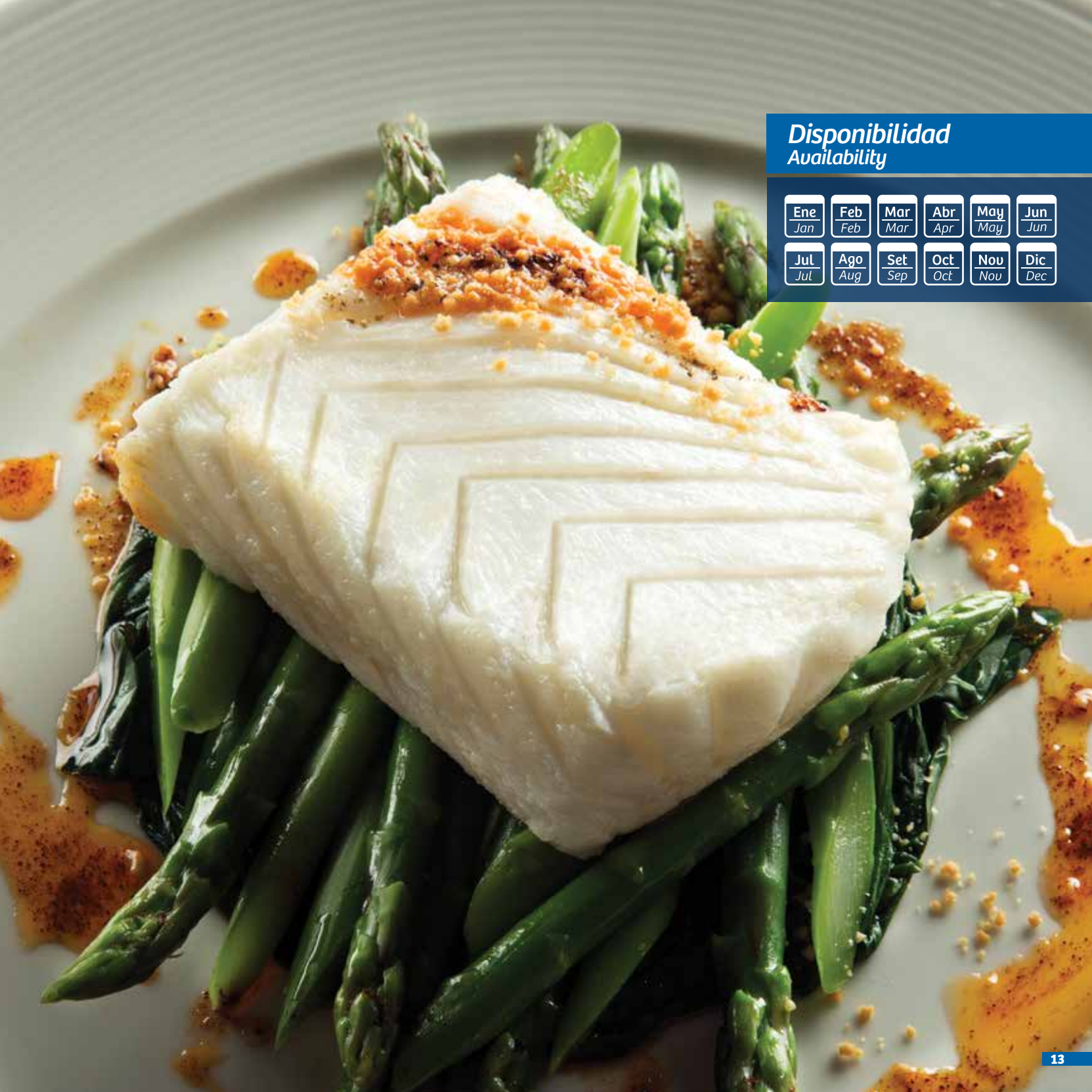
*Geographical distribution*

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	70.8
Grasa / Fat	8.2
Proteína / Protein	19.1
Sales Minerales / Ash	1.2
Calorías / Calories (100 g)	185

