

# ÍNDICE

	Atun aleta amarilla	_03
•	Atún aleta azul	_07
•	Salmón	_10
•	Pescado	_12
•	Más productos	16
	Contacto	27



# **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**

	Producto	Preci	o por Kilo
•	Ventresca	195 -	paquete
	¡La mejor parte del atún! con muc concentración de omega 3. Corta lista para hacer carnitas de atún. Presentación en paquete de 500 g.		• •
•	Paté de atún ahumado		-
	A base de queso crema picosito ¡mi Presentación bote de 250 g.	uy rico!	
•	Tamal hecho de atún ahumado	\$40 -	2 piezas
	Presentación paquete de 2 piezas.		

Todos los cortes pueden variar un poco en el gramaje

# 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	<b></b> \$750
• Extraviado	<b></b> \$630
• Esmedregal	\$455
• Dorado	\$ <b>430</b>
• Lenguado	<b></b> \$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.



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

<ul> <li>Almeja vieira española</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	\$624
<ul> <li>Almeja vieira chilena media concha Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$754</b>
<ul> <li>Anguila ahumada</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$962 -</b> paquete de 250 a 300 g
<ul> <li>Anguila entera chilena</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$624 -</b> paquete de 200 g
• Aros de calamar Presentación: Congelado	<b>\$270</b>
<ul> <li>Black cod (Troncho de 2 a 3 kilos aprox.)</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	\$1, <b>27</b> 4
<ul> <li>Boquerón en aceite</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$754 -</b> paquete de 750 g
<ul> <li>Boquerón en aceite</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$884 -</b> paquete de 950 g
<ul> <li>Boquerón español en vinagre 200 g</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	\$ <b>260 -</b> charola

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

Presentación: Fresco

• Camarón grande c/c Presentación: Fresco	<b>\$360</b>
<ul> <li>Camarón jumbo seleccionado c/c</li> <li>Presentación: Fresco</li> </ul>	\$550
<ul> <li>Camarón extra colososal</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	\$741
<ul> <li>Camarón U-15         s/c (Importado)         Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$546 -</b> marqueta 2 kg
<ul> <li>Camarón s/c U-12         (Importado)         Presentación: Congelado     </li> </ul>	<b>\$806 -</b> marqueta 2 kg
<ul> <li>Camarón s/c U-10 (Importado)</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$884 -</b> marqueta 2 kg
<ul> <li>Camarón s/c U-8 (Importado)</li> <li>Presentación: Congelado</li> </ul>	<b>\$897 -</b> marqueta 2 kg
<ul><li>Camarón pacotilla chiapas sin agua</li></ul>	\$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 <b>3</b> 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	<b>\$1.500</b>
•	Hueva de lisa  Presentación: Congelado	\$ <b>325</b>
•	Hueva masago Presentación: Fresco	<b>\$546 -</b> marqueta 2 kg
•	Jaiba pulpa fresca limpia	\$325
	Presentación: Fresco	
•	<b>Jiaba suave entera</b> Presentación: Congelado	\$455

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

Rockot entero

(Ensenada)\*

Sea bass lonja

Presentación: Fresco

Salmón hueva ikura

Presentación: Congelado

Presentación: Congelado

\$240 \$2,700 \$1690

Producto

Precio por Kilo

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



