YOUR TRUSTED AND DIRECT SOURCE OF HIGH QUALITY SEAFOOD FROM CHILE

piscis seafood

www.piscis.cl

LOCOS

(Concholepas concholepas)

VIVOS

CONGELADOS

Carne, IQF, calibrado, empacado en bolsas de 5 Kg., master: 20 o 25 Kg.

CONSERVA

Cajas de 24 tarros.

Temporada: todo el año.

LOCOS

(Concholepas concholepas)

LIVE

FROZEN

Meat, IQF, sized, packed in 5 Kg. bags, master: 20 or 25 Kg.

CANNED

in 24 can cases

Season: year around.

ERIZOS
(Loxechinus albus)

FRESCO:

Erizos Crudos, frescos en una solución de agua de 3%, en envases plásticos de diferentes tamaños o secos en bandejitas plásticas J con 100 o 150 gr., master: 3 Kg.

CONGELADO:

Erizos crudos, frescos / escaldados, graduados, en bandejitas J con tapas de 100 o 150 gr., master: 3 Kg.

Temporada: enero 15 a octubre 15

SEA URCHINS
(Loxechinus albus)

FRESH:

Sea Urchin roes, in fresh in water solution with salt at 3%, in plastic vases of different sizes or dry in plastic trays (J type) with 100 or 150 gr., master: 3 Kg.

FROZEN:

Sea Urchin roes, fresh / blanched, graded, in 100 or 150 gr. lid cover plastic trays, master: 3 Kg.

Season: January 15 to October 15

BACALAO DE PROFUNIDAD

(Dissostichus eleginoides)

FRESCO o CONGELADO IQF, corte recto o J, IWP, caibrado, master: variable por peso.

- H.G.
- H.G.T.
- Filetes, con y sin piel, IWP/IVP, calibrado, master 25 Kg.
- Porciones, con y sin piel, IWP/IVP, calibrado, master 25 Kg.
- Rodajas

Temporada alta: octubre - abril

SEA BASS

(Dissostichus eleginoides)

FRESH or FROZEN IQF, straight or J cut, IWP, sized, master: variable by weight.

- H.G.
- H.G.T.
- Fillets, with or w/o skin, IWP/IVP, master 25 Kg.
- Portions, with or w/o skin, IWP/IVP, master 25 Kg.
- Steaks

High season: October-April

JAIBA: CARNE Y PINZAS

Las jaibas utilizadas para producir carne y pinzas, son de 3 clases: la Mora *(Cancer edwardsii)*, la suave *(Homalaspis plana)* y la Peluda *(Cancer setosus).*

ENTERA

CARNE

La carne es cocida, empacada al vacío, pasteurizada y congelada.

Hay diferentes opciones:

1) Sólo carne blanca (solo carne de cuerpo)

2) Sólo carne rosada (pequeñas pinzas, codos, antebrazos y pequeñas patas)

3) Combo: mix de carne blanca y rosada (60/40%, 80/20 %, blanca/rosada)

Empaque: Fancy de 1 Lb. o en block de 2, 5 Lb. o de 1 Kg., master: 10 Lb. o de 5 Kg.

PINZAS

Cocidas, limpias, con sus tres segmentos, congeladas, calibradas, empacadas en bolsas de 5 Kg., master de 15 Kg.

Temporada: todo el año

STONE CRAB: MEAT AND CLAWS

The crabs used for meat and claws are of 3 types: the Brown *(Cancer edwardsii)*, the Soft *(Homalaspis plana)* and the Hairy *(Cancer setosus)*.

WHOLE

CRAB MEAT

Meat is cooked, processed, vacuum packed, pasteurized, cooled in fresh water and frozen.

There are different options:

1) Only White meat (body meat only)

2) Only Pink meat (small claws, elbow, forearm and thin legs)

3) Combo: mix white and pink meat (50/60% white, 50/40% pink meat)

Packaging: Fancy trays of 1.0 Lb. or vacpac blocks of 2, 5 Lb. or 1 Kg.; master of 30 lb.

CRAB CLAWS

Cooked, clean, saw-cut (scored – optional) , with their 3 segments, frozen, sized, packaging: 5 or 10 LB poly bags, master 30 LB.

Season: year around

JIBIA

(Dosidicus gigas)

IQF o Block

Entera

Filetes / Tubos

Tentáculos

Aletas

Temporada: Periódicamente. Recurso migratorio.

GIANT SQUID

(Dosidicus gigas)

IQF or Block

Whole

Fillets / Tubes

Tentacles

Wings

Season: Periodically. Highly migratory resource.

