

ÍNDICE

	Atun aleta amarilla	_03
•	Atún aleta azul	_07
•	Salmón	_10
•	Pescado	_12
•	Más productos	16
•	Contacto	



ATÚN ALETA AMARILLA

Atún salvaje proveniente del Pacífico Mexicano sin ningún tipo de tóxico añadido. Empacado al alto vacío para conservar su frescura.

Avalado por **COFEPRIS** y las debidas inspecciones de **CONAPESCA** y **SEMARNAT** que garantizan la calidad de nuestro producto.

ATÚN ALETA AMARILLA

•	Medallón de atún\$360
	Empacado por pieza de aproximadamente 200 g.
•	Cubito cevichero \$195 - paquete
	Hecho del lomo de atún, ideal para hacer ceviches, ensaladas, estofados, etc. Presentación en paquete de 500 g.
	Chorizo de atún\$340
	Hecho con mezcla de chiles, hierbas y la panza del atún, la cual ¡es deliciosa! No suelta absolutamente nada de grasa. No pica. Presentación en bolsa de 250 g.
•	Atún ahumado\$300
	Ahumado al mezquite, riquísimo y nada salado (No dejes de probarlo con nuestro paté).
	Presentación en trozo de aproximadamente 500 g.
	Lomo de atún\$330
	Considerada la parte más suave del atún tanto en sabor como en textura. Presentación de 1.400 a 1.700 kg aproximadamente

ATÚN ALETA AMARILLA

•	Ventresca	\$195 - paquete
	¡La mejor parte del atún! con muc concentración de omega 3. Cort lista para hacer carnitas de atún. Presentación en paquete de 500 g.	ada en cuadros
•	Paté de atún ahumado	\$180 - pieza
	A base de queso crema picosito ¡m Presentación bote de 250 g.	uy rico!
•	Tamal hecho de atún ahumado	\$40 - 2 piezas

Todos los cortes pueden variar un poco en el gramaje

Presentación paquete de 2 piezas.

ATÚN ALETA AZUL

ATÚN ALETA AZUL

Atún japonés enviado al pacífico mexicano para su crecimiento y desarrollo. Su alimentación es únicamente a base de sardinas por su alto contenido graso en omega 3, vitaminas y minerales, extraído a mano por nuestros buzos; es decir sin utilizar nigún tipo de maquinaria que pueda lastimarlos para así obtener un atún de primera calidad.

ATÚN ALETA AZUL

 Te recomendamos otoro y chutoro ya que son consideradas las mejores partes del atún.

2 tipos de corte:

- Akami (Lomo)
- Toro (Panza)

Contamos con cañas frescas de 15 kilos aproximadamente, totalmente disponibles para realizar el corte y la cantidad que necesites.

Entregado al alto vacío (Los cortes pueden variar un poco el gramaje).

\$1,014 - precio por kilo



SALMÓN PREMIUM Certificación Kosher

Salmón salvaje, ganador de múltiples certificaciones por su proceso de cultivo, entre ellas la certificación Kosher.

Producto

Precio por Kilo

Salmón fresco

\$495

Presentación en lomo nunca congelado 1.500 kg y de 2 Kg aproximadamente según disponibilidad (En ambos varía un poco el gramaje).

Salmón ahumado _____

\$550

Presentación en lomo prefileteado de un kilo. Ahumado natural con madera de roble, empacado al alto vacío (No varía el gramaje).



PESCADOS

Todo nuestro pescado es totalmente fresco, es decir; recién llegado de puerto.

No tenemos pescado congelado previamente en bodega, salvo que sean pescados de importación.

Los cortes los realizamos completamente a tu gusto:

Filetes, Medallones, Lomos, Postas, Lonja, Mariposa, etc.

- Nosotros te recomendamos la mejor opción de acuerdo al corte o preparación que tengas pensada.
- Venta mínima un kilo, empacados y entregados al alto vacío.

PESCADOS

Precios agosto - septiembre 2020

Pescados más solicitados por su notable frescura ya que no han sido previamente congelados.

Producto	Precio por Kilo
• Robalo	\$585
• Huachinango	 \$750
• Extraviado	 \$630
• Esmedregal	\$455
• Dorado	\$ 430
• Lenguado	 \$510
• Mero	\$585

PESCADOS

Precios agosto - septiembre 2020

Producto	Precio por Kilo
• Bacalao	\$485
• Sierra	\$390
• Mojarra entera Completamente limpia	\$140

Todos los cortes pueden variar un poco en el gramaje

La existencia depende del clima y la región. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.



 Abulón vivo (Ensenada)* Presentación: Fresco 	\$1,209
 Abulón original rey del mar 454 g Presentación: Lata 	_ \$1,560 - pz a
 Almeja blanca mantequilla (Ensenada)* Presentación: Fresco 	\$416 - dz
 Almeja blanca peruana Presentación: Congelado 	\$169
• Almeja chioner Presentación: Congelado	\$91
 Almeja chocolata viva Presentación: Fresco 	\$104
• Almeja gallo Presentación: Fresco	\$104
 Almeja generosa viva (Ensenada)* Presentación: Fresco 	\$370
 Almeja portuguesa blanca Presentación: Congelado 	\$156

