

## True Global Links



## COCOCHAS DE MERLUZA

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Marca:        | Europacifico                |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Presentación: | Colocadas                   |
| Talla:        | Sin clasificar              |
| Formato:      | 16 x estuche de 250 gr neto |



## CARRILLERAS DE MERLUZA

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| Especie:     | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:      | Chile                       |
| Marcas:      | Friosur                     |
| Congelación: | Factoría                    |
| Talla:       | Sin clasificar              |
| Formato:     | 16 x bandeja de 250 gr neto |



## ALAS DE MERLUZA AUSTRAL

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Especie:       | <i>Merluccius Australis</i> |
| Materia prima: | Alas congeladas a bordo     |
| Marca:         | Emdepes / Pescachile        |
| Congelación:   | A bordo                     |
| Talla:         | 0.15/+                      |
| Escandallo:    | 227 gramos / pieza          |
| Presentación:  | Interfoliadas               |
| Glaseo:        | Sin glaseo                  |
| Formato:       | 2x12 Kg aprox               |





## FILETE DE MERLUZA CON PIEL

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Marcas:       | Emdepes                     |
| Congelación:  | A bordo                     |
| Corte:        | Filete con piel             |
| Glaseo:       | Sin glaseo                  |
| Presentación: | Interfoliado                |
| Tallas:       | 0.5-0.7; 0.7-1 y 1/+        |
| Formatos:     | 3 x 6,8 kg neto             |
| Paletización: | 48 cajas (979,20 kg)        |



## FILETE DE MERLUZA CON PIEL

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i>           |
| Origen:       | Chile                                 |
| Marcas:       | Friosur                               |
| Congelación:  | Factoría                              |
| Corte:        | Filete con piel                       |
| Glaseo:       | Sin glaseo                            |
| Presentación: | interfoliado / envuelto en papel azul |
| Tallas:       | 0.5-0.7 y 0.7/+                       |
| Formatos:     | 3 x 7 kg neto                         |
| Paletización: | 54 cajas (1.134 Kg)                   |



## FILETE DE MERLUZA SIN PIEL

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Marcas:       | Emdepes                     |
| Congelación:  | A bordo                     |
| Corte:        | Filete sin piel             |
| Glaseo:       | Sin glaseo                  |
| Presentación: | Interfoliado                |
| Tallas:       | 0.5-0.7; 0.7-1 y 1/+        |
| Formato:      | 3 x 6,8 Kg / neto           |
| Paletización: | 48 cajas (979,20 kg)        |





## FILETE COLA DE MERLUZA COLA

|                |                                        |
|----------------|----------------------------------------|
| Especie:       | <i>Merluccius Australis</i>            |
| Origen:        | Chile                                  |
| Marca:         | Friosur                                |
| Congelación:   | Factoría                               |
| Corte:         | Colas de filete con piel y sin espinas |
| Talla:         | 0.06-0.17 y 0.17-0.25                  |
| Glaseo:        | Sin glaseo                             |
| Presentación:  | Interfoliados                          |
| Formato:       | 3 x 7 Kg                               |
| Paletización:: | 6 x 8 cajas (1.008 Kg)                 |





## **BOMBÓN DE MERLUZA**

|               |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i>                  |
| Origen:       | Chile                                        |
| Marca:        | Europacifico                                 |
| Congelación:  | Factoría                                     |
| Corte:        | preformado de merluza sin piel y sin espinas |
| Escandallo:   | 142 gr                                       |
| Congelación:  | Factoría                                     |
| Presentación: | Envuelto uno a uno                           |
| Formato:      | 9 x 2 Kg                                     |
| Paletización: | 6 x 8 cajas (864 Kg)                         |



## VENTRESCA DE MERLUZA

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Corte:        | Ventresca con piel          |
| Marca:        | Europacifico                |
| Talla:        | Sin clasificar              |
| Escandallo:   | 126 gramos / pieza          |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Presentación: | Envuelta una a una          |
| Formato:      | 9 x 2 Kg                    |
| Paletización: | 6 x 8 cajas (864 Kg)        |



## **BOCADITOS DE MERLUZA**

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Marca:        | Europacifico                |
| Talla:        | 60-100 gramos aprox         |
| Escandallo:   | 72 gramos                   |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Presentación: | Envuelto uno a uno          |
| Formato:      | 9 x 2 Kg                    |
| Paletización: | 6 x 8 cajas (864 Kg)        |

