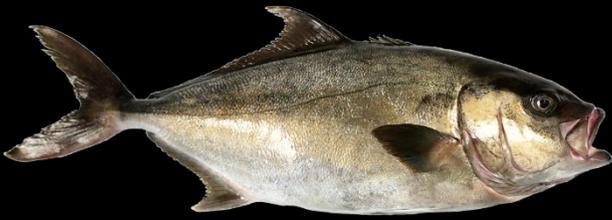




OMEGA AZUL
SEAFOOD

bajakanpachi 

Baja Kanpachi (*Seriola rivoliana*)



Seriola rivoliana (comúnmente conocida como Almaco Jack) es un pez blanco pelágico tropical que se encuentra en todo el Pacífico Sur. La carne es firme, rica y mantecosa con un sabor descrito como un cruce entre el pez sable (bacalao negro) y el aleta amarilla. Debido a su naturaleza robusta, se puede usar en prácticamente cualquier plato de pescado blanco y, por lo general, es bastante fácil de trabajar.



Estas mismas características lo hacen ideal para sushi y sashimi: un delicioso sabor independiente y una textura que al mismo tiempo se derrite en la boca mientras mantiene su forma general.

Baja Kanpachi es alta en proteínas y baja en grasas saturadas; También es rico en EPA, DHA y ácidos grasos Omega-3, por lo que es una excelente opción para los consumidores conscientes de la salud.



Omega Azul es la elección perfecta para restaurantes de sushi y manteles blancos. Nuestro sushi asequible y de primera calidad y pescado de grado sashimi se entregan frescos semanalmente.



Con una historia que se remonta a 2000, nuestra visión fundacional ha continuado hasta nuestros días. Creemos que la acuicultura sostenible es la clave para alimentar a una población mundial cada vez mayor, ahora y en el futuro.

Baja Kanpachi se produce de manera sostenible en las aguas más vírgenes de Baja California Sur. Baja Kanpachi es 100% no modificada genéticamente y está libre de cualquier nivel detectable de mercurio. Baja Kanpachi está libre de antibióticos, hormonas o esteroides y es reconocida por Monterrey Bay Aquarium Seafood Watch como una buena alternativa.

Después de pasar años desarrollando nuestro programa de reproductores de élite, tenemos el control total de la cadena de producción desde el huevo hasta el plato. Nuestros peces premium están disponibles durante todo el año.

Ofrecemos una amplia variedad de opciones de procesamiento, que incluyen: pescado entero, pescado destripado, pescado branquias y destripadas, y filetes de pescado (costados, espinas y costillas). Los productos están disponibles frescos o congelados. ¡Contáctenos en cualquier momento para hacer su pedido!

CONTACTO:
Tel: +1 (604) 948 8020
Email: cyntia@omegaazul.com



El producto está disponible todo el año.

