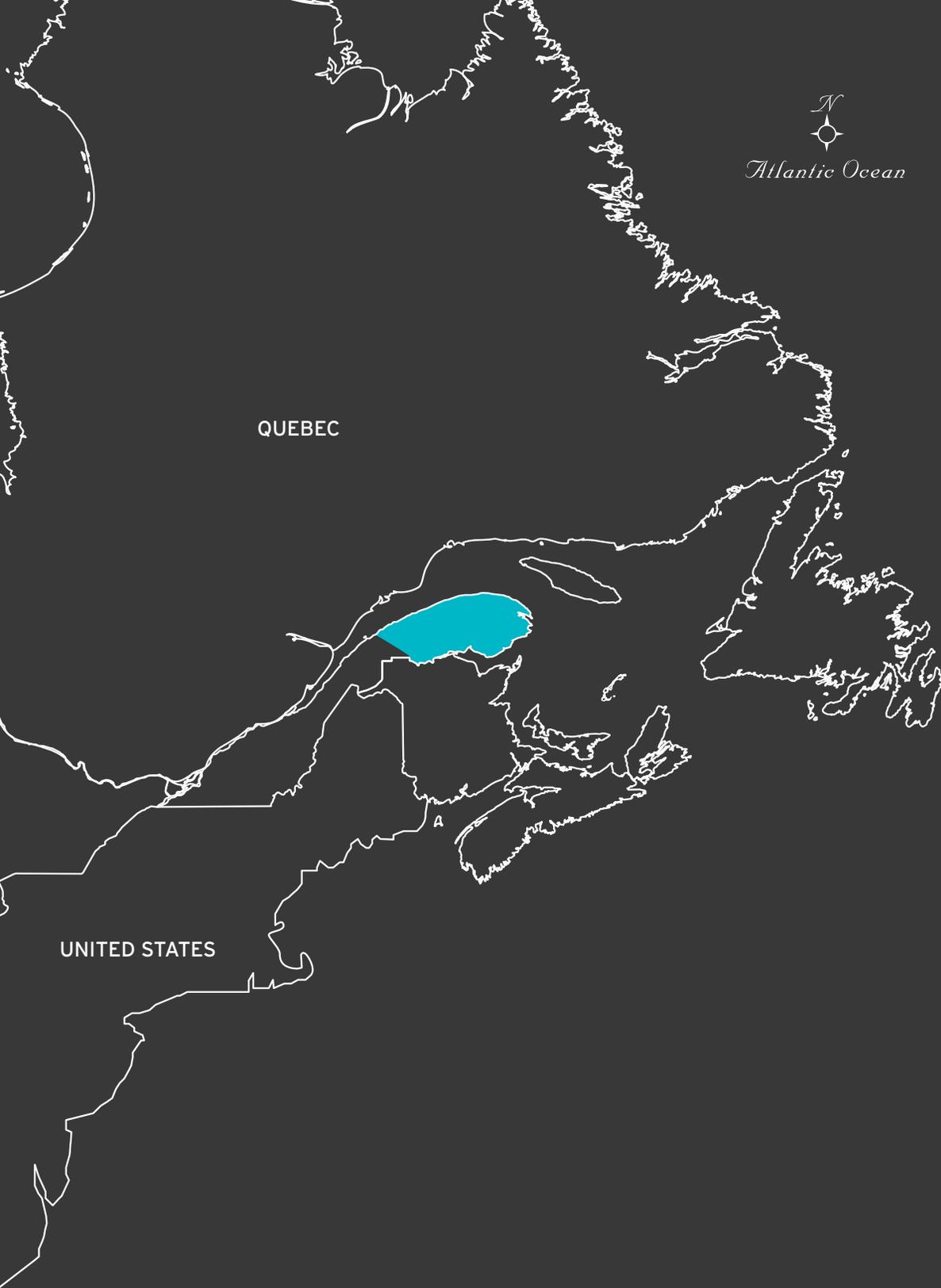




GaspéCured



CATÁLOGO DE PESCADOS Y FRUTOS DE MAR



Cada día, los pescadores de Gaspé entregan a nuestras plantas los pescados y alimentos de mar más frescos, ya sean salados o ultracongelados enteros, en filetes, o de acuerdo con las especificaciones del cliente. Ya se trate de productos secados/salados, ahumados, frescos o congelados, la marca Gaspé Cured es una garantía de calidad, fresca y autenticidad en todo momento. Nuestras oficinas de ventas ubicadas en las ciudades de Quebec y Montreal se encargan de la administración y distribución de los productos desde nuestras plantas ubicadas a lo largo de la [península de Gaspesia](#).