 **EUROPACÍFICO**

## CENTROS DE MERLUZA

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Corte:        | Centros con piel            |
| Marca:        | Europacifico                |
| Talla:        | 125 gramos aprox            |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Presentación: | Envuelto uno a uno          |
| Formato:      | 9 x 2 Kg                    |
| Paletización: | 6 x 8 cajas (864 Kg)        |





## LOMOS DE MERLUZA SELECTOS

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Marca:        | Europacifico                |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Talla:        | 200 gramos / unidad         |
| Corte:        | con piel, sin espinas       |
| Presentación: | al vacío (sin glaseo)       |
| Formato:      | 5 kg (25 unidades / caja)   |



## LOMOS DE MERLUZA

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i> |
| Origen:       | Chile                       |
| Corte:        | Lomos con piel              |
| Marca:        | Europacifico                |
| Talla:        | 0.2 - 0.35                  |
| Escandallo:   | 298 gramos / pieza          |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Presentación: | Envuelto uno a uno          |
| Formato:      | 9 x 2 Kg                    |
| Paletización: | 6 x 8 cajas (864 Kg)        |



## RODAJA DE MERLUZA

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| Especie:       | <i>Merluccius Australis</i>         |
| Materia prima: | Merluza austral congelada a bordo   |
| Corte:         | Corte recto                         |
| Marca:         | Europacifico                        |
| Talla:         | -/140; 140/220 y 220/+              |
| Presentación:  | IQF / retractiladas                 |
| Glaseo:        | 15 % máximo                         |
| Formatos:      | Cajas de 4,25 Kg / bolsas de 850 gr |
| Paletización:  | 108 cajas / 99 cajas                |



## COLAS DE MERLUZA

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Especie:       | <i>Merluccius Australis</i>       |
| Materia prima: | Merluza austral congelada a bordo |
| Marca:         | Europacifico                      |
| Talla:         | 3 - 5 unidades en kilo            |
| Presentación:  | IQF                               |
| Glaseo:        | 10 %                              |
| Formatos:      | 6 x 900 gr                        |
| Paletización:  | 99 cajas (534,60 Kg)              |





## **MERLUZA HG ENVUELTA**

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Especie:          | <i>Merluccius Australis</i>        |
| Origen:           | Chile                              |
| Marca:            | Emdepes y Pescachile               |
| Sistema de pesca: | Arrastre                           |
| Congelación:      | A bordo                            |
| Corte:            | Corte japonés (sin aleta pectoral) |
| Presentación:     | Envuelta una a una                 |
| Formato:          | Cajas de 12 Kg aprox               |
| Paletización:     | 72 cajas (865 kg)                  |

| Tallas | Kilos   |
|--------|---------|
| 3L     | 1.2-1.5 |
| 4LC    | 1.5-1.8 |
| 4L     | 1.8-2.7 |
| 5L     | 2.7/+   |



## **MERLUZA HG BLOQUE**

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Especie:          | <i>Merluccius Australis</i>        |
| Origen:           | Chile                              |
| Marca:            | Emdepes                            |
| Sistema de pesca: | Arrastre                           |
| Congelación:      | A bordo                            |
| Corte:            | Corte japonés (sin aleta pectoral) |
| Presentación:     | bloque                             |
| Formato:          | Cajas de 22 Kg aprox               |
| Paletización:     | 44 cajas (1.000 kg)                |

| Tallas | Kilos   |
|--------|---------|
| 3L     | 1.2-1.5 |
| 4LC    | 1.5-1.8 |
| 4L     | 1.8-2.7 |
| 5L     | 2.7/+   |



## MERLUZA HG FRIOSUR

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Especie:          | <i>Merluccius Australis</i>        |
| Origen:           | Chile                              |
| Marca:            | Friosur                            |
| Sistema de pesca: | Arrastre                           |
| Congelación:      | Factoría                           |
| Corte:            | Corte japonés (sin aleta pectoral) |
| Presentación:     | Envuelta una a una                 |
| Formato:          | Cajas de 12 Kg aprox               |
| Paletización:     | 72 cajas (865 kg)                  |

| Tallas | Kilos   |
|--------|---------|
| M4     | 1,5-2,4 |
| M5     | 2,4-3,5 |
| M6     | 3,5/+   |





