

www.omegazul.com



An aerial photograph of a coastal area, likely the Sea of Cortez in Baja California Sur, Mexico. The image shows a mix of brown, arid land and vibrant turquoise blue water. Several small, sandy coves or bays are visible along the coastline. In the distance, a range of mountains or hills is visible under a clear blue 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 México, 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.

Jurel

Coronado

Almaco Jack

Pez Limón

Pez Fuerte

Longfin Yellowtail

Fortuno

Medregal

Kampachi



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





REPRODUCTORES
SILVESTRES Y DE PRIMERA
GENERACIÓN CON DESOVES
TODO EL AÑO



CRÍA DE LARVAS
CON ALIMENTO VIVO



CRIADERO
DE BASE TERRESTRE DE
ÚLTIMA GENERACIÓN



COMERCIALIZACIÓN



**PROCESAMIENTO
Y DISTRIBUCIÓN**
INMEDIATOS



COSECHA



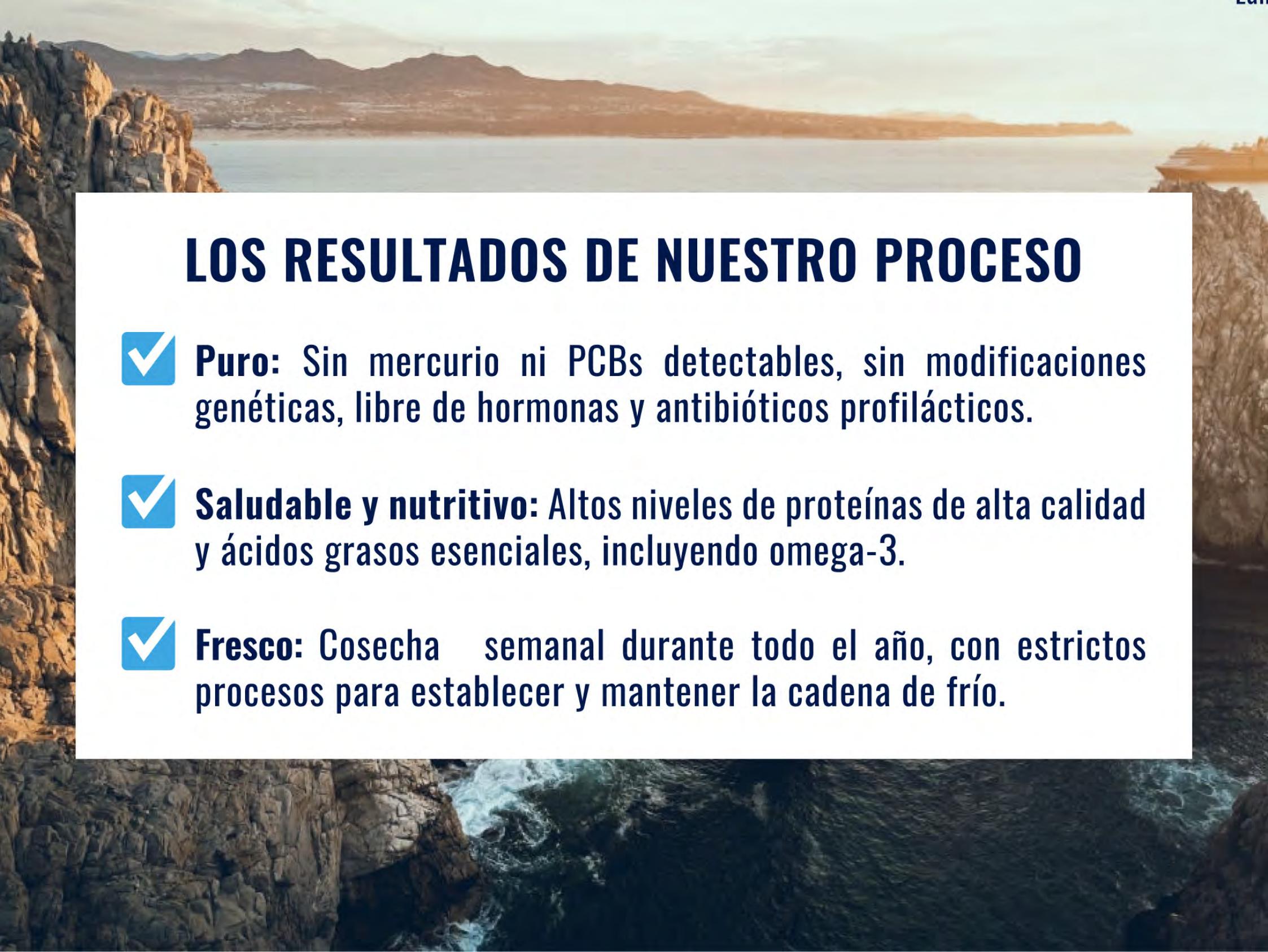
**CRECIMIENTO Y
ALIMENTACIÓN**
EN CORRALES SUMERGIBLES
EN MAR ABIERTO

CICLO CERRADO

Seriola rivoliana



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 suculenta, 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



Mejor producto
alimenticio con nivel
de procesamiento
mínimo



PRODUCTO NO PROCESADO
BASADO EN PRECIO, CALIDAD
Y NUTRICIÓN



PRODUCTO NO PROCESADO
BASADO EN PRECIO, CALIDAD
Y NUTRICIÓN





OMEGA AZUL
SEAFOOD

¡GRACIAS!

www.omegaazul.com

f @ in / KingKampachi
/KingKampachi.Mx
/Omega_Azul_Seafood