NUESTRAS MARCAS



GaspéCured



gaspécured.com

CONTACTO

Oficina Central
Ventas Internacionales
4284 rue de la Roche, bureau 220, Montréal (QC) H2J 3H9

Tel.: +1 (438) 380 3516
Línea gratuita (Canadá y EE.UU.): 1 (800) 925 7430
Fax: +1 (418) 425 0678



BOGAVANTE ENTERA CONGELADA

Homarus Americanus

GaspéCured



gaspécured.com

BOGAVANTE ENTERA CONGELADA

Homarus Americanus

INFORMACIÓN GENERAL

De gran prestigio, la bogavante del Atlántico canadiense es el más valioso de todos los alimentos de mar canadienses de exportación. Personas de todo el mundo adoran este producto, que se puede preparar de varias maneras – solo o como ingrediente en numerosos platos gourmet.

Temporada de pesca: Mayo a junio

Temporada de producción: Mayo a junio

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: N/C

Plantas: PSG y LLL

Certificaciones de las plantas: ARPCC (Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control), C-TPAT (Alianza Aduanero-Comercial contra el Terrorismo) PCCE, BRC (solamente PSG)

Formas de presentación del producto: Entero cocinado, entero crudo congelado, cuerpos congelados, sin garras ni codillos

Proceso de preparación/producción: Cocinado, crudo, congelado rápido, congelado en salmuera

Tiempo de conservación: 24 meses a -18 °C

Tamaño de caja (pulgadas): 15 x 12,75 x 5

Peso bruto: 5,68 kg (12,5 libras)

Envase (peso neto): 4,54 kg (10 libras)

Glaseado: 10 a 12% o de acuerdo a las especificaciones del cliente

Marca: PSG y Cordier

Tamaño del producto

10 - 12 oz _____	300 - 350 g
12 - 14 oz _____	350 - 400 g
14 - 16 oz _____	400 - 450 g
16 - 18 oz _____	450 - 500 g
18 - 20 oz _____	500 - 550 g
20 - 22 oz _____	550 - 600 g
más de 22 oz _____	más de 600 g

Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía	77kCal
Grasa incluyendo grasa saturada	0,8g 0,2g
Carbohidratos incluyendo azúcares	0g 0g
Proteína	16,5g
Sodio, Na	423mg





CARNE DE BOGAVANTE CONGELADA

Homarus Americanus

GaspéCured



gaspécured.com

CARNE DE BOGAVANTE CONGELADA

Homarus Americanus

INFORMACIÓN GENERAL

Nuestra carne de bogavante se recoge a mano y se cocina a la perfección, verificando que sea siempre de la más alta calidad, con una textura firme y un sabor naturalmente dulce.

Temporada de pesca: Mayo a junio

Temporada de producción: Mayo a junio y octubre a diciembre

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Maine en la temporada de octubre a diciembre

Plantas: PSG y LLL

Certificaciones de las plantas: ARPCC (Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control), C-TPAT (Alianza Aduanero-Comercial contra el Terrorismo) PCCE, BRC (solamente PSG)

Formas de presentación del producto: garras/codillos; garras/codillos/patas; garras/codillos rotos; carne de la cola; picado, mezcla para ensalada, garras/codillos/patas rotos, pinza, solo pata.