## HUEVAS DE MERLUZA

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Merluccius Australis</i>   |
| Origen:       | Chile                         |
| Marca:        | Friosur                       |
| Congelación:  | Factoría                      |
| Corte:        | Enteras                       |
| Tallas:       | G1 y G2                       |
| Presentación: | Interfoliadas                 |
| Formato:      | Cajas de 6 Kg                 |
| Paletización: | 9 x 17 cajas / palet (918 kg) |





## FILETE DE BACALAO

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>           |
| Origen:       | Islandia                      |
| Marca:        | Europacifico                  |
| Congelación:  | Primera congelación           |
| Presentación: | IQF                           |
| Glaseo:       | 10 %                          |
| Tallas:       | 0.2-0.5; 0.5-1 y 1/+          |
| Formato:      | 11 Kg                         |
| Paletización: | 6 x 10 cajas / palet (660 Kg) |



## VENTRESCA DE BACALAO

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>          |
| Origen:       | Islandia                     |
| Marca:        | Europacifico                 |
| Congelación:  | Primera congelación          |
| Talla:        | 100-200 gramos               |
| Escandallo:   | 147 gramos aprox             |
| Glaseo:       | Sin glaseo                   |
| Presentación: | Envueltas                    |
| Formato:      | 6 cajas de 2 Kg              |
| Paletización: | 9 x 8 cajas / palet (864 Kg) |



## **CENTROS DE BACALAO**

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>          |
| Origen:       | Islandia                     |
| Marca:        | Europacifico                 |
| Congelación:  | Primera congelación          |
| Talla:        | 150 - 250 gramos             |
| Escandallo:   | 195 gramos aprox             |
| Glaseo:       | Sin glaseo                   |
| Presentación: | Envueltos de uno en uno      |
| Formato:      | 6 cajas de 2 Kg              |
| Paletización: | 9 x 8 cajas / palet (864 Kg) |



## LOMOS DE BACALAO

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>          |
| Origen:       | Islandia                     |
| Marca:        | Europacifico                 |
| Congelación:  | Primera congelación          |
| Talla:        | 300 - 600 gramos             |
| Escandallo:   | 388 gramos aprox             |
| Glaseo:       | Sin glaseo                   |
| Presentación: | Envueltos de uno en uno      |
| Formato:      | 6 cajas de 2 Kg              |
| Paletización: | 9 x 8 cajas / palet (864 Kg) |





## FILETE DE BACALAO

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>           |
| Origen:       | China                         |
| Marca:        | Europacifico                  |
| Congelación:  | Segunda congelación           |
| Talla:        | 0.5-1 y 1/+                   |
| Presentación: | IQF                           |
| Glaseo:       | 20 %                          |
| Formato:      | 6 Kg                          |
| Paletización: | 6 x 14 cajas / palet (504 kg) |



## **CENTROS DE BACALAO**

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>               |
| Origen:       | Islandia                          |
| Marca:        | Europacifico                      |
| Talla:        | 0.12-0.14 / 0.14-0.17 y 0.17-0.19 |
| Glaseo:       | 5 %                               |
| Presentación: | IQF                               |
| Formato:      | 10 y 7 Kg                         |



## LOMOS DE BACALAO

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i>      |
| Origen:       | Islandia                 |
| Marca:        | Europacifico             |
| Talla:        | 0.3-0.4 y 0.4-0.6        |
| Glaseo:       | 20 %                     |
| Presentación: | IQF                      |
| Formato:      | 5 Kg                     |
| Paletización: | 108 cajas palet (540 Kg) |



## LOMOS DE BACALAO JUMBO

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Especie:      | <i>Gadus Morhua</i> |
| Origen:       | Islandia            |
| Marca:        | Europacifico        |
| Talla:        | 500 / + gramos      |
| Glaseo:       | 10 %                |
| Presentación: | IQF                 |
| Formato:      | 5 Kg neto           |
| Paletización: | 100 cajas (600 Kg)  |





