



商業パンフレット。



当社について:

当社は 30 年の経験を持つペルーの会社で、魚介類製品の加工と世界への輸出に注力しています。

私たちが通常参加する貿易イベント:





私たちの目的:



信頼できるサプライヤーになること。

常にお客様の期待に応えるために、お客様のニーズを満たすパーソナライズされたシーフード製品を提供し、最高品質の製品を提供するとともに、良好なコミュニケーション、配送サービスを提供し、環境の保護に貢献します。



当社の品質。

当社の品質への取り組みに従い、加工工場は3つの認証を取得しており、厳格な品質保証システムを実施しています。



中国AQSIQ登録。



食品医薬品局。



欧州連合 EUR1 認可



危害分析重要管理点。



BRCGS認証

加工工場。

当社は、ピウラ地域(ペルー北部)の3つの加工工場で行っています。そのうちの1つは、当社の本社があるカタカオスにあります。他の2つの加工工場は、ピウラ市とスヤーナ市にあります。



ギリシャ

あらゆるニーズに対応します。

大量購入からホワイトラベル小売商品
などの個別要件まで、準備完了の最終
製品を提供します。

メルルーサ

HG / HGT / 丸ごと /
皮付き/皮なしフィレ PBI



マヒマヒ

GG 丸ごと / 皮付き/皮なし
フィレ / フィレ / フレッ
チャー。



ワカサギ。

HG / HGT /
丸ごと / バタフライカット。



巨大イカ。

翼 / 触手 /
首 / 性的な脚。



ムーンフィッシュ。

ホールラウンド/バタフライ
カット。



バターフィッシュ。

ホールラウンド/バタフライ
カット。

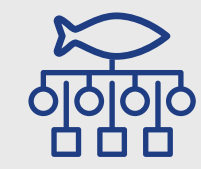
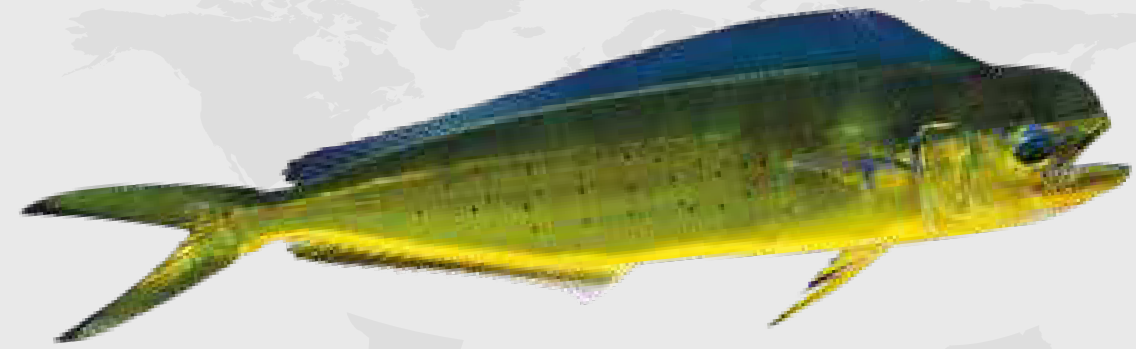