## Productos / Products

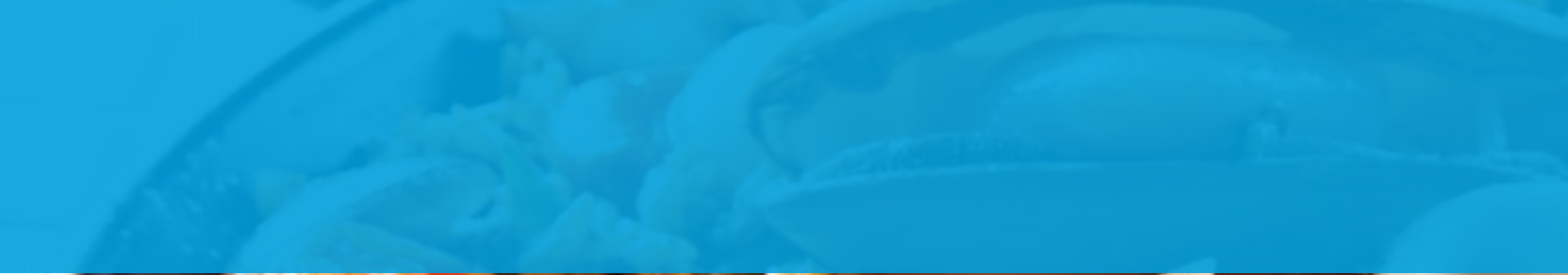
### Fresco - refrigerado / Fresh - refrigerated

- 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



A close-up photograph of a seafood paella. The dish features large, succulent shrimp, scallops, and mussels, all cooked in a saffron-infused rice. The background is a solid blue color with a subtle pattern of white fish silhouettes.

# 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

#### Congelada / Frozen

- Filetes con piel, interfoliados o IQF.  
• Fillets with skin on, interleaved or IQF.
- Entera / HG / HGT, en bloques o IQF.  
• Whole round / HG / HGT, blocks or IQF.
- Surimi.
- Surimi-base.

#### Conservas / Canned

- Filetes en aceite vegetal o de oliva, en envases RR 90 x 100; 1/4 club x 50 o 1/13 x 100.
- Fillets in vegetable oil or olive oil, cans RR 90 x 100; 1/4 club x 50 or 1/13 x 100.
- Entera (dressed) ahumada o sin ahumar, en aceite vegetal, aceite de girasol, aceite de oliva, agua y sal, salsa de tomate o salsas especiales, en envases 1/4 club x 50; 5.5 oz (tinapa) x 48; 1 lb tall/oval x 24; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-5 x 6; dingley x 50.
- Dressed smoked or not, in vegetable oil, sunflower oil, olive oil, brine, tomato sauce or special sauces, cans 1/4 club x 50; 5.5 oz (jitney) x 48; 1 lb tall/oval x 24; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-5 x 6; dingley x 50
- Grated en aceite vegetal o en agua y sal, envases 1/2 lb tuna x 48 o 1 lb tall x 24.
- Grated (grinded) in vegetable oil or brine, cans 1/2 lb tuna x 48 or 1 lb tall x 24.

#### Marinados / 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

##### Semiconservas / Preserves

- Filetes en aceite vegetal o de oliva, en envases de hojalata o aluminio, de peso variable (octavillo, bauletto 600 g x 12; RO 1000) o frascos de vidrio (80, 250, 720, 1700 g).
- Fillets in vegetable or olive oil, in different tin cans and different weight ("octavillo", "bauletto" 600 g x 12; RO 1000) or glass jars (80, 250, 720, 1700 g).

#### Curadas a granel / Cured in bulk

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



## 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	Por / Per 100g.
Calorías / Calories	218
Grasa / Fat	18
Proteína / Protein	14

Productos / Products

Congelada / Frozen

- Filetes con o sin piel, crudo o ahumado, sin espinas. Bloques, interfoliado o IQF / IWP. Tallas de 30-35, 36-40, 41-45, 46-50, 51-55, 56-60, 61 cm-up.

- Skin on or skinless fillets, raw or smoked, boneless. Blocks, interleaved or IQF/ IWP. Size of 30-35, 36-40, 41-45, 46-50, 51-55, 56-60, 61 cm-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:** Melua, 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 enueltas 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 / Melua) /

Canned (Yellowfin Tuna / Skipjack / Bullet Tuna)

- Sólido en aceite vegetal, aceite girasol, de oliva o en agua y sal, ½ lb tuna x 48.
- Solid pack in vegetable oil, sunflower oil, olive oil or brine, cans ½ tuna x 48.
- Filetes en aceite vegetal, aceite girasol, de oliva o en agua y sal, ½ lb tuna x 48, ¼ club x 50; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-15 x 6.
- Fillets in vegetable oil, sunflower oil, olive oil or brine, cans ½ tuna x 48; ¼ club x 50; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-15 x 6.
- Lomos en aceite de oliva, aceite de oliva y pimiento piquillo, frascos de vidrio de 200/300 g x 12 o 48.
- Loins in olive oil, olive oil with piquillo pepper, glass jars of 200/300 g x 12 or 48.
- Trozos en aceite vegetal, aceite girasol o en agua y sal, ½ lb tuna x 48.
- Chunk / flakes in vegetable oil, sunflower oil or brine, cans ½ lb tuna x 48.