## COJINOVA AZUL HG

|               |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| Especie:      | <i>Seriolaella Puntacta</i>                  |
| Origen:       | Chile                                        |
| Congelación:  | A bordo y Factoría                           |
| Marca:        | Emdepes y Friosur                            |
| Tallas:       | 0.4-0.5; 0.5-0.7; 0.7-0.8; 0.8-1 y 1,05-1,75 |
| Presentación: | bloque                                       |
| Formato:      | 2 x 12 Kg aprox                              |
| Paletización: | 4 x 11 cajas                                 |



## **SALMON**

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Especie:     | <i>Oncorhynchus Keta</i>      |
| Origen:      | Estados Unidos (Alaska)       |
| Corte:       | HG y WG                       |
| Tallas:      | 2-3; 3-4; 4-5; 5-6; 6-7 y 7-8 |
| Color:       | Semi bright +13               |
| Congelación: | IQF                           |
| Glaseo:      | 0 %                           |
| Formato:     | Totes (545 kg aprox)          |



## RODAJA DE SALMON

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Especie:      | <i>Salmo Salar</i> |
| Origen:       | Chile              |
| Marca:        | Europacifico       |
| Tallas:       | 0.2/+              |
| Corte:        | Corte recto        |
| Presentación: | IQF                |
| Glaseo:       | 25 %               |
| Formato:      | 5 Kg               |
| Paletización: | 108 cajas (405 Kg) |





## **FILETE DE SALMON**

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Salmo Salar</i>          |
| Origen:       | Chile                       |
| Corte:        | Trim C                      |
| Tallas:       | 0.9-1,35 y 1,35-1,8         |
| Glaseo:       | 0 %                         |
| Color:        | +13, escala roche en fresco |
| Presentación: | Al vacío                    |
| Formato:      | cajas de 10 Kg              |
| Paletización: | 52 cajas / palet (520 kg)   |





## FILETE DE SALMON

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Especie:      | <i>Oncorhynchus Keta</i>     |
| Origen:       | Estados Unidos (Alaska)      |
| Corte:        | Trim C                       |
| Tallas:       | 1 - 1,5                      |
| Glaseo:       | 20 %                         |
| Color:        | +13, escala roche en fresco  |
| Presentación: | embolsado de uno en uno      |
| Formato:      | cajas de 10 Kg               |
| Paletización: | 7 x 8 cajas / palet (560 kg) |



## PALOMETA HG

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Brama Australis</i>      |
| Origen:       | Chile                       |
| Corte:        | HG                          |
| Glaseo:       | 0 %                         |
| Congelación:  | Factoría                    |
| Marca:        | Friosur                     |
| Talla:        | 0.5/+                       |
| Presentación: | Interfoliado                |
| Formato:      | 10 Kg                       |
| Paletización: | 4 X 18 cajas palet (720 kg) |

 **EUROPACÍFICO**

## FILETE DE PALOMETA CON PIEL

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Especie:      | <i>Brama Australis</i>     |
| Origen:       | Chile                      |
| Corte:        | Filete con piel            |
| Glaseo:       | 0 %                        |
| Congelación:  | Factoría                   |
| Marca:        | Friosur                    |
| Talla:        | 0.1-0.2 y 0.2/+            |
| Presentación: | Interfoliado               |
| Formato:      | 3 x 6.8 Kg                 |
| Paletización: | 6 X 8 cajas palet (980 kg) |



## FILETE DE HALIBUT

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Atheresthes Stomias</i>    |
| Origen:       | Océano Pacífico (Alaska)      |
| Marca:        | Europacífico                  |
| Congelación:  | Factoría                      |
| Corte:        | Filete sin piel y sin espinas |
| Talla:        | 200- 400 gramos               |
| Presentación: | IQF                           |
| Glaseo:       | 20 %                          |
| Formato:      | 10 x 1 Kg                     |





## FILETE DE LIMANDA

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Limanda Aspera</i>         |
| Origen:       | China                         |
| Marca:        | Europacifico                  |
| Congelación:  | Factoría                      |
| Corte:        | Filete sin piel y sin espinas |
| Talla:        | 90-140 y 140/+ gramos         |
| Presentación: | IQF                           |
| Glaseo:       | 20 %                          |
| Formato:      | 10 x 1 Kg                     |