弊社の主な輸出
品です。

冷凍魚。

マヒマヒの魚。

Coryphaena hippurus



製品

- GG丸ごと。
- 皮なしフィレ。
- 皮付きフィレ。
- ロース。
- ポーション。
- フレッチャー。
- ステーキ。
- スライス。

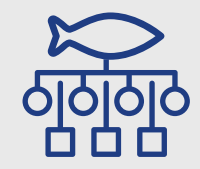


季節：

10月から4月まで。

サバの魚

Scomber japonicus peruanus



PRODUCTS

- 丸ごと。
- HGT。
- HG。
- 皮なしフィレ。
- 皮付きフィレ。
- バタフライカット。

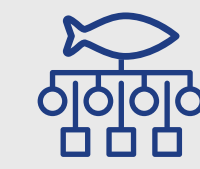


季節：

一年中。

バターフィッシュ

Peprilus medius



製品

- 丸ごと。
- バタフライカット。



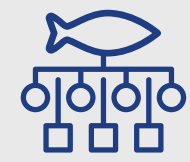
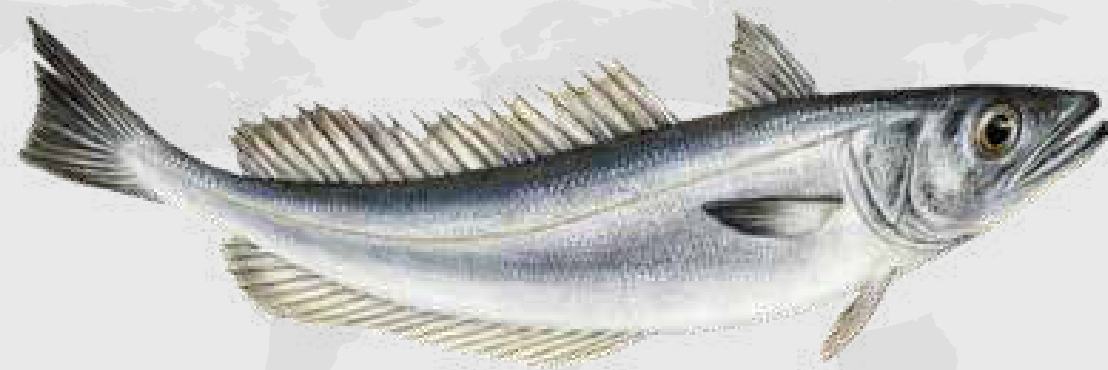
季節：

一年中。

冷凍魚。

メルルーサ。

Merluccius gayi peruanus



製品

- 丸ごと。
- PBI の皮付きフィレ。
- PBI の皮を剥いたフィレ。
- PBO の皮付きフィレ。
- フィッシュブロック。
- PBO の皮を剥いたフィレ。
- ソーセージ。
- HG。
- HGT。
- ロース。

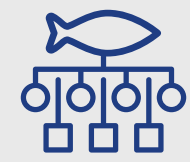
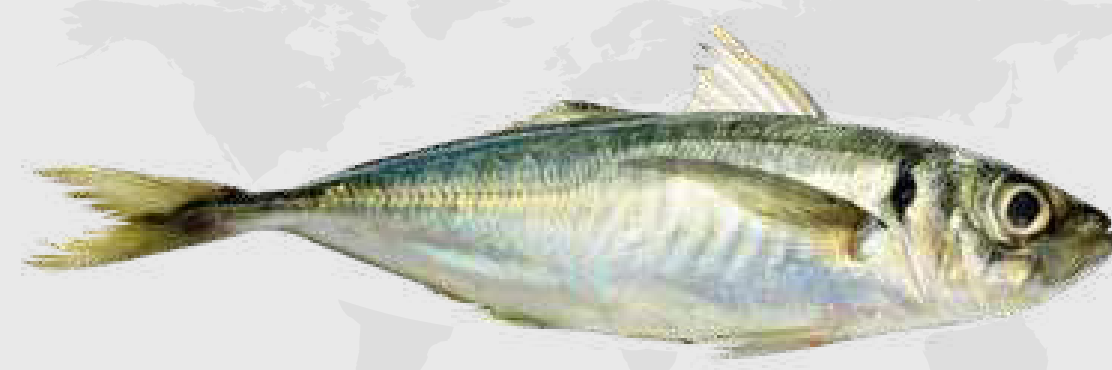


