



**RODUCTOS
DE MAR**

LA FORMA DE SENTIRSE A GUSTO





Introducción

Nuestra Empresa

Productos de Mar con 15 años de experiencia en la comercialización de mariscos totalmente congelados y procesados. Con un constante crecimiento, siempre ha buscado nuevas alternativas de productos y las mejores soluciones para dar a nuestros clientes las respuestas más eficaces a sus necesidades.

La experiencia nos ha hecho mejorar hasta convertirnos, sin duda en una de las mejores empresas del mercado, nuestra calidad, rapidez y puntualidad nos dan una gran ventaja: ese es el espíritu de Productos de Mar.

Productos de exportación



Camarón

SIN CABEZA - CON CÁSCARA

PRESENTACIONES:

16/20 [1k] \$23
de 30 a 35 camarones

16/20 [CAJA] \$45
de 65 a 68 camarones

21/25 [1k] \$21
de 50 a 55 camarones

21/25 [CAJA] \$42
de 90 a 95 camarones

26/31 [1k] \$18
de 60 a 65 camarones





Langostino

El langostino es uno de los mariscos más apreciados por los ecuatorianos ya que se los puede degustar de muchas formas: en frío: cócteles, ensaladas o rellenos de ensaladilla y en caliente: a la plancha, cocidos, fritos, al ajillo, en arroces o con pastas alimenticias y legumbres.

PESO NETO: 1k
de 10 a 12 langostinos

VALOR: \$25





Semi Langostino

El semi langostino al igual que el langostino es uno de los mariscos más apreciados por los ecuatorianos ya que se los puede degustar de muchas formas.

PESO NETO: 1k

de 8 a 20 semi - langostinos

VALOR: \$18





Langosta

La langosta es probablemente el crustáceo más popular entre los ecuatorianos por su tamaño y su exquisito sabor. Se la puede preparar al vapor y al horno.



PESO NETO: 1k
DE 2 A 3 UNIDADES
VALOR: \$22



Concha

La concha forma parte de la gastronomía cotidiana de Ecuador, se la puede degustar de varias formas: en ceviche, asadas, y acompañadas con arroz.



44 UNIDADES
VALOR: \$11



Pargo

El pargo rojo, o *Lutjanus campechanus*, es una pez de agua cálida, que proporciona beneficios para la salud cuando se come como parte de una dieta equilibrada. Se lo puede asar con hierbas, hacer sopa de pescado o freírlo.

PESO NETO: 1k
DE 2 A 4 PESCADOS
VALOR: \$13





Camotillo

Es un pescado que puede llegar a medir 45 centímetros y pesar hasta 10 libras. Su carne blanca es apetecida en restaurantes y marisquerías. Se lo prepara en estofado, apanado, a la parrilla, frito, al vapor y hasta en ceviches. El sabor de su carne es parecido a la del camarón.

PESO NETO: 1k
DE 2 A 4 PESCADOS
VALOR: \$15



Trucha Salmonada

La trucha vive en aguas dulces de temperatura muy frías y limpias. Es un pescado semigraso, dado que aporta en torno a 3 gramos de grasa por 100 gramos de carne. Contiene proteínas de alto valor biológico, pero en cantidades inferiores a otros pescados, así como de vitaminas y minerales.

PESO NETO: 1k
DE 2 A 3 FILETES
VALOR: \$12





Corvina

Es un pescado blanco de agua salada. También llamado Andeja o Reig. Muypreciado en el ámbito gastronómico por su preciada y sabrosa carne. Por lo general se la prepara frita por su textura.



**PESO NETO: 1k
DE 1 A 2 PEDAÇOS**

VALOR: \$18



Filete de Dorado

El dorado por su contenido moderado de grasa se trata de un pescado semigraso, por lo que se cocina de manera sencilla y con poca grasa. El dorado a la sal es una de las formas más tradicionales de elaborar este pescado.

PESO NETO: 1k
DE 1 A 2 PEDAZOS
VALOR: \$14





Filete de Picudo

El picudo es un pescado muy cotizado a nivel nacional ya que es una especie cuya pesca se efectúa durante todo el año. Sin embargo, la época en la cual se encuentra en mayores cantidades es de junio a septiembre.

PESO NETO: 1k

RODAJAS

VALOR: \$15





Uñas de cangrejo

Las uñas de cangrejo se caracterizan por su exquisito sabor, por su textura y grosor; son apropiadas para freír.

El paquete contiene 40 a 45 uñas gruesas.

PESO NETO: 1k
PRECOSIDAS
VALOR: \$40





Pulpa de Cangrejo

La pulpa de cangrejo se emplea en diferentes platos de todo el mundo, apreciada por su sabor suave y delicado. Perfecta para ensaladas, ceviche y relleno de empanadas.

PESO NETO: 1k
PRECOSIDAS
VALOR: \$27



Productos de exportación

Email: productodemar@gmail.com
Tlfn: 3 226 939 / 0984640612 / 0995933176

QUITO - ECUADOR