## PEZ ESPADA

|                |                                           |
|----------------|-------------------------------------------|
| Especie:       | <i>Xiphias Gladius</i>                    |
| Origen:        | Océano Indico (FAO 51 / 57)               |
| Congelación:   | A bordo                                   |
| Clasificación: | Sashimi / Grado A                         |
| Corte:         | DWT y DWT sin ventresca                   |
| Talla:         | 10-25 / 25-35 / 35-50 / 50-70 / 70-100 Kg |
| Presentación:  | IQF                                       |
| Glaseo:        | Sin glaseo                                |
| Formato:       | Embolsado individualmente                 |



## LOMOS DE PEZ ESPADA

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Especie:       | <i>Xiphias Gladius</i>      |
| Origen:        | Océano Indico (FAO 51 / 57) |
| Materia prima: | Espada congelado a bordo    |
| Marca:         | Europacifico                |
| Corte:         | Taco media luna             |
| Talla:         | 3 - 5 kilos                 |
| Presentación:  | IQF                         |
| Glaseo:        | Sin glaseo                  |
| Formato:       | 16 Kg aprox                 |



## RODAJA DE PEZ ESPADA

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Especie:       | <i>Xiphias Gladius</i>            |
| Origen:        | Océano Indico                     |
| Materia prima: | Espada congelado a bordo          |
| Marca:         | Europacifico                      |
| Corte:         | Corte recto                       |
| Talla:         | Sin clasificar, 0.1-0.25 y 0.25/+ |
| Presentación:  | IQF / Retractilada                |
| Glaseo:        | 20 %                              |
| Formato:       | 5 Kg                              |





# LOMOS DE ATÚN DE ALETA AMARILLA

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Thunnus Albacares</i>      |
| Origen:       | Océano Pacífico (FAO 71)      |
| Talla:        | 2,7 - 6 Kg                    |
| Marca:        | Europacifico                  |
| Corte:        | Lomos sin piel y sin sangacho |
| Presentación: | Embolsado uno a uno           |
| Glaseo:       | 10 %                          |
| Formato:      | 25 Kg / neto                  |
| Paletización: | 2 x 11 cajas (550 Kg)         |



## **SARDINAS**

|               |                                        |
|---------------|----------------------------------------|
| Especie:      | <i>Sardina Pilchardus</i>              |
| Origen:       | Marruecos                              |
| Tallas:       | 8-14 unidades / kilo (70 - 125 gramos) |
| Marca:        | Europacifico                           |
| Presentación: | IQF                                    |
| Glaseo:       | 5 %                                    |
| Formato:      | 20 kg y 6 x 1 Kg                       |
| Paletización: | 40 cajas (800 Kg)                      |



## BROTOLA HG

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Especie:      | <i>Salilota Australis</i>       |
| Origen:       | Argentina / Chile               |
| Marca:        | Pesantar / Emdepes              |
| Talla:        | 0,3-0,5; 0,5-1; 1-1.5 y 1.5-2.5 |
| Congelación:  | A bordo                         |
| Presentación: | IWP / Bloque                    |
| Formato:      | 15 kilos aprox                  |



## ROSADA HG

|               |                                            |
|---------------|--------------------------------------------|
| Especie:      | <i>Genypterus Blacodes</i>                 |
| Origen:       | Chile                                      |
| Marca:        | Friosur                                    |
| Congelación:  | Factoría                                   |
| Presentación: | Envueltos uno a uno                        |
| Tallas:       | 0-5-0.8; 0.8-1,5; 1,5-2,4; 2,4-3,5 y 3,5/+ |
| Glaseo:       | Sin Glaseo                                 |
| Formato:      | Cajas de 13 kilos aprox                    |
| Paletización: | 4 x 18 cajas / palet (936 Kg)              |





## FILETE DE ROSADA CON PIEL

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Especie:      | <i>Genypterus Blacodes</i>   |
| Origen:       | Nueva Zelanda                |
| Congelación:  | A bordo                      |
| Marca:        | Sealord                      |
| Presentación: | Interfoliado                 |
| Glaseo:       | Sin glaseo                   |
| Formato:      | 3 x 6,8 kg neto              |
| Paletización: | 6 x 8 cajas / palet (980 kg) |

| Tallas | Gramos / unidad |
|--------|-----------------|
| 2L     | 0.225-0.5       |
| 3L     | 0.5-1           |
| 4L     | 1-2             |
| 5L     | 2-3             |
| 6L     | 3 / +           |



