



Especie pelágica reconocida por su excelente perfil nutricional, alto contenido de ácidos grasos omega-3 y su valor en mercados internacionales.

Nuestra operación se basa en una flota moderna y altamente especializada, equipada con tecnología de punta para navegación, monitoreo y refrigeración, lo que permite preservar al máximo la frescura y calidad del recurso desde su captura.

En nuestras plantas, la caballa es procesada bajo estrictos estándares internacionales, priorizando la seguridad de las personas, la inocuidad alimentaria y la excelencia operacional.

ESPECIFICACIONES	
Presentación del producto	Caballa entera congelada
Nombre comercial	Caballa entera congelada en bloque
País de origen	Chile
Especie	Caballa (Scomber japonicus)
Zona de Pesca	FAO 87
Peso caja	20 kg netos
Calibre	300 – UP
Contenido graso	8 - 15%
Vida útil	24 meses desde la fecha de elaboración







SHONET

LANDES.



SIGNIFICADO DEL LOTE

El lote generado tiene como estructura: Últimos dos dígitos del año - Nº correlativo, único e irrepetible.

25: Año (2 últimos dígitos)

0010 : Número correlativo según producción

CALIBRE

MACKEREL W/R Scomber japonicus

SOCIEDAD PESQUERA LANDES SOCIEDAD ANONIMA. Production Date: 08-04-25 Expiration Date: 08-04-27

Res. SS. Thno. 1210 03/12/2008 SERNAPESCA N°8115 Storage Below -18°C To Consume Cooked.
After Defrosting do not Refreeze. Contains fish

Lot:250010

L7



Weight Net: 20,0 KG













Av. Tajamar 183 Of. 702, Las Condes Tel. (56) 2 2233 7151

TALCAHUANO - CHILE Fábrica y Sala de Ventas Isla Rocuant S/N

Casilla 288 Tel. (56) 41 285 7000

Tel. (56) 65 264 1701