



ARGOPECTEN PURPURATUS • SCALLOPS • NOIX SAINT JACQUES • VIEIRA DEL PACIFICO • ZAMBURINA •

PRODUCTO DE CHILE

| FORMATO | |
|-------------|---------------------------|
| PIEZAS KILO | PRESENTACIÓN |
| 10/20 | CARNE IQF MEDIA CONCHA |
| 20/30 | |
| 30/40 | |



MÁXIMA CALIDAD | PROCESO PSMB

Import - Export y Comercialización de pescados y mariscos

c/ San Sebastián, 2812 - Ofic. 809 | Comuna Las Condes | Santiago - Chile
Tels.: +56 (2) 23 346 219 | (+34) 607 920 950 | direccion@montefaro.info

Argopecten purpuratus

Cultivo, Plaboración, Comercialización y Exportación del Ostión Chileno.

Nuestro Producto es de Acuicultura en áreas controladas que son supervisadas y monitoreadas periódicamente por las Autoridades Sanitarias.

Nuestros ostiones se cultivan de forma natural en aguas del Océano Pacífico y en ningún caso se tratan con antibióticos, cumpliendo así con las Regulaciones de la UE y FDA en lo que respecta a toxinas marinas y residuos químicos, consiguiendo así la máxima calidad.

El procesamiento se realiza en Planta Autorizada para la exportación a la UE, ya que cumple con un exigente PAC de calidad.

Ofrecemos nuestro producto en media concha o carne IQF.



Argopecten purpuratus

Growing, Processing, Marketing and Exporting of Chilean Scallops

We are an Aquaculture company which produces Chilean Scallops in controlled areas, regularly supervised and monitored by the health authorities.

Our Scallops are grown in a natural way in the Pacific Ocean. They are never handled with antibiotics and they meet the EU and FDA Regulations regarding to marine toxins and chemical residues. Accordingly, we always ensure the best quality of our products.

We carry out the processing in an authorized plant to the EU exports, which ensures the PAC quality requirements.

We are offering our product on a half shell or IQF meat.



Import - Export y Comercialización de pescados y mariscos

c/ San Sebastián, 2812 - Ofic. 809 | Comuna Las Condes | Santiago - Chile
Tels.: +56 (2) 23 346 219 | (+34) 607 920 950 | direccion@montefaro.info