## FILETE DE ROSADA SIN PIEL

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Especie:      | <i>Genypterus Blacodes</i> |
| Origen:       | Nueva Zelanda y Chile      |
| Congelación:  | Factoría                   |
| Marca:        | Europacifico               |
| Corte:        | Filete sin piel            |
| Presentación: | IQF                        |
| Talla:        | 0.4-0.8                    |
| Glaseo:       | 25 %                       |
| Formato:      | 6 Kg                       |



## LENGUADO LIMÓN

|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| Especie:      | <i>Pelotretis Flavilatus</i>         |
| Origen:       | Nueva Zelanda                        |
| Congelación:  | A bordo                              |
| Corte:        | Con cabeza y eviscerado              |
| Presentación: | Envuelto uno a uno                   |
| Glaseo:       | Sin glaseo                           |
| Tallas:       | 0.17-0.25/0.25-0.32/0.32-0.4/0.4-0.5 |
| Formato:      | 10 Kg neto                           |



## CALAMAR LIMPIO INDIO

|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| Especie:      | <i>Loligo Duvaucelii</i>             |
| Origen:       | India                                |
| Congelación:  | Factoría                             |
| Marca:        | Europacifico                         |
| Talla:        | 0-10 / 10-20 y 20-40 unidades / kilo |
| Escandallo:   | 65 y 35 gramos /unidad               |
| Presentación: | IQF                                  |
| Glaseo:       | 20%                                  |
| Formato:      | 10 x 1 kg                            |
| Paletización: | 14 x 6 cajas (840 Kg)                |





## CALAMAR ENTERO INDIO

|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| Especie:      | <i>Loligo Duvaucelii</i>             |
| Origen:       | India                                |
| Congelación:  | Factoría                             |
| Calidad:      | AA / A                               |
| Marca:        | Europacifico                         |
| Tallas:       | U/3; 3/6; 6/10 y 10/20 unidades kilo |
| Presentación: | Bloque / Entubado                    |
| Glaseo:       | 10%                                  |
| Formato:      | 6 x 2 Kg                             |



## **CALAMAR ENTERO CHINO**

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| Especie:      | <i>Loligo Chinensis</i> |
| Origen:       | China (zona de Fujian)  |
| Congelación:  | A bordo                 |
| Talla:        | 8 - 13 y 13-18 cm       |
| Presentación: | Bloque (entubado)       |
| Glaseo:       | 10 %                    |
| Formato:      | 8 Kg                    |



## CALAMAR ENTERO CALIFORNIA

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Especie:      | <i>Loligo Opalescens</i> |
| Origen:       | EEUU                     |
| Congelación:  | Factoría                 |
| Talla:        | 8 - 12 y 12 - 14 cm      |
| Presentación: | Bloque                   |
| Glaseo:       | Sin glaseo               |
| Formato:      | 10 Kg y 12 x 1 Kg        |



## CALAMAR TROCEADO

|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| Especie:      | <i>Loligo Chinensis</i>              |
| Origen:       | China                                |
| Marca:        | Europacifico                         |
| Congelación:  | Factoría                             |
| Talla:        | Sin clasificar                       |
| Presentación: | Limpio, sin restos de pluma ni tripa |
| Glaseo:       | 10 %                                 |
| Formato:      | 10 x 500 gr                          |





## CALAMAR ENHARINADO

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Especie:      | <i>Loligo Edulis</i>          |
| Origen:       | Vietnam                       |
| Presentación: | IQF                           |
| Glaseo:       | 0% - Glaseo compensado        |
| Corte:        | Calamar con piel y tentáculos |
| Talla:        | 20 - 30 gramos / unidad       |
| Formato:      | 10 x 1 Kg neto                |
| Paletización: | 50 cajas / palet (500 kg)     |



## CHOCO LIMPIO

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| Especie:      | <i>Sepia Pharaonis</i>                      |
| Origen:       | India                                       |
| Marca:        | Europacifico                                |
| Talla:        | U/1; 2/4; 5/7; 8/12 y 13/20 unidades / kilo |
| Presentación: | IQF                                         |
| Glaseo:       | 25%                                         |
| Formato:      | 10 kg, 6 kg y 1 kg                          |
| Paletización: | 48 cajas (480 Kg)                           |



