



FRIOSUR

AYSÉN  PATAGONIA

DE AYSÉN, PARA CHILE Y EL MUNDO

INTRODUCCIÓN

Desde 1985, Friosur ha estado trabajando en las aguas del sur de la Patagonia chilena, en las aguas más prístinas del mundo, proporcionando productos de alta calidad en todo el mundo.

Con sede en Puerto Chacabuco, en la Región de Aysén, Friosur procesa y agrega valor a una gran variedad a la pesca blanca para producir alimentos frescos y congelados para los mercados más exigentes del mundo.

Los principales mercados de estos productos altamente deseados son Chile, España, Portugal, Polonia, Estados Unidos, Japón, Corea, Rusia y muchos otros, que tienen diferentes líneas de productos, desde minoristas hasta distribuidores y servicios de alimentos para los canales HORECA.

Friosur está altamente comprometido con la gestión sostenible de todos los recursos con los que trabaja, porque su prioridad es cosechar las aguas chilenas de manera equilibrada, pensando en las generaciones futuras. Debido a esto, Friosur tiene la certificación MSC para la Merluza Austral y la certificación *Friend of the Sea* para todas las especies que captura, como merluza, hoki, reineta, cojinova moteada, cojinova del sur y congrio dorado.

El equipo de Friosur está dispuesto a trabajar con nuevos clientes de todo el mundo y llevar a sus mesas el pescado blanco de mejor calidad del sur del mundo.

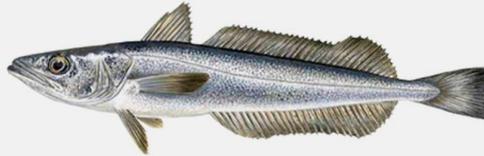


PRODUCTOS

Merluza Austral

*Merluccius
Australis*

01.



HOKI

*Macruronus
Magellanicus*

02.



03.



Reineta

Brama Australis

04.



Cojinova Moteada

Seriolella punctata



Merluza Austral

Merluccius Australis

La Merluza Austral se captura durante todo el año y su área de pesca está entre los paralelos 40 S y 55 S. La mayor parte de la extracción se produce normalmente entre los meses de mayo a octubre. Habitualmente el mes de agosto se establece una veda donde está prohibida su captura con el fin de proteger el desove y la conservación de la especie.

Esta merluza es considerada la reina de su familia. Es sin duda la mejor dentro de las variedades de merluza en el mundo. Incluso se puede decir que está dentro de los mejores pescados a nivel mundial de pesca blanca. Es un producto muy apetecido especialmente en el sur de Europa, destacando España, Portugal y Francia.

Es una especie de gran tamaño con un peso promedio de 3 kgs por unidad. Se caracteriza por tener una carne muy blanca, una textura firme y su sabor es muy delicado.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	PRODUCTO	EMPAQUE
<p>CÓMO SE COMERCIALIZA Fresco o Congelado.</p> <p>PESO PROMEDIO 3 kg. por unidad.</p> <p>ÁREA DE PESCA Paralelos 40 S y 55 S.</p>	<p>FRESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entero. • HG. • Filetes. <p>CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • HGT. • Filetes (con y sin piel). • Porciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • ITLV. • IVP. • IWP. • IQF.





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

CÓMO SE COMERCIALIZA
Fresco o Congelado.

PESO PROMEDIO
3 kg. por unidad.

ÁREA DE PESCA
Paralelos 40 S y 55 S.

PRODUCTO

CONGELADO

- HGT.
- Filetes (con y sin piel).

EMPAQUE

- ITLV.
- IQF.

HOKI

Macruronus Magellanicus

Conocida en todo el mundo como hoki, esta especie ha adquirido mayor importancia en la pesca de las aguas del sur de Chile y representa el mayor volumen de captura silvestre para Friosur.

La carne es blanca y suave, con un sabor delicado. Hoki es idónea para la mayoría de los métodos de cocción. Es un pez que nada en aguas profundas alrededor de 200 a 800 metros de profundidad, y puede vivir hasta 20 años.

La temporada de pesca comienza en junio y termina en septiembre, con un periodo de veda en agosto para mantener poblaciones saludables de hoki en el océano. La calidad de Friosur es bien conocida en el mercado Europeo y cumple con los requisitos más exigentes.





Reineta

Brama Australis

También es conocida en algunos países como palometa. Su principal área de captura está comprendida entre los paralelos 36 S al 45 S.

En el mercado chileno es altamente valorada y su consumo muy extendido. Su explotación e introducción en el comercio chileno comenzó recién en la década de 1990. El filete se caracteriza por una textura muy firme y un delicado sabor. Su peso esta entre 1 a 1,5 kilos por unidad.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	PRODUCTO	EMPAQUE
<p>RESERVA</p> <p>CÓMO SE COMERCIALIZA Fresco o Congelado.</p> <p>PESO PROMEDIO 3 kg. por unidad.</p> <p>ÁREA DE PESCA Paralelos 40 S y 55 S.</p>	<p>FRESCO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entero. <p>CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • HGT. • Filetes (con y sin piel). 	<ul style="list-style-type: none"> • ITLV. • IQF. • IVP.





Cojinova Moteada

Serirolella punctata

El área de pesca de la Cojinova Moteada o Gin Hirasu como es conocida en Japón está comprendida entre los paralelos 35 S y 55 S.

Tiene un tamaño promedio de 1,5 kilos. Se caracteriza por tener textura firme y alto contenido de grasa. Esta es una especie muy apetecida en el mercado japonés como filete o HG. Sin embargo, los filetes de Cojinova se han introducido en otros mercados teniendo muy buena aceptación.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	PRODUCTO	EMPAQUE
<p>CÓMO SE COMERCIALIZA Fresco o Congelado.</p> <p>PESO PROMEDIO 3 kg. por unidad.</p> <p>ÁREA DE PESCA Paralelos 40 S y 55 S.</p>	<p>CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • HGT. • Filetes (sin piel). 	<ul style="list-style-type: none"> • ITLV. • IQF.



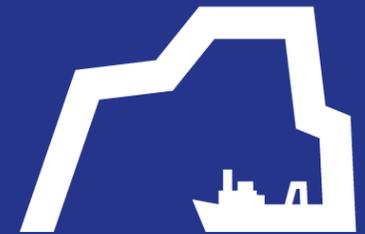


Friosur_

www.friosur.cl

Contact: sales@friosur.cl

Phone: +56 67 2676 6200



FRIOSUR

AYSÉN  PATAGONIA