Almeja vieira española Presentación: Congelado	\$624
Almeja vieira chilena media concha_ Presentación: Congelado	\$ 7 54
Anguila ahumada Presentación: Congelado	\$962 - paquete de 250 a 300 g
Anguila entera chilenaPresentación: Congelado	\$624 - paquete de 200 g
Aros de calamar Presentación: Congelado	\$270
Black cod (Troncho de 2 a 3 kilos aprox.)	\$1,274
Boquerón en aceite Presentación: Congelado	\$754 - paquete de 750 g
Boquerón en aceite Presentación: Congelado	_ \$884 - paquete de 950 g
Boquerón español en vinagre 200 g	\$260 - charola

• Calamar americano Presentación: Congelado	\$169
 Calamar chipirón español Presentación: Congelado 	\$260
• Calamar vaina Presentación: Congelado	\$208 - paquete de 1.135 kg
 Callo de hacha media luna Presentación: Frizado 	\$1,200
 Callo de hacha garra de león Presentación: Frizado 	\$546
 Camarón chico s/c 41/50 Presentación: Congelado 	\$227
 Camarón mediano s/c 31/35 Presentación: Frizado 	\$300
Camarón grande s/c 16/20Presentación: Frizado	\$380
• Camarón mediano c/c	\$260

Presentación: Fresco

• Camarón grande c/c Presentación: Fresco	\$360
 Camarón jumbo seleccionado c/c Presentación: Fresco 	\$550
 Camarón extra colososal Presentación: Congelado 	\$741
 Camarón U-15 s/c (Importado) Presentación: Congelado 	\$546 - marqueta 2 kg
 Camarón s/c U-12 (Importado) Presentación: Congelado 	\$806 - marqueta 2 kg
 Camarón s/c U-10 (Importado) Presentación: Congelado 	\$884 - marqueta 2 kg
 Camarón s/c U-8 (Importado) Presentación: Congelado 	\$897 - marqueta 2 kg
Camarón pacotilla chiapas sin agua	\$420

Presentación: Cocido

•	Camarón tigre (Pieza de 110 g aprox. de 12 a 15 cm aprox. Importado de nigeria)	\$2,923
•	Carne de cangrejo king crab (Pulpa) Presentación: Congelado	\$1,2 3 5
•	Cola de langosta california (Pieza de 300 g aprox.) Presentación: Congelado	\$1,300
•	Cola de langosta caribeña (Pieza de 800 g a 1.400 kg aprox.) Presentación: Congelado	\$1.500
•	Hueva de lisa Presentación: Congelado	\$ 325
•	Hueva masago Presentación: Fresco	\$546 - marqueta 2 kg
•	Jaiba pulpa fresca limpia	\$325
	Presentación: Fresco	
•	Jiaba suave entera Presentación: Congelado	\$455

 Jurel hiramasa (Pesca sustentable) entero Presentación: Congelado 	\$299
 Kanikama osaki (Surimi) Presentación: Congelado 	\$494
 Kampachi baja california (Pesca sustentable) Presentación: Congelado 	\$494
 King crab tenazas alaska Presentación: Congelado 	\$1,885
• King crab tenazas 9/12 Presentación: Congelado	\$1,755
 Langosta bogavante Presentación: Congelado 	\$1,235
Langosta bogavante vivoPresentación: Fresco	\$1,365
 Langosta entera cocida (Ensenada)* Presentación: Congelado	\$1,014

\$273 - caja 908 g

•	Langosta entera cruda (Ensenada)* Presentación: Congelado		\$845
•	Langostino 1/2 importado Presentación: Congelado	_\$741	- caja de 4 a 5 piezas
•	Langostino 2/4 importado Presentación: Congelado	\$676 ·	caja de 8 a 10 piezas
•	Langostino 4/6 importadoPresentación: Congelado	_\$585 ·	caja de 13 a 15 piezas
•	Lobina rayada (Pesca sustentable Ensenada)* Presentación: Fresco		\$429
•	Manita de cangrejo moro chicamedianagrandePresentación: Congelado		\$520
•	Mejillón chileno concha entera (Limpia) Presentación: Congelado		<u> </u> \$125
	Mejillón media concha nueva zelanda	_\$273	- caja 908 g

Presentación: Congelado

Presentación: Congelado Rockot entero (Ensenada)* \$240 Presentación: Fresco Salmón hueva ikura \$2,700 Presentación: Congelado Sea bass lonja \$1690

Presentación: Congelado

Producto

Precio por Kilo

 Totoba entera (Ensenada)* pesca sustentable Presentación: Fresco 	\$455
 Totoba lomo (Ensenada)* pesca sustentable Presentación: Fresco 	\$676
 Trucha arcoiris blanca lomo c/p Presentación: Fresco 	\$377
 Trucha arcoiris salmonada lomo c/p Presentación: Fresco	\$377

*Productos de Ensenada se piden los miércoles antes de las 12 del día y se entregan los sábados

La existencia depende del clima y la región. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

HORARIOS Y ENTREGAS

- Realiza tus pedidos de lunes a viernes de 7am - 7pm al teléfono 56 1127 3287.
- Las rutas se arman conforme se van realizando los pedidos.
- No contamos con días fijos para zonas específicas.
- Costo de envío incluído, a excepción de algunas zonas designadas.
- Contamos con protocolo de entrega COVID-19.



Marissa Mendoza

distribuidoraivcomar@gmail.com 56 1127 3287

> TODO UN MAR DE SABOR Calidad **Premium**

@Distribuidoralvcomar