## PATAS DE PULPO COCIDAS

|               |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| Especie:      | <i>Octopus Vulgaris</i>                      |
| Origen:       | Marruecos                                    |
| Talla:        | Patas de pulpo T4                            |
| Glaseo:       | Sin glaseo                                   |
| Marca:        | Europacifico                                 |
| Presentación: | 2 patas en una bolsa al vacío de 225 gr/neto |
| Formato:      | Cajas de 12 unidades (2,7 Kg)                |



## MANTO DE CALAMAR GIGANTE

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| Especie:      | <i>Dosidicus Gigas</i> |
| Origen:       | Chile                  |
| Congelación:  | Factoría               |
| Corte:        | Con membrana           |
| Presentación: | Bloque                 |
| Formato:      | 2 x 13 Kg              |





## REJOS DE CALAMAR GIGANTE

|              |                                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| Especie:     | <i>Dosidicus Gigas</i>                                          |
| Origen:      | Perú (FAO 87)                                                   |
| Congelación: | Factoría                                                        |
| Corte:       | Corte bailarina, con piel, sin pico y sin apéndice reproductor. |
| Presentación | bloque                                                          |
| Glaseo:      | Sin glaseo                                                      |
| Tallas:      | 1-2; 2-3 y 3/+ Kg/pieza                                         |
| Formato:     | 3x7 Kg neto                                                     |



## CIGALA DE ISLANDIA

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| Especie:     | <i>Nephrops Norvegicus</i> |
| Origen:      | Islandia                   |
| Marca:       | Europacifico               |
| Congelación: | Nitrógeno líquido          |
| Glaseo:      | 10 %                       |
| Peso neto:   | 1.800 gramos               |
| Formato:     | 3 x 2 Kg                   |

| Tallas | Unidades/kilo | Gramos /unidad |
|--------|---------------|----------------|
| 000    | 1 - 5         | 200 gr         |
| 00     | 5 - 7         | 142 gr         |
| 0      | 8 - 10        | 100 gr         |
| 1      | 11 - 15       | 67 gr          |
| 2      | 16 - 20       | 50 gr          |
| 3      | 21 - 25       | 40 gr          |



## LANGOSTINO DE CULTIVO

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| Especie:      | <i>Litopenaeus Vannamei</i>        |
| Origen:       | India y Ecuador                    |
| Color:        | A-3                                |
| Tallas:       | 30/40; 40/50; 50/60; 60/70 y 70/80 |
| Presentación: | Semi IQF                           |
| Glaseo:       | Glaseo compensado                  |
| Formato:      | 6 x 2 Kg                           |
| Paletización: | 42 cajas (504 Kg)                  |



## COLAS DE LANGOSTINO DE CULTIVO

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Especie:      | <i>Litopenaeus Vannamei</i> |
| Origen:       | India                       |
| Color:        | A-3                         |
| Marca:        | Europacifico                |
| Tallas:       | 36/40 y 41/50               |
| Presentación: | Bloque                      |
| Glaseo:       | 15 %                        |
| Formato:      | 6 x 1,7 Kg neto             |
| Paletización: | 64 cajas (768 Kg)           |





## **GAMBA PELADA**

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Especie:     | <i>Solenocera Melantho</i>            |
| Origen:      | China                                 |
| Marca:       | Europacifico / Nature                 |
| Tallas:      | 10/30; 30/50; 50/70; 70/100 y 100/200 |
| Congelación: | IQF                                   |
| Glaseo:      | 35 % / 0%                             |
| Formato:     | 5 x 1 Kg / 20x300 gr                  |



## VIEIRA ENTERA

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Especie:              | <i>Pecten Maximus</i> |
| Origen:               | Escocia               |
| Método de producción: | Pesca extractiva      |
| Presentación:         | Entera                |
| Congelación:          | IQF                   |
| Glaseo:               | 10 %                  |
| Talla:                | 4 - 6 unidades / kilo |
| Escandallo:           | 220 gr/unidad         |
| Formato:              | 1 x 15 Kg             |



