



CONTACTO

DEPARTAMENTO DE VENTAS (USA, CANADA)

Tel: (604) 948 8020

Email: sales@omegaazul.com

DEPARTAMENTO DE VENTAS (MEXICO)

Tel: (52) 612 125 4930

Email: cyntia@omegaazul.com

Sitio web: www.omegaazul.com



CARACTERISTICAS

- Calidad de grado de sushi y sashimi
- Sin antibióticos, hormonas o esteroides añadidos
- Perfil de sabor firme, rico y mantecoso
- Cultivado de forma sostenible, sin OMG

DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO

- Baja Kanpachi fresco o congelado, 1.3 - 5.0+ lbs cada uno
- Disponible todo el año
- Opciones de procesamiento:
 - Pescado Entero
 - Destripado o Branquias y Destripadas
 - Filete: lados, collar en

PESCADO ENTERO

Talla	Peso (lb)
Pequeño	1.30 - 2.65
Medio	2.66 - 4.99
Grande	5.00 +

DESTRIPADO

Talla	Peso (lb)
Pequeño	1.17 - 2.39
Medio	2.39 - 4.49
Grande	4.50 +

BRANQUIAS Y DESTRIPADAS

Talla	Peso (lb)
Pequeño	1.11 - 2.25
Medio	2.26 - 4.24
Grande	4.25 +

FILETE

Talla	Peso (lb)
Medio	0.77 - 1.45
Grande	1.45 +
Ahumado	1.40+

HUEVO A PLACA

Después de pasar años desarrollando nuestro programa de reproductores de élite, tenemos el control total de la cadena de producción desde el huevo al plato. Nuestro pescado premium está disponible durante todo el año.

PERFECTO PARA SUSHI Y ASADO

El perfil de sabor de Baja Kanpachi es un cruce entre Sablefish tierno y Yellowfin amantequillado. Es perfecto para su uso en sushi y sashimi, o para asar a la parrilla. Un pescado que se utiliza tanto para sushi y platos a la parrilla, lo que le permite aumentar sus ingresos. Kanpachi es rico en nutrientes, con altos niveles de ácidos grasos Omega-3, DHA y EPA.



CRIADO Y ENGORDADO EN NORTEAMERICANO

Omega Azul es una de las dos granjas Kanpachi en el mundo y la más cercana al mercado norteamericano. Nuestra estratégica ubicación en Baja California Sur nos permite entregar nuestro Baja Kanpachi por camión o por aire para asegurar el producto más fresco posible, todo el año.

ENTREGAS SEMANALES FRESCAS

Omega Azul es la opción perfecta para los restaurantes de sushi y mantel blanco. Nuestro precio asequible, sushi de calidad premium y pescado de calidad sashimi se entregan frescos, nunca congelados, semanalmente.

TABLA NUTRICIONAL

TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 100 GRAMOS

CANTIDAD POR PORCIÓN

Calorías	141
Proteína (g)	22.2
Lípidos (g)	5.9
Saturado (g)	1.6
Poliinsaturado (g)	1.4
Monosaturado (g)	1.2
Omega 3 (mg)	980
Omega 6 (mg)	390
EPA (mg)	480
DHA (mg)	380
Colesterol (mg)	40
Carbohidratos (mg)	0
Sodio (mg)	41

UN FUTURO SOSTENIBLE

Con una historia que se remonta al año 2000, nuestra visión fundamental ha continuado hasta nuestros días. Creemos que la acuicultura sostenible es la clave para alimentar una creciente población global, ahora y en el futuro. Con más de 2,5 acres de espacio en la granja frente a la playa en La Paz, Baja California Sur, estamos estratégicamente ubicados para traer rápidamente productos de alta calidad de mariscos a toda América del Norte.