Proceso de preparación/producción: Cocinado, pelado, congelado en salmuera (PSG), congelado rápido (LLL)

Tamaño del producto: N/C

Tiempo de conservación: 24 meses a -18 °C

Tamaño de caja (pulgadas): 9,78x7,25x7

Peso bruto: 6,13 kg (13,5 libras)

Envase (peso neto): 12 libras (3 x 4 libras o 2 x 6 libras)

Marca: PSG y Cordier

Información nutricional

Por 100 g (producto cocido)

Cantidad	% valor diario		
Calorías 100			
Grasa 0,5g	1%		
Grasas saturadas 0,1 g	1%		
+ Grasas trans	0 g		
Colesterol 70 mg			
Sodio 380 mg	16%		
Carbohidratos 1 g	1%		
Fibra 0 g			
Azúcar 0 g			
Proteína 20 g			
Vitamina A	2%	Vitamina C	0%
Calcio	6%	Hierro	2%





COLA CONGELADA

Homarus Americanus

GaspéCured



gaspécured.com

COLA CONGELADA

Homarus Americanus

INFORMACIÓN GENERAL

De gran prestigio, la bogavante del Atlántico canadiense es muy conocida y es el más valioso de todos los alimentos del mar canadienses de exportación. Personas de todo el mundo adoran este producto, que se prepara de varias maneras – solo o como ingrediente en numerosos platos gourmet. Cuando está cocido, el caparazón del crustáceo se vuelve de color rojo anaranjado, con una carne blanca-rosada. El agua fría y rocosa en la que crece, con abundancia de plancton para su alimentación, explica la robustez de la carne de la bogavante atlántica y su sabor único y superior.

Temporada de pesca: Mayo a junio

Temporada de producción: Mayo a junio y octubre a diciembre

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Maine en la temporada de producción de octubre a diciembre

Plantas: PSG y LLL

Certificaciones de las plantas: ARPCC (Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control), C-TPAT (Alianza Aduanero-Comercial contra el Terrorismo) PCCE, BRC (solamente PSG)

Formas de presentación del producto: crudo o escaldado

Proceso de preparación/producción: Congelado en salmuera (PSG), congelado rápido (LLL)

Tiempo de conservación: 24 meses a -18 °C

Tamaño de caja (pulgadas): 15 x 12,75 x 5

Peso bruto: 6,13 kg (12,5 libras)

Envase (peso neto): 4,54 kg (10 libras)

Glaseado: 10 a 12% o de acuerdo a las especificaciones del cliente

Marca: PSG y Cordier

Tamaño del producto

2 - 3 oz _____	56 - 85 g
3 - 4 oz _____	85 - 113 g
4 oz _____	100 - 127 g
4 - 5 oz _____	113 - 142 g
5 - 6 oz _____	142 - 170 g
6 - 7 oz _____	170 - 198 g
7 - 8 oz _____	198 - 227 g
8 - 10 oz _____	227 - 283 g
10 - 12 oz _____	284 - 340 g
12 - 14 oz _____	340 - 397 g
14 - 16 oz _____	397 - 454 g

Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía	77kCal
Grasa incluyendo grasa saturada	0,8g 0,2g
Carbohidratos incluyendo azúcares	0g 0g
Proteína	16,5g
Sodio, Na	423mg





BACALAO AUTÉNTICO GASPÉ CURED

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



gaspécured.com

BACALAO AUTÉNTICO GASPÉ CURED

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

INFORMACIÓN GENERAL

Siguiendo una tradición de siglos, cada pieza de bacalao se corta a mano, se sala ligeramente, se escurre de agua y luego se estira en láminas gigantes (o en tablas de malla de alambre) al aire libre para absorber el sol. Las piezas de bacalao luego se apilan durante un período de envejecimiento y finalmente se regresan al aire libre para completar la fase de secado final. Este método de secado mediante blanqueado por el sol –acompañado por vientos alisios favorables de dirección noroeste de la costa de Gaspesia– le da al bacalao su aspecto transparente y su sabor salado, y garantiza un producto de la más alta calidad.

