

CATÁLOGO PRODUCTOS 2024



PRODUCTOS DEL MAR
CONGELADOS



CAMARONES

cocidos pelados
crudos cáscara
crudos pelados



CAMARONES

COCIDOS PELADOS



CAMARÓN 100/200

ECONÓMICO

Colas de camarón cocidas.
Ingredientes: camarón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:
Bolsa 1 kg
10 bolsas en cada caja.

CAMARÓN 100/200

PREMIUM

Colas de camarón cocidas.
Ingredientes: camarón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:
Bolsa 1 kg
10 bolsas en cada caja.

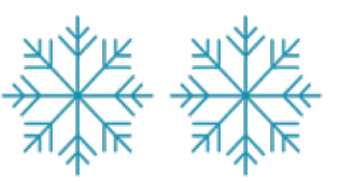
CAMARÓN 100/150

ESTÁNDAR

Colas de camarón cocidas.
Ingredientes: camarón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:
Bolsa 1 kg
10 bolsas en cada caja.



CAMARONES

CRUDOS



CAMARÓN 36/40

PREMIUM

Colas de camarón crudo con cáscara.
Ingredientes: camarón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:
Bolsa 1 kg
10 bolsas en cada caja.

CAMARÓN 26/30

PREMIUM

Colas de camarón crudo con cáscara.
Ingredientes: camarón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:
Bolsa 1 kg
10 bolsas en cada caja.

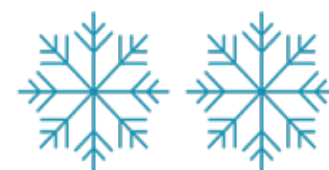
CAMARÓN 21/25

PREMIUM

Colas de camarón crudo con cáscara.
Ingredientes: camarón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:
Bolsa 1 kg
10 bolsas en cada caja.



CAMARONES

CRUDOS PELADOS



CAMARÓN 36/40

PREMIUM

Colas de camarón crudas, peladas y desvenadas.

Ingredientes: camarón, agua y sal.

Producto congelado.

Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:

Bolsa 1 kg

10 bolsas en cada caja.

CAMARÓN 36/40

ESTÁNDAR

Colas de camarón crudas, peladas y desvenadas.

Ingredientes: camarón, agua y sal.

Producto congelado.

Mantener a -18 grados Celsius.



Formato:

Bolsa 1 kg

10 bolsas en cada caja.

CAMARÓN 36/40

ECONÓMICO

Colas de camarón crudas, peladas y desvenadas.

Ingredientes: camarón, agua y sal.

Producto congelado.

Mantener a -18 grados Celsius.



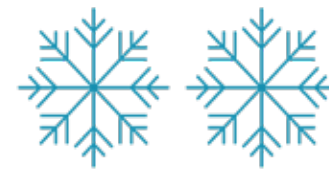
Formato:

Bolsa 1 kg

10 bolsas en cada caja.



PESCADOS
MARISCOS
MOLUSCOS



SALMÓN PREMIUM



SALMÓN FILETE

Filete de salmón premium chileno.
Ingredientes: salmón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Sellado al vacío.



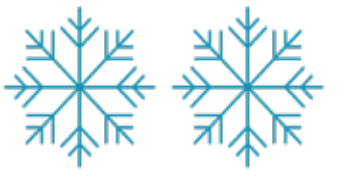
Formato:
caja de 10 kg.

SALMÓN PORCIÓN

Porción de 8 a 10 oz de salmón premium chileno.
Ingredientes: salmón, agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Sellado al vacío.



Formato:
caja de 10 kg.



CALAMAR



VAINA

Calamar vaina 1 kg.
Ingredientes: calamar y agua.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Iqf bolsa de kg.



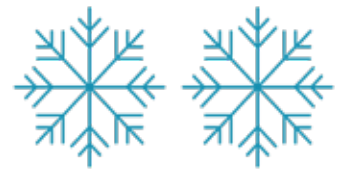
Formato:
Bolsa 1 kg
caja de 10 kg.

ANILLOS

Anillos de calamar 1 kg.
Ingredientes: calamar y agua.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Iqf bolsa de kg.



Formato:
Bolsa 1 kg
caja de 10 kg.



KANIKAMA



Kanikama 18 cm.
Ingredientes: surimi de
pescado blanco y otros.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados
Celsius.



Formato:

Empaque 500 gr.
caja de 10 kg.

SURTIDO MARISCOS

Choritos, camarones,
Ingredientes: choritos,
camarón, mariscos y
agua
Producto congelado.
Mantener a -18 grados



Formato:

Bolsa 1 kg
caja de 10 kg.





PULPO

Pulpo del norte.
Ingredientes: agua y pulpo.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Cel-
sius.
Sellado al vacío.



Formato:

Bolsa 1 kg
caja de 10 kg.



TILAPIA

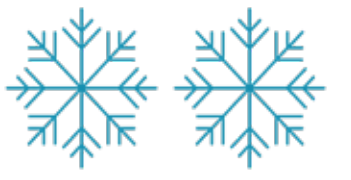
Filete de tilapia.
Ingredientes: tilapia,
agua y sal.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados
Celsius.



Formato:

ivp individual
caja de 10 kg.





LOMO ATÚN

Lomo de atún 2 kg up.
Ingredientes: atun y agua.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Sellado al vacío.



Formato:
caja de 25 kg.

STEAK ATÚN

Steak de atún 8oz.
Ingredientes: atun y agua.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Sellado al vacío.



Formato:
ivp individual caja de
10 kg.

TROZO

Atún en trozos pequeños 50 gr up.
Ingredientes: atun y agua.
Producto congelado.
Mantener a -18 grados Celsius.
Sellado al vacío.



Formato:
ivp 500 gr
caja de 10 kg.



MÁS DE 13 AÑOS IMPORTANDO PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PONTE EN CONTACTO

ventas@yavu.cl

+569 71552298

@yavu.cl

CLICK AQUÍ