CHORITO DE CULTIVO

(Mytilus chilensis)

Color: blanco ámbar a naranjo-amarillo claro.

CARNE

Cocido, IQF, calibrado.

CONCHA ENTERA

Cultivado en Cuerda, concha entera limpia, sin visos, calibrado, pasteurizado, empacado al vacío en bolsas plásticas de 2 Lb. o 1.0 Kg., master: 10 Kg. o 20 Lb.

MEDIA CONCHA

Cocido, IQF, calibrado.

Temporada alta: noviembre - junio

MUSSELS

(Mytilus chilensis)

Color: amber white to light orange yellow.

MEAT

Cooked, IQF, sized, in plastic bags with or without vacuum of 1, 2, or 5 Lb., master: 10 Kg. or 20 Lb.

WHOLE VACPACK

Farmed, rope-grown, whole clean shell, without byssus, sized, vacuum-packed, pasteurized, frozen in plastic bags of 2 Lb. or 1 Kg., master: 10 Kg. or 20 Lb.

HALF-SHELL

Cooked, IQF, sized.

High season: Nov.- June.

SALMÓN

Atlantic Salmon (Salmo salar); Coho (Oncorhynchus kisutch); Rainbow Trout; (Oncorhynchus mykiss).

FRESCO y CONGELADO; calidad: premium / grado / industrial.

- **HON:** entero, eviscerado, calibrado, IQF, IWP, master 25 Kg.,
- **H.G.:** calibrado, IQF, IWP, master 25 Kg.,
- **Filetes:** Trim C / D / E, calibrado, IQF, IWP, master 25 Kg.,
- **Porciones:** calibrado, IQF, a granel o al vacío.
- **Rodajas**: calibrado, IQF.

AHUMADO

1) 4, 8 oz. Bandejas, premium, rebanado, al vacío, master 10 o 25 Kg.

2) Bandejas de Filetes, 1-2, 2-3 lb., premium, rebanado al vacío, master 10 o 25 Kg.

Temporada: todo el año

SALMON

Atlantic Salmon (Salmo salar); Coho (Oncorhynchus kisutch); Rainbow Trout; (Oncorhynchus mykiss).

FRESH and FROZEN; quality: premium/grade/ industrial.

- **HON:** whole, eviscerated, sized, IQF, IWP, master 25 Kg.,
- **H.G.:** sized, IQF, IWP, master 25 Kg.,
- **Fillets:** Trim C / D / E, sized, IQF, IWP, master 25 Kg.,
- **Portions:** sized, IQF, bulk or vacuum packed.
- **Steaks:** sized, IQF.

SMOKED

1) 4, 8 oz. Tray, premium, sliced, vacpac, master 10 or 25 Kg.

2) Fillet Tray, 1-2, 2-3 lb., premium, sliced, vacpac, master 10 or 25 Kg.

Season: year around

CENTOLLA

(Lithodes santolla)

ENTERA

cocida, calibrada, IQF, IWP, master: aprox. 8 – 16 Kg.

CLUSTER

crudo o cocido, calibrado, IQF, IWP, master: aprox. 10 - 18 Kg.

CARNE

Fancy, cocida, 55/45 blanca/rosada, empacada en block de 400 gr. y de 5 Lb.

Temporada: X y XI Regiones: febrero - noviembre; XII Región: julio - noviembre

KING CRAB

(Lithodes santolla)

WHOLE

cooked, sized, IQF, IWP, master: approx. 8 – 16 Kg.

CLUSTER

Raw or cooked, sized, IQF, IWP, master: approx. 7 – 8 Kg.

MEAT

Fancy, cooked, 55/45 white/pink, packed in block of 400 gr. or 5 Lb.

Season: X y XI Regions: February -.November; XII Region: July - November

CENTOLLÓN
(Paralomis granulosa)

ENTERO

Cocido, calibrado, IQF, IWP, master: aprox. 12 Kg.

CLUSTER

Crudo o cocido, calibrado, IQF, IWP, master: aprox. 7 Kg.

CARNE

Fancy, cocida, 60/40 blanca/rosada, empacada en block de 400 gr. y de 5 Lb.

Temporada: febrero – noviembre.

SNOW CRAB:
Paralomis granulosa)

WHOLE

Cooked, sized, IQF, IWP, master: approx. 12 Kg.

CLUSTER

Raw or cooked, sized, IQF, IWP, master: approx. 7 Kg.

MEAT

Fancy, cooked, 60/40 white/pink, packed in block of 400 gr. or 5 Lb.

Season: February – November.