Temporada de pesca: Importación

Temporada de producción: Primavera y otoño

Zona de pesca: Todo importado

Importaciones: Rusia, Noruega y Alaska

Plantas: FGC

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Ligeramente salado, tratamiento ordinario o semiseco, con hueso, con piel

Calidad: Primera Calidad, Estándar, Comercial, Utilitario

Humedad: 42% o 48%

Proceso de preparación/producción: Partido, salado, escurrido, estirado y secado al sol

Tamaño del producto: Extra grande, grande, mediano, pequeño, extra pequeño

Tiempo de conservación: Período de tiempo prolongado (no requiere refrigeración)

Tamaño de caja (cm): 50 libras (22,68 kg): 29 x 18 x 6,25; 10 kg: 29 x 18 x 3

Peso bruto: 50 libras: 24,26 - 24,30 kg; 10 kg: 11,02 - 11,06 kg

Envase (peso neto): 22,68 kg (50 libras) o 10 kg en caja de cartón

Marca: Gaspé Cured

Información nutricional

Por 100 g de producto

Cantidad	
Energía	166 cal.
Proteína	40 g
Grasa	0,1 g
Colesterol	155 mg
Sodio	5600 mg
Potasio	710 mg
Calcio	90 mg



PERCA DEL MAR

Sebaste Marinus

GaspéCured



gaspécured.com

PERCA DEL MAR

Sebaste Marinus

INFORMACIÓN GENERAL

La perca del mar, conocida comúnmente como corvinón ocelado, se atrapa en forma silvestre en las aguas limpias y gélidas del Océano Atlántico. La mayor parte de nuestra captura de perca del mar se procesa en filetes congelados con piel para los mercados minoristas de Estados Unidos, o entera para el mercado asiático.

Temporada de pesca: Junio a septiembre

Temporada de producción: Junio a septiembre

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Ninguna

Plantas: LLL y PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes frescos o congelados, congelado sin cabeza y sin vísceras o con cabeza y sin vísceras

Proceso de preparación/producción: Cortado, congelado

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): Embalaje separable: 49 x 31 x 16;

Congelado rápida e individualmente: 39 x 30 x 11,5

Peso bruto: Embalaje separable: 19,47 - 19,59 kg; Congelado rápida e individualmente: 4,93 - 4,96 kg

Envase (peso neto): Filetes frescos: 10 libras en caja de espuma de poliestireno;

Filetes congelados en embalaje separable: 4 cajas de cartón de 10 libras;

Filetes congelados rápida e individualmente: 1 caja de cartón de 10 libras

Marca: La Gaspésienne y Cordier

Tamaño del producto (en filetes)

2 - 4 unidades

4 - 6 unidades

6 - 8 unidades

8 - 12 unidades

Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía 79kCal

Grasa 1,5g
incluyendo grasa saturada 0,3g

Carbohidratos 0g
incluyendo azúcares 0g

Proteína 15,3g

Sodio, Na 287mg





FLETÁN DE GROENLANDIA

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



gaspécured.com

FLETÁN DE GROENLANDIA

Reinhardtius Hippoglossoides

INFORMACIÓN GENERAL

Con un sabor rico y delicado, el fletán de Groenlandia es un delicioso pescado de carne blanca, firme y densa. Es un excelente sustituto de fletán del Atlántico y del lenguado, el abadejo, el bacalao y la platija.

Temporada de pesca: Junio a octubre

Temporada de producción: Junio a octubre

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Ninguna

Plantas: LLL y PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes frescos y congelados, sin cabeza y sin vísceras o con cabeza y sin vísceras, con cabeza y tronco, colas, cabezas

Proceso de preparación/producción: Filetes: Pelados, cortados, congelados y envasados (en embalaje separable o congelados rápida e individualmente)

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): Embalaje separable: 49 x 31 x 16; Congelado rápida e individualmente: 40 x 30 x 11,5;

Con cabeza y sin vísceras, y sin cabeza y sin vísceras: 59 x 39,5 x 14; Con cabeza y tronco, colas, cabezas: 59 x 39 x 14;

Peso bruto: Filetes en embalaje separable: 19,47 – 19,59 kg; Congelados rápida e individualmente: 4,93 – 4,96 kg; Con cabeza y sin vísceras, y sin cabeza y sin vísceras: 18,60 – 18,80 kg; Con cabeza y tronco, colas, cabezas: 18,60 – 18,80 kg