季節：

一年中。

アジ。

Trachurus murphyi



製品

- 丸ごと。
- 皮付きフィレ。
- HG。
- 皮なしフィレ。
- バタフライカット。
- HGT。

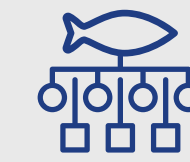


季節：

一年中

ムーンフィッシュ

Selene peruviana



製品

- 丸ごと。
- バタフライカット。



季節：

ALL YEAR

魚。

ワカサギの魚。

Odontesthes regia regia



製品

- 丸ごと。
- HGT。
- HG。
- バタフライ。



季節：

11月から7月まで。

アンチョビ。

Engraulis ringens



製品

- ホールラウンド。
- HG。
- バタフライカット。
- HGT。

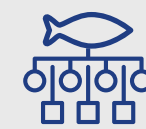


季節：

一年中。

カツオ。

Sarda sarda



製品

- 丸ごと。
- HGT。
- HG。
- 皮なしフィレ。
- 皮付きフィレ。
- バタフライカット。

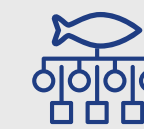


季節：

一年中。t

トビウオの卵巣。

Cypselurus heterurus



製品

- 個々の卵巣。



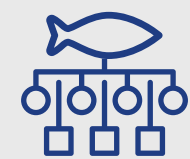
季節：

一年中。

頭足動物。

ダイオウイカ。

Dosidicus gigas



製品

- 丸ごと。
- 内臓を取り除いた丸ごと。
- 皮付き、羽根付き。
- 皮付き、切り身。
- 皮なし、切り身。
- 翼。
- 触手。
- 首。
- 性的な脚。
- 尻尾。
- ストリップ。
- ステーキ。
- 茹でた製品。
- リング。
- スライス。

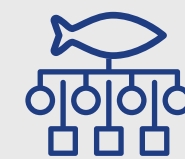


季節：

一年中。

タコ。

Octopus mimus / vulgaris



製品

- 内臓を全部取り除く。
- 花を丸ごと。
- 摘み取る。
- 触手。
- 目を切る。
- スライスする。



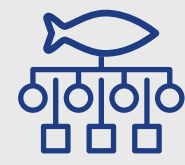
季節：

一年中。 t

CEPHALOPODS 頭足動物/軟体動物。

ロリゴイカ。

Loligo/Doryteuthis gahi



製品

- 丸ごと。
- チューブ、皮を剥ぎ取り。
- チューブウイング、皮を剥ぎ取り。
- 触手。

- T&T。
- リング。
- 翼。

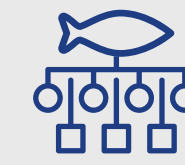


季節：

一年中。

ホタテ。

Argopecten purpuratus



製品

- サンゴ入りホタテ貝。
- サンゴなしホタテ貝。
- 殻と身が半分ずつ。



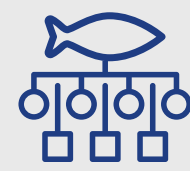
季節：

一年中。

甲殻類

エビ。

Penaeus sp. / Litopenaeus sp.



製品

- 全ラウンド。
- P&D。
- PUD。
- PTO。



季節：

3月から11月まで。

小売製品。



タコ風の巨大イカ。

- 📅 シーズン:
一年中
- ❄️ 冷凍:
IQF - ブロック
- 📦 パッケージ内容:
1 ポンド袋 - 10 ポンド箱
5 ポンド / 10 ポンド / 15 ポンド箱。



イカリング。

- 📅 シーズン:
一年中
- ❄️ 冷凍:
IQF - ブロック。
- 📦 パッケージ内容:
1 ポンド袋 - 10 ポンド箱
5 ポンド / 10 ポンド / 15 ポンド箱。



メルルーサの切り身。

- 📅 シーズン:
一年中。
- ❄️ 冷凍:
IQF - ブロック
- 📦 パッケージ内容:
1 ポンド袋 - 10 ポンド箱
5ポンド / 10 ポンド / 15 ポンド箱。



シーフードミックス。

- 📅 シーズン:
一年中。
- ❄️ 冷凍:
冷凍: IQF - ブロック
- 📦 パッケージ内容:
1 ポンド袋 - 10 ポンド箱
5 ポンド / 10 ポンド / 15 ポンド箱。



連絡先。

David Fernández

最高執行責任者 (COO)。

- DavidFdezPeru
- +51 955 428 315
- dfernandez@fernandezsrl.com

Diego Mavarez

最高マーケティング責任者 (CMO)。

- Diego4583
- +56 999 973 977
- dmavarez@fernandezsrl.com



Jr. Alejandro Toboada 908. Int. 101,
Sector Monte Sullón Catacaos, Piura Perú



FernandezPeruSrl



fernandez.peru



Fernández Perú



Fernández Perú

www.fernandezsrl.com