## 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	Macarela
Estornino	Maquereau
Cavalinha	Scomber
Sgombro cavallo	Saba
Cavala	

### Distribución geográfica

Geographical distribution

Tumbes - Tacna

### Composición química y nutricional

Chemical and nutritional composition

Componente / Compound	Promedio / Average (%)	
	Fresco / Fresh	Conserva / 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 x 50; 1 lb oval x 24; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-5 x 6; A-15 x 6; tuna ½ lb x 48, RO 550 x 24.
- Fillets, skinless, boneless, in vegetable oil, olive oil, sunflower oil, or special sauces, cans: ¼ club x 50; 1 lb oval x 24; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-5 x 6; A-15 X 6; tuna ½ lb x 48; RO 550 x 24.
- Entera (dressed) en agua y sal, en salsa de tomate o en aceite vegetal; en envases 1 lb tall / oval x 24.
- Dressed in tomato sauce, brine or vegetable oil; tall / oval 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





# 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	Conserva / 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, clasificada 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.
- Filetes sin piel, sin escamas, en bloque estándar de 7.5 kg, y caja master de 30 kg.
- Fillets skinless, boneless, standard block of 7.5 kg, master carton of 30 kg.

#### Conservas / Canned

- Filetes, sin piel, sin espinas, en aceite vegetal, de oliiva o de girasol, o en salsas especiales, envases ¼ club x 50; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-5 x 6; A-15 x 6, tuna ½ lb x 48.
- Fillets, skinless, boneless, in vegetable oil, olive oil, sunflower oil, or special sauces, cans: ¼ club x 50; RO 1000 x 12; RO 1150 x 12; A-5 x 6; A-15 X 6, tuna ½ lb x 48.
- Grated en aceite vegetal o en agua y sal, en envases 1/2 lb tuna x 48 o 1 lb tall x 24.
- Grated (grinded) in vegetable oil or brine, 1/2 tuna x 24 or 15 oz x 24.
- Entera (dressed) en agua y sal, en salsa de tomate o en aceite vegetal; en envases 1 lb tall / oval x 24.
- Dressed in brine, tomato sauce or vegetable oil; tall / oval 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



# 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	Conserva / 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 parafrinadas 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*

#### 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, con pocas espinas (PBI), 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, PBI, 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 Freshwater trout  
Truit arc-en-ciel Nijimasu  
Truta

### 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	Conserva / 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

- Filetes de 120/150, 150/200 g, en cajitas y caja master
- Fillets of 120/150, 150/200 g, in cartons and master carton.
- Deshuesada, 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 si 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 interleaved, graded: 120/150, 150/200 g, in cartons and master box.
- Deshuesada, 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.
- Entera, 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 100/120 g / pc, ready to serve; vacuum packed.

#### Conservas / Canned

- Filetes, medallones o grated en aceite vegetal o en salmuera, envases ½ lb tuna x 48.
- Fillets, medallions or grated (grinded) in vegetable oil or brine, ½ lb tuna x 48.



## 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

#### 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 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 de 10-15 / 15-20 / 20-25 / 25 cm-up.
- Clean tubes, skinless, wingless, graded by length of tube (inch or cm), interleaved or blocks. Sizes: 10-15 / 15-20 / 20-25 / 25 cm-up.
- Tubos y tentáculos; tubos limpios con tentáculos, clasificados por tamaño.
- Tubes and tents (Te/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 de 10-15 / 15-20 / 20-25 / 25 cm-up.
- Whole / round, size graded (inch or cm), blocks in poly bags and master carton. Sizes: 10-15 / 15-20 / 20-25 / 25 cm-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

# 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 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 x 24 o ½ lb tuna x 48.

• Tid bits in brine or vegetable oil, tall cans of 1 lb x 24 or ½ lb tuna x 48.

• Tentáculos en tajadas, en aceite vegetal, de oliiva, de girasol, o en salsas especiales; envases de ½ lb tuna x 48; ¼ club x 50, o RO 1000 x 12.

• Sliced tentacles in vegetable oil, olive oil, sunflower oil; or special sauces; cans: ½ lb tuna x 48; ¼ club x 50, or RO 1000.

