

# Productos Refrigerados



# Atún Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



BANDEJA  
2 FILETES



BANDEJA  
4 FILETES

## Características técnicas

ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 2 filetes: 400-500 g aprox. Bandeja 4 filetes: 400-500 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Atún Ojo Grande

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47

**BANDEJA  
1 FILETE**



**BANDEJA  
2 FILETES  
VENTRESCA**



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 1 filete: 200-350 g aprox. Bandeja 2 filetes ventresca: 200-350 g aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Bonito

Thunnus Alalunga. Zona FAO: 27-34-37



**BANDEJA  
4 FILETES**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 4 filetes: 250-450 g aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 34-37-71

BANDEJA  
1 FILETE



BANDEJA  
2 FILETES



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 1 filete: 250-450 g aprox. Bandeja 2 filetes: 400-500 g aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Tintorera

Prionace Glauca. Zona FAO: 37.1



**BANDEJA  
1 RODAJA**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 1 rodaja: 200-350 g aprox.
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Marrajo

Isurus Oxirinchus. Zona FAO: 27-77-34



BANDEJA  
1 FILETE

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 1 filete: 250-450 g aprox.
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 2°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.





# Hamburguesas



# Hamburguesa de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



BANDEJA  
2 UNIDS.

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Mini hamburguesas de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71

BANDEJA  
8 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 8 mini hamburguesas: 25 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Hamburguesa de Atún con pimiento

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71

BANDEJA  
2 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Atún con pimiento y cebolla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71

BANDEJA  
2 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Atún con aceitunas negras

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71

BANDEJA  
2 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Hamburguesa de Atún Kentucky

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71

BANDEJA  
2 UNIDS.



Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
CALIBRE	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
CADUCIDAD	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
PRESENTACIÓN	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Atún y Merluza

Thunnus Albacares / Merluccius Capensis. Zona FAO: 34-47-71



BANDEJA  
2 UNIDS.



BANDEJA  
10 UNIDS.

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una Bandeja 10 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Atún Rojo

Thunnus Thynnus. Zona FAO: 34



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Hamburguesa de Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 77



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Salmón y Merluza

Salmo Salar / Merluccius Capensis. Zona FAO: 27-47-87

BANDEJA  
2 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Hamburguesa de Gambón y Merluza

Parapenaeus Longirostris / Merluccius Capensis. Zona FAO: 47

BANDEJA  
2 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.



# Hamburguesa de Calamar y Merluza

Loligo Gahi / Merluccius Capensis. Zona FAO: 47

BANDEJA  
2 UNIDS.



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada en atmósfera protectora.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 hamburguesas: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

# Carne de Atún Picada

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71

BANDEJA  
500 g



## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Caja de Poliexpan 2 kg de producto.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja de 500 g / 4 bandejas por caja
<b>CADUCIDAD</b>	De 7 a 10 días desde fecha de envasado.
<b>PRESENTACIÓN</b>	REFRIGERADO / DESCONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener entre 0°C y 5°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.





# Productos Congelados Fajas



# Hamburguesa de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Mini hamburguesas de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
8 UNIDS.**

Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 8 unidades: 25 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



# Hamburguesa de Atún con pimiento

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Mini hamburguesas de Atún con pimiento

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



BANDEJA  
8 UNIDS.

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
CALIBRE	Bandeja 8 unidades: 25 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Hamburguesa de Atún con pimiento y cebolla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



# Mini hamburguesas de Atún con pimiento y cebolla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



BANDEJA  
8 UNIDS.

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
CALIBRE	Bandeja 8 unidades: 25 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Hamburguesa de Atún con aceitunas negras

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Mini hamburguesas de Atún con aceitunas negras

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



Características técnicas	
ENVASE	Skin pack recubierto con falfín de cartón
CALIBRE	Skin 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



# Hamburguesa de Atún con queso parmesano

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Mini hamburguesas de Atún con queso parmesano

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
8 UNIDS.**

Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 8 unidades: 25 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# MixMini hamburguesas de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
8 UNIDS.**

**2 CLÁSICA  
2 PIMIENTO Y CEBOLLA  
2 PIMIENTO  
2 QUESO PARMESANO**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 8 unidades: 25 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



# MixMini hamburguesas de Atún

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
8 UNIDS.**

**2 CLÁSICA  
2 PIMIENTO Y CEBOLLA  
2 PIMIENTO  
2 ACEITUNAS NEGRAS**

Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 8 unidades: 25 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Atún Aleta Amarilla

Thunnus Albacares. Zona FAO: 34-47-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Atún Ojo Grande

Thunnus Obesus. Zona FAO: 34-47



BANDEJA  
2 UNIDS.

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
CALIBRE	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



# Atún Rojo

Thunnus Thynnus. Zona FAO 37:1-34



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajin de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Bonito

Thunnus Alalunga. Zona FAO: 27-34-37



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

Características técnicas	
<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 80-100 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.

# Pez Espada

Xiphias Gladius. Zona FAO: 34-37-71



**BANDEJA  
2 UNIDS.**

## Características técnicas

<b>ENVASE</b>	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
<b>CALIBRE</b>	Bandeja 2 unidades: 150 g aprox. cada una
<b>CADUCIDAD</b>	2 años desde su congelación.
<b>PRESENTACIÓN</b>	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
<b>CONSERVACIÓN</b>	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



# Marrajo

Isurus Oxyrinchus. Zona FAO: 27-77-34



BANDEJA  
2 UNIDS.

Características técnicas	
ENVASE	Bandeja PET termosellada con fajín de cartón.
CALIBRE	Bandeja 2 unidades: 150 g aprox. cada una
CADUCIDAD	2 años desde su congelación.
PRESENTACIÓN	CONGELADO (S/H, C/H, S/P, C/P)
CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura $\leq -18$ °C.



**RICARDO FUENTES**  
COMERCIALIZADORA