



ACAYSER

CATÁLOGO



En Acayser, trabajamos con profesionales altamente capacitados durante el proceso de la concha de abanico. Desde su cultivo, la extracción de playa, el lavado y codificado. Cumplimos con estándares de calidad e inocuidad para brindar a nuestros clientes el mejor producto en todas sus presentaciones. Atendemos puntualmente sus solicitudes, dándoles el mejor soporte y calidad en nuestra atención.



Tallo solo / Roe off Scallops



At ACAYSER, we count with highly trained professionals working in the processing of Peruvian scallops. Starting from their cultivation, extraction at beach, washing, and coding, our company complies with quality and safety standards that provide our clients with the best product in all their presentations. We promptly attend to our clients' requests, offering our full support and delivering a service of quality. We guarantee a quality service, providing information on all our products on our virtual platform.

Este producto tiene un alto valor nutricional, con una cantidad importante de ácidos grasos, Omega-3 (EPA y DHA) códigos:

(20/30- 30/40- 40/60- 60/80- 80/100) 100% libre de químicos. Estados de comercialización: fresco, refrigerado, congelado.

Componentes / promedio 100g

Humedad / 79.3

Grasa / 1.6

Proteína / 14.00

Sales Minerales / 2.8

Calorías / (100g) 86.45

Roe off Scallops: This product has a high nutritional value, with a significant amount of fatty acids, such as Omega-3 (EPA and DHA). Codes: 10/20, 20/30, 30/40, 40/60, 60/80, and 80/100. 100% chemical free. Product forms: fresh, refrigerated, frozen.

Componentes / promedio 100g

Humedad / 79.3

Grasa / 1.6

Proteína / 14.00

Sales Minerales / 2.8

Calorías / (100g) 86.45



Tallo con Coral / Roe On Scallops



Desde su cultivo, hasta llegar a su destino final, este producto pasa por un intenso control de calidad, garantizado el 100% de su trazabilidad.

Libre de químicos, códigos (10/20 – 20/30 – 30/40 – 40/60 – 60/80) estados de comercialización: fresco, refrigerado, congelado.

Componentes / promedio 100g

Humedad / 79.3

Grasa / 1.8

Proteína / 15.90

Sales Minerales / 2.8

Calorías / (100g) 92

Roe On Scallops: From its cultivation to its destination, this product is subjected to rigid quality-control standards. As such, traceability is 100% guaranteed. Chemical free. Codes: 10/20, 20/30, 30/40, 40/60 and 60/80. Product forms: fresh, refrigerated, frozen.

Componentes / promedio 100g

Humedad / 79.3

Grasa / 1.8

Proteína / 15.90

Sales Minerales / 2.8

Calorías / (100g) 92



Media Valva / Half Shell scallops:



También conocidas como ostión o vieira, son muy aceptadas por su sabor y apariencia. Códigos (10/20 20/30 30/40 40/60) 100% libre de químicos.

Estado de comercialización: fresco, refrigerado, congelado.

Componentes / promedio 100g

Humedad / 79.3

Grasa / 1.6

Proteína / 13.0

Sales Minerales / 2.8

Calorías / (100g) 96

They are widely accepted for their exquisite taste and attractive appearance. Codes: 10/20, 20/30, 30/40, and 40/60. 100% chemical free.

Product forms: fresh, refrigerated, frozen.

Componentes / promedio 100g

Humedad / 79.3

Grasa / 1.6

Proteína / 13.0

Sales Minerales / 2.8

Calorías / (100g) 96



Tallos ahumados en aceite vegetal de conchas de Abanico / Smoked scallop roes in vegetable oil:



Elaborado con altos estándares de calidad, trabajamos el primer producto con valor agregado de conchas de abanico. Peso neto: 120gr. Ingredientes: tallos de concha de abanico, aceite vegetal de soya, sal y pimienta negra. Tiempo de vencimiento: 3 años.

Valor Energético (kcal)/ 151.00
Energía de grasas (kcal) / 29.00
Grasa total (g)/ 3.23
Colesterol (mg)/ 50.00
Sodio (mg)/ 536.58
Carbohidratos (g)/ 5.20
Proteínas (g)/ 25.20

Elaborated with high quality standards, we developed the first value-added product with scallops. Net weight: 120gr. Ingredients: scallop roes, soybean oil, salt, and black pepper. Expiration date: 3 years from production.

Valor Energético (kcal)/ 151.00
Energía de grasas (kcal) / 29.00
Grasa total (g)/ 3.23
Colesterol (mg)/ 50.00
Sodio (mg)/ 536.58
Carbohidratos (g)/ 5.20
Proteínas (g)/ 25.20



ACAYSER

Dirección / Adress: Av. Victor Temoche Mza. B Lote. 02 Z.i. Zona Industrial
Sechura - Piura - Perú

Cód. Postal / Post code: 20691

Correo / E-mail: ventas@acayser.pe , consulta@acayser.pe

Número de teléfono: + 51 977 343 378 - + 51 900 612 755 - + 51 994 806 605