Envase (peso neto): Filetes congelados en embalaje separable: 4 cajas de cartón de 10 libras; Filetes congelados rápida e individualmente: 1 caja de cartón de 10 libras; Filetes frescos: 1 caja de espuma de poliestireno de 10 libras; Con cabeza y sin vísceras / sin cabeza y sin vísceras / con cabeza y tronco / colas / cabezas: 1 caja de cartón de 18 kg

Marca: La Gaspésienne y Cordier

Tamaño del producto

En filetes:

2 - 4 oz

4 - 8 oz

8 - 16 oz

16 - 32 oz

Con cabeza y sin vísceras:

400 - 800 g

800 - 1000 g

1000 - 1200 g

más de 1200 g

Sin cabeza y sin vísceras:

500 - 1000 g

Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía 186kCal

Grasa 13,8g
incluyendo grasa saturada 2,4g

Carbohidratos 0g
incluyendo azúcares 0g

Proteína 14,4g

Sodio, Na 80mg





FLETÁN DEL ATLÁNTICO

Hippoglossus Hippoglossus

GaspéCured



gaspécured.com

FLETÁN DEL ATLÁNTICO

Hippoglossus Hippoglossus

INFORMACIÓN GENERAL

Con un sabor rico y delicado, el fletán del Atlántico es un delicioso pescado de carne blanca, firme y densa. Es un excelente sustituto del lenguado, el abadejo, el bacalao y la platija.

Temporada de pesca: Mayo a octubre

Temporada de producción: Mayo a octubre

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Ninguna

Plantas: LLL, PSG y PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Fresco entero, sin cabeza y sin vísceras

Proceso de preparación/producción: Sin cabeza y sin vísceras, congelado

Tamaño del producto: Puede variar

Tamaño de caja (cm): Puede variar

Peso bruto: Puede variar

Envase (peso neto): Cajas de cartón encerado, puede variar

Marca: La Gaspésienne, Cordier y PSG

Tamaño del producto

10 - 50 libras

50 - 85 libras

85 - 125 libras

más de 125 libras

Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía 91kCal

Grasa 1,3g
incluyendo grasa saturada 0,3g

Carbohidratos 0g
incluyendo azúcares 0g

Proteína 18,6g

Sodio, Na 68mg





FILETE DE BACALAO LIGERAMENTE SALADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



gaspécured.com

FILETE DE BACALAO LIGERAMENTE SALADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

INFORMACIÓN GENERAL

Nuestros filetes de bacalao Gaspé Cured ligeramente salados y congelados provienen de bacalao de la más alta calidad, congelado en el mar.

Temporada de pesca: Importación

Temporada de producción: Primavera y otoño

Zona de pesca: Todo importado

Importaciones: Rusia, Noruega y Alaska

Plantas: PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes pelados, congelados y ligeramente salados

Proceso de preparación/producción: Pelados, cortados, salados y congelados

Tamaño del producto: Puede variar

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): 40 x 30 x 21

Peso bruto: 9,58 – 9,62 kg

Envase (peso neto): 20 libras empacadas en cajas de cartón

Marca: La Gaspésienne

Información nutricional

Disponible a pedido





FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA LIGERAMENTE SALADO

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



gaspécured.com

FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA LIGERAMENTE SALADO

Reinhardtius Hippoglossoides

INFORMACIÓN GENERAL

Nuestros filetes de fletán de Groenlandia Gaspé Cured, ligeramente salados y congelados rápido e individualmente, están hechos de fletán de la más alta calidad, pescado en las aguas heladas de la costa atlántica de Canadá.

Temporada de pesca: Junio a octubre

Temporada de producción: Junio a octubre

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Ninguna

Plantas: PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes pelados congelados

Proceso de preparación/producción: Pelados, cortados, salados y envasados al vacío (10 x 1 libra)

Tamaño del producto: Puede variar

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): 40 x 30 x 11,5

Peso bruto: 5,33 – 5,36 kg

Envase (peso neto): 10 bolsas de 1 libra envasadas al vacío y embalada en caja de cartón

Marca: La Gaspésienne

Información nutricional

Disponible a pedido





FILETE DE BACALAO AHUMADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



gaspécured.com

FILETE DE BACALAO AHUMADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

INFORMACIÓN GENERAL

Seleccionamos cuidadosamente sólo el pescado de mejor calidad para nuestra línea de productos ahumados, constituida solamente de bacalao capturado con palangre y congelado en el mar. Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPCC.