#### Secos / Dried

• Filetes secos

• Dried fillets

#### Marinados / Marinated

#### 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, clasificado por peso
- Clean, eviscerated without beak and eyes, IQF, IWP, "flower type" or block, graded in pieces per kg.
- Entero en bloques, clasifica o por peso por pieza (peso).
- Whole round, graded by weight 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

# 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, Paita, 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.

#### Conservas / 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').

#### Conservas / 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 (Paíta) - 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

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

##### Congelado / Frozen

- Callo (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.
- Callo (músculo aductor) con/sin coral en media valva, 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 (%)**

<b>Humedad / Moisture</b>	77.8
<b>Grasa / Fat</b>	0.4
<b>Proteína / Protein</b>	13.0
<b>Sales Minerales / Ash</b>	1.9
<b>Calorías / Calories (100 g)</b>	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

# Palabritas

## Baby clams

**Moluscos / Molluscs**

*Donax obesulus / Donax peruvianus*

**Origen / Origin**

*Captura / Sea catch*

**Otros nombres / Other names**

Concha mariposa

Tellinas

Asari

Coquina

Olive peruvienne

**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    Camarón patiblanco  
Gamba                    Crevette pattes plates  
Gamberetti              Ebi

### Distribución geográfica

Geographical distribution

Tumbes

### 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 sin cabeza, crudas o precocidas, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.  
• *Headless, shell on, raw or cooked, size-graded, blocks of 5 lbs x 50 or of 2 kg x 20.*
- Colas peladas (sin caparazón o solo con el último segmento), sin cabeza, crudas o precocidas, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.  
• *Headless, shell off, raw or cooked, size-graded, blocks of 5 lb x 50 or of 2 kg x 20.*
- Colas peladas y desvenadas, corte mariposa a lo largo del eje dorsal, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.  
• *Peeled and deveined (PeD), butterfly cut along dorsal axis, size-graded, blocks of 5 lb x 50 or of 2 kg x 20.*
- Enteros, semi IQF, con cabeza y caparazón, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.  
• *Whole, head on and shell on, semi-IQF, size graded by pieces per kg, block of 5 lb x 50 or of 2 kg x 20.*
- PeD (pelado y devenado), PUD (pelado sin devenar), PTO (cola pelada), con cola, sin cola, fácil de pelar.  
• *PeD, 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 x 20 kg o en baldes plásticos x 20 kg
- Clean in block, in carton x 20 kg 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.







A collage of food items. At the top, a black grill with several skewers of shrimp and scallops. Below the grill, on the left, a burger with a sesame seed bun and lettuce. At the bottom, a bowl of seafood (shrimp and scallops) and a bowl of white rice with green onions. A blue semi-transparent banner is overlaid across the middle of the image.

# 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.





# 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.*





# 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 potes plásticos de 1 lb, en cajas térmicas y cajas master.
- Meat and parts in plastic pots of 1 lb, in styrofoam and master carton.

#### Congelada / *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 1lb, vacuum packed and in master carton of 50 lb.





# Surimi

## Surimi

### Composición química y nutricional Chemical and nutritional composition

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







## **Agradecimientos / Acknowledgments**

### **Empresas / Companies**

Acuacultura Técnica Integrada del Perú S.A. – ATISA  
[www.atisaperu.com](http://www.atisaperu.com)

Amazone  
[www.amazone.com.pe](http://www.amazone.com.pe)

Aquaperu S.A.C.  
[www.aquaperu.com](http://www.aquaperu.com)

Armaui S.A.C.  
[www.armaui.pe](http://www.armaui.pe)

Austral Group S.A.A.  
[www.austral.com.pe](http://www.austral.com.pe)

Frozen Products Corporation S.A.C.  
[www.frozen.com.pe](http://www.frozen.com.pe)

Langostinera Victoria S.R.L.  
[www.langostinera victoria.com.pe](http://www.langostinera victoria.com.pe)

Perupez S.A.C.  
[www.perupez.com](http://www.perupez.com)

Piscifactoría de los Andes S.A. - PISCIS  
[www.piscisperu.com.pe](http://www.piscisperu.com.pe)

Inversiones Perú Pacífico S.A.  
[www.perupacifico.com.pe](http://www.perupacifico.com.pe)

Inversiones PRISCO S.A.C.  
[www.iprisco.com.pe](http://www.iprisco.com.pe)

Peruvian Seabass S.A.C.  
[www.seabassperu.com](http://www.seabassperu.com)

Pesquera Diamante S.A.  
[www.diamante.com.pe](http://www.diamante.com.pe)

The Seafood Connection S.A.C.

Umifoods S.A.C.  
[www.umifoods.com](http://www.umifoods.com)

### **Instituciones / Institutions**

Instituto del Mar del Perú – IMARPE  
[www.imarpe.gob.pe](http://www.imarpe.gob.pe)

## **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](http://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.

Corrección de estilo / *Proof reading:*  
Antonio Yong.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú.  
N° 2014-12255

Imprenta: Azagraphic (Av. José Leal 257, Lince).

Primera edición. / *First edition.*

Lima, agosto 2014. / *Lima, august 2014.*

Distribución gratuita. / *Free distribution.*





[www.perutradenow.com](http://www.perutradenow.com)