## VIEIRA 1/2 CONCHA

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| Especie:              | <i>Pecten Maximus</i>      |
| Origen:               | Escocia                    |
| Método de producción: | Pesca extractiva           |
| Presentación:         | 1/2 concha con coral.      |
| Congelación:          | IQF                        |
| Glaseo:               | 20 %                       |
| Talla:                | 6-9 y 9-11 unidades / kilo |
| Escandallo:           | 135 y 100 gr/unidad        |
| Formato:              | 1 x 7 Kg y 8 x 1 Kg        |



## CARNE DE VIEIRA

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Especie:              | <i>Pecten Maximus</i>                |
| Origen:               | Escocia                              |
| Método de producción: | Pesca extractiva                     |
| Presentación:         | Carne de vieira con coral            |
| Congelación:          | IQF                                  |
| Glaseo:               | 20 %                                 |
| Talla:                | 18 - 26 unidades / kilo              |
| Escandallo:           | 22 unidades / bolsa (45 gr / unidad) |
| Formato:              | 10 x 1 Kg                            |
| Paletización:         | 8 x 8 cajas palet (640 kg)           |





## ZAMBURIÑA 1/2 CONCHA

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Especie:              | <i>Aequipecten Opercularis</i>  |
| Origen:               | Escocia                         |
| Método de producción: | Pesca extractiva                |
| Presentación:         | 1/2 concha con coral            |
| Congelación:          | IQF                             |
| Glaseo:               | 20 %                            |
| Talla:                | 30 - 50 unidades / kilo         |
| Escandallo:           | 40 unidades / bolsa (25 gramos) |
| Formato:              | 10 x 1 bolsa de un kilo         |
| Paletización:         | 6 x 8 (480 kilos)               |



## CARNE DE ZAMBURIÑA

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Especie:              | <i>Aequipecten Opercularis</i>  |
| Origen:               | Escocia                         |
| Método de producción: | Extractiva                      |
| Presentación:         | Carne con coral                 |
| Congelación:          | IQF                             |
| Glaseo:               | 20 %                            |
| Talla:                | 88 - 132 unidades / kilo        |
| Escandallo:           | 110 unidades / bolsa (9 gramos) |
| Formato:              | 10 x 1 bolsa de un kilo         |
| Paletización:         | 6 x 8 (480 kilos)               |



## ZAMBURIÑA 1/2 CONCHA

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Especie:              | <i>Argopecten Purpuratus</i>    |
| Origen:               | Chile                           |
| Marca:                | Europacifico                    |
| Método de producción: | Acuicultura                     |
| Presentación:         | 1/2 concha con coral            |
| Congelación:          | IQF                             |
| Glaseo:               | Sin glaseo                      |
| Tallas:               | 20/30 y 30/40 unidades por kilo |
| Formato:              | 8 x 1 bolsa de un kilo neto     |



## **SALPICON DE MARISCO**

|               |                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Composición:  | Mejillón (45 %), gamba pelada (15 %), rejos de potón (10 %) y surimi (30 %) |
| Marca:        | Europacifico                                                                |
| Presentación: | IQF                                                                         |
| Glaseo:       | 10 %                                                                        |
| Formato:      | 6 Kg                                                                        |





## **TIMBALES**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboración:  | 100% elaborado con ingredientes naturales.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Conservantes: | No contienen conservantes ni colorantes.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Marca:        | Europacifico                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Preparación:  | Sin descongelación previa, directamente al <u>horno</u> precalentado a 180 °C durante 20-25 minutos. También puede hacerse al <u>microondas</u> a 900W metiendo una unidad durante 2:20 minutos. En caso de preparación en microondas es importante dejar reposar durante un minuto antes de servir. |
| Formato:      | Estuche de 10 unidades                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| Timbal de Patata y Queso Emmental | 120 gramos / unidad |
| Timbal de Calabacín y Zanahoria   | 90 gramos / unidad  |



## MINCED y FISHBLOCK

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Origen:       | Chile           |
| Producción:   | Friosur         |
| Congelación:  | Factoría        |
| Presentación: | Bloque          |
| Formato:      | 3 x 7,5 kg neto |

### **Tipos**

Minced de Merluza Austral  
Minced de Merluza Gayi  
Minced de Palometa  
Minced de Hoki  
Fishblock de Hoki

### **Especie**

*Merluccius Australis*  
*Merluccius Gayi*  
*Brama Australis*  
*Macruronus Magellanicus*  
*Macruronus Magellanicus*