Temporada de pesca: Importación

Temporada de producción: Todo el año

Zona de pesca: Todo importado

Importaciones: Rusia, Noruega y Alaska

Plantas: PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes pelados, congelados y ahumados

Proceso de preparación/producción: Pelados, cortados, marinados, ahumados y empacados en capas, congelados

Tamaño del producto: Puede variar

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): 40 x 30 x 11,5

Peso bruto: 4,93 - 4,96 kg

Envase (peso neto): caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

Marca: La Gaspésienne

Información nutricional

Disponible a pedido





FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA AHUMADO

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



gaspécured.com

FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA AHUMADO

Reinhardtius Hippoglossoides

INFORMACIÓN GENERAL

El fletán se pesca en las aguas heladas de la costa atlántica de Canadá. Seleccionamos cuidadosamente sólo el pescado de mejor calidad para nuestra línea de productos ahumados. Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPCC.

Temporada de pesca: Junio a octubre

Temporada de producción: Todo el año

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Ninguna

Plantas: PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes pelados, congelados y empacados en capas

Proceso de preparación/producción: Pelados, cortados, marinados, ahumados, empacados en capas y congelados

Tamaño del producto: Puede variar

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): 40 x 30 x 11,5

Peso bruto: 4,93 - 4,96 kg

Envase (peso neto): caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

Marca: La Gaspésienne

Información nutricional

Disponible a pedido





FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO AHUMADO

Salmo Salar

GaspéCured



gaspécured.com

FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO AHUMADO

Salmo Salar

INFORMACIÓN GENERAL

Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPCC.

Temporada de pesca: Todo el año

Temporada de producción: Todo el año

Zona de pesca: Ninguna

Importaciones: Salmón de cultivo

Plantas: PG

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filetes congelados, con piel, empacados en capas y congelados

Proceso de preparación/producción: Cortado, marinado, ahumado

Tamaño del producto: Puede variar

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): 40 x 30 x 11,5

Peso bruto: 4,93 - 4,96 kg

Envase (peso neto): caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

Marca: La Gaspésienne

Información nutricional

Disponible a pedido





ARENQUE AHUMADO

Clupea Harengus

GaspéCured



gaspécured.com

ARENQUE AHUMADO

Clupea Harengus

INFORMACIÓN GENERAL

Atrapado en las costas atlánticas de aguas frías de la península canadiense de Gaspesia, el arenque fresco se cura con sal natural gruesa, y luego se ahuma y se seca de manera tradicional en fuego de leña durante 4 a 6 semanas en nuestro ahumadero Les Fumoirs Gaspé Cured.

Temporada de pesca: Verano y otoño

Temporada de producción: Todo el año

Zona de pesca: Golfo de San Lorenzo

Importaciones: Ninguna

Plantas: FGC

Certificaciones de las plantas: ARPCC, C-TPAT, PCCE

Formas de presentación del producto: Filete, cortado o ahumado

Proceso de preparación/producción: Salados, ahumados, cortados en filete, pelados

Tamaño del producto: N/C

Tiempo de conservación: 18 meses

Tamaño de caja (cm): Caja de 10 libras 28 x 51 x 15

Peso bruto: 11,3 libras o 21,5 libras

Envase (peso neto): Filete: Caja de cartón de 10 lbs; Cortado y ahumado: Caja de madera de 18 libras

Marca: Fumoirs Gaspé Cured

Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía	217kCal
Grasa	12,4g
incluyendo grasa saturada	2,8g
Carbohidratos	0g
incluyendo azúcares	0g
Proteína	24,6g
Sodio, Na	918mg



UNA GRAN TRADICIÓN **Y** UN AUTÉNTICO
DE CALIDAD **SABOR**

4284 rue de la Roche, bureau 217 Montréal (QC) H2J 3H9

Oficina Central: +1 (438) 380 3516

Línea gratuita (Canadá y EE.UU.): 1 (800) 925 7430

Fax: +1 (418) 425 0678

gaspecured.com