




OMEGA AZUL
SEAFOOD

An aerial photograph of a coastal region. The land is arid and brown, with some small green patches. The water is a vibrant turquoise color, contrasting sharply with the dark blue of the open ocean. The coastline is irregular with several small inlets and peninsulas. In the background, more land and islands are visible under a clear sky.

**Omega Azul Seafood es una empresa
de maricultura sostenible
especializados en la producción
de kampachi (*Seriola rivoliana*) en las
cristalinas aguas de La Paz,
Baja California Sur, México.**



Seriola rivoliana es un miembro de la familia Carangidae, nada en las aguas del Atlántico occidental, en el Mar Caribe y el Golfo de Mexico, el océano Pacífico y el océano Índico. Se puede identificar fácilmente por su característica franja oscura y diagonal que atraviesa los ojos hasta la nuca.

Coronado **Pez Fuerte** Fortuno
Jurel **Almaco Jack** **Longfin Yellowtail** Medregal
Pez Limón Highfin Amberjack **Kampachi**



Combinamos investigación científica interna y colaborativa, tecnología de piscicultura de última generación y operaciones bajo los más exigentes estándares internacionales de protección ambiental.





El ciclo cerrado inicia desde el desove de nuestros reproductores silvestres hasta el momento de la cosecha, nuestros peces son cuidadosamente criados y seleccionados hasta llegar a los viveros sumergibles situados en las aguas profundas del Mar de Cortés, aquí crecen sanamente hasta alcanzar la talla deseada, donde son cosechados bajo un estricto control de la cadena de frío para garantizar la calidad de frescura hasta llegar al cliente final.



LOS RESULTADOS DE NUESTRO PROCESO

- ✓ **Puro:** Sin mercurio ni PCBs detectables, sin modificaciones genéticas, libre de hormonas y antibióticos profilácticos.
- ✓ **Saludable y nutritivo:** Altos niveles de proteínas de alta calidad y ácidos grasos esenciales, incluyendo omega-3.
- ✓ **Fresco:** Cosecha semanal durante todo el año, con estrictos procesos para establecer y mantener la cadena de frío.



AÑEJADO



SASHIMI



A LAS BRASAS



Delicioso y versátil: Sabor sutil y suave con textura succulenta, nuestro kampachi es insuperable en sashimi e igualmente virtuoso a la parrilla, ahumado, al horno o en otras preparaciones.



FRITO



TIRADITO



COCIDO



Transparente, trazable y certificado: Transparencia en los procesos de origen a destino, lo que permite la trazabilidad de King Kampachi® y Baja Kanpachi®. Primera certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council) en el mundo de la especie. Certificación Ikijime Quality por métodos de sacrificio humanitario.

Recientemente finalistas en la categoría “Mejor producto o marca sostenible” y ganadores de la categoría “Mejor producto no procesado basado en precio, calidad, nutrición” de los reconocimientos Goula Awards en su primera edición del 2020 y 2021.



PRODUCTO
O MARCA
SOSTENIBLE



PRODUCTO NO PROCESADO
BASADO EN PRECIO, CALIDAD
Y NUTRICIÓN



Mejor producto
alimenticio con nivel
de procesamiento
mínimo



PRODUCTO NO PROCESADO
BASADO EN PRECIO, CALIDAD
Y NUTRICIÓN





OMEGA**AZUL**
SEAFOOD

¡GRACIAS!

www.omegaazul.com

f @ t in v / KingKampachi
/KingKampachi.Mx
/Omega_Azul_Seafood