



# Zelect Lo más selecto del mar



Equipo ZELECT

### Zelect Lo más selecto del mar

**Chivela / Cutlet** Corita sin branquias, avivado, listo para cocinar a la plancha, al horno, sartén o estofado. Tallas: 4.4 y 4.8 Oz

**Pescado entero congelado / Whole fish** 100g up 300-700g, 700-1100g up

**Zonas de captura / Fishing area:** Sierra/Pacific Sierra, Comarca Oaxaca

**Sierra/Pacific Sierra**  
*Scomberomus concolor*

**Corte Malpasa c/s cabeza / Jurely**  
Cof corte Malpasa para ser ahumado, listo para usar a la plancha, al horno y/o sartén. Talla 600-675g

**Rendimiento de la carne de pescado entero / Fresh yield from whole fish**

Chivela	100%
Corte Malpasa	84%
Chivela	67%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	70.94%
Grasa	9.42%
Proteína	23.64%

**Producción Promedio / Average Production**  
7,000 Ton. / Temporada

### Zelect Lo más selecto del mar

**Zonas de captura / Fishing area:** Bahía de San Blas

**Lenguado / California Halibut**  
*Paralichthys californicus*

**Filete / Whole Filet**  
Es muy bueno para asar, cocer al vapor y ahumado.

**Inspección Control de Calidad / Quality control**

**Rendimiento de la carne de pescado entero / Fresh yield from whole fish**

Entero	100%
Filete	50%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	60.94%
Proteína	1.45%
Lípidos	17.34%
Cenizas	1.08%

**Producción Promedio / Average Production**  
300 Ton. / Temporada

### Sierra Pacific Sierra

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Scomberomus concolor*

**Producción Promedio / Average Production:** 7,000 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 4.4 y 4.8 Oz

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 675g

**Sierra whole fish**

**Sierra whole fish**

**Sierra whole fish**

### Lenguado / California Halibut

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Paralichthys californicus*

**Producción Promedio / Average Production:** 300 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**Filet / Whole Filet**

**Filet / Whole Filet**

**Filet / Whole Filet**

### Zelect Lo más selecto del mar

**Calamar gigante / Giant squid**  
*Dosidicus gigas*

**Rendimiento de la carne de pescado / Fresh yield from whole fish**

Alaska	100%
Carle ballarina	24%
Alaska	20%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	83.7%
Lípidos	0.93%
Proteína	14.3%
Cenizas	1.13%

**Producción Promedio / Average Production**  
3000 Ton. / Temporada

### Zelect Lo más selecto del mar

**Zona de captura / Farm Location:** Bahía de San Blas

**Callo de Almeja / Calappa**  
*Argopecten ventricosus*

**Inspección Control de Calidad / Quality control**

**Proceso General / General process**

**Rendimiento de la carne de pescado / Fresh yield from whole fish**

Entero	100%
Filete	50%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	78.2%
Proteína	19.34%
Lípidos	1.4%
Cenizas	2.0%

**Producción Promedio / Average Production**  
1000 Ton. / Temporada

### Callo gigante / Giant squid

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Dosidicus gigas*

**Producción Promedio / Average Production:** 3000 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**Callo gigante**

**Callo gigante**

**Callo gigante**

### Callo de Almeja / Calappa

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Argopecten ventricosus*

**Producción Promedio / Average Production:** 1000 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**Callo de Almeja**

**Callo de Almeja**

**Callo de Almeja**

### Zelect Lo más selecto del mar

**Zonas de captura / Fishing area:** Bahía de San Blas

**Chano / Yellow Croaker**  
*Microgaster mesolepis*

**Inspección Control de Calidad / Quality control**

**Proceso General / General process**

**Rendimiento de la carne de pescado / Fresh yield from whole fish**

Entero	100%
--------	------

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	76.9%
Lípidos	2.5%
Proteína	18.3%
Cenizas	1.70%

**Producción Promedio / Average Production**  
76,000 Ton. / Temporada

### Zelect Lo más selecto del mar

**Zona de captura / Farm Location:** Bahía de San Blas

**California pichard, Pacific sardine, sardina Montevideo**  
*Sardinops sagax*

**Inspección Control de Calidad / Quality control**

**Proceso General / General process**

**Rendimiento de la carne de pescado / Fresh yield from whole fish**

Entero	100%
Filete	50%
Carle malpasa	54%
Carle malpasa sin cabeza	67%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	76.9%
Lípidos	2.5%
Proteína	18.3%
Cenizas	1.70%

**Producción Promedio / Average Production**  
76,000 Ton. / Temporada

### Chano / Yellow Croaker

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Microgaster mesolepis*

**Producción Promedio / Average Production:** 76,000 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**Chano**

**Chano**

**Chano**

### California pichard, Pacific sardine, sardina Montevideo

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Sardinops sagax*

**Producción Promedio / Average Production:** 76,000 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**California pichard**

**California pichard**

**California pichard**

### Zelect Lo más selecto del mar

**Chivela / Cutlet** Corita sin branquias, avivado, listo para cocinar a la plancha, al horno, sartén o estofado. Tallas: 4.4 y 4.8 Oz

**Curvina Blanca / White Sea Bass**  
*Atractosteon nobilis*

**Inspección Control de Calidad / Quality control**

**Proceso General / General process**

**Rendimiento de la carne de pescado / Fresh yield from whole fish**

Entero	100%
Filete	45%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	76.94%
Lípidos	2.15%
Proteína	20.73%
Cenizas	1.90%

**Producción Promedio / Average Production**  
300 Ton. / Temporada

### Zelect Lo más selecto del mar

**Zona de captura / Farm Location:** Bahía de San Blas

**California yellowtail / Jurel**  
*Seriola lalandi*

**Inspección Control de Calidad / Quality control**

**Proceso General / General process**

**Rendimiento de la carne de pescado / Fresh yield from whole fish**

Entero	100%
Filete	45%
Filete con piel / Filet skin	39%

**Información nutricional / Nutritional Information**

Humedad	75.0%
Lípidos	4.0%
Proteína	19.7%
Cenizas	1.2%

**Producción Promedio / Average Production**  
300 Ton. / Temporada

### California yellowtail / Jurel

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Seriola lalandi*

**Producción Promedio / Average Production:** 300 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**California yellowtail**

**California yellowtail**

**California yellowtail**

### Curvina Blanca / White Sea Bass

**Nombre Científico / Scientific Name:** *Atractosteon nobilis*

**Producción Promedio / Average Production:** 300 Ton. / Temporada

**Talla en Promedio / Average Size:** 1.5 m

**Inspección Control de Calidad / Quality control:** Inspección visual, control de peso, control de temperatura.

**Procesos / Processes:** Congelación, fresco, ahumado y con cabeza.

**Peso Neto / Maximum Weight:** 1.5 m

**Curvina Blanca**

**Curvina Blanca**

**Curvina Blanca**