PESCADO ENTERO

Talla	Peso (lb)
Pequeño	1.30 - 2.65
Medio	2.66 - 4.99
Grande	5.00 +

DESTRIPADO

Talla	Peso (lb)
Pequeño	1.17 - 2.39
Medio	2.39 - 4.49
Grande	4.50 +

BRANQUIAS Y DESTRIPADAS

Talla	Peso (lb)
Pequeño	1.11 - 2.25
Medio	2.26 - 4.24
Grande	4.25 +

FILETE

Talla	Peso (lb)
Medio	0.77 - 1.45
Grande	1.45 +
Ahumado	1.40+



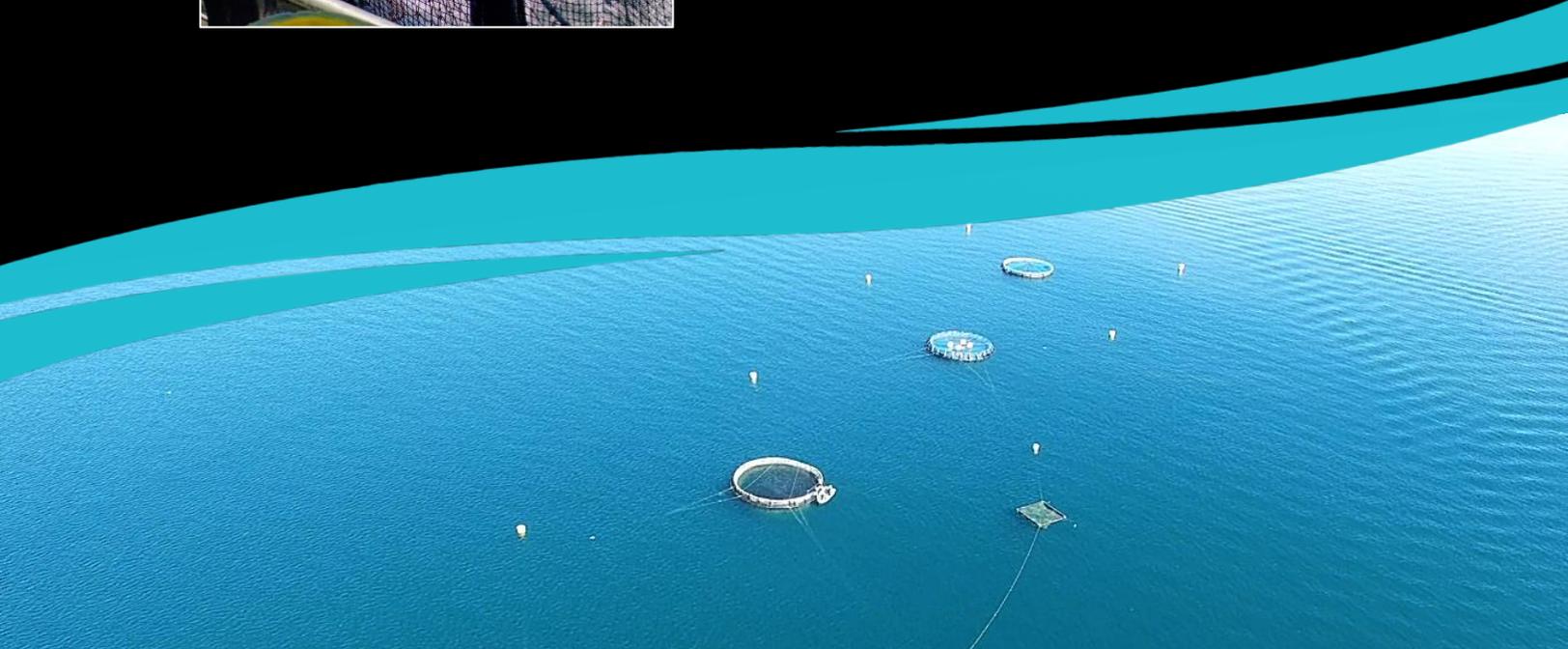
Agua Limpia, Pescado Limpio

Baja Kanpachi se produce en las aguas más vírgenes de Baja California Sur.

El proceso comienza en nuestra planta de incubación, donde utilizando nuestros propios reproductores silvestres (no transgénicos) producimos miles de huevos de alta calidad. Esos huevos se incuban y se crían con el mayor cuidado hasta que estén listos para pasar al sitio de la granja.



Una vez en el sitio de la granja, los peces son alimentados con una dieta especialmente formulada, libre de antibióticos, hormonas, esteroides, mercurio y PCB. Utilizamos una baja densidad de población, lo que significa que los peces no están abarrotados y tienen espacio para nadar libremente; esto permite que el tejido muscular del pez crezca adecuadamente y evita cualquier estrés indebido que pueda afectar la calidad del producto final. Una vez que los peces han alcanzado el tamaño correcto, se cosechan y se los envían de inmediato!



Recetas Frescas y Sabrosas

Baja Kanpachi se puede preparar de varias maneras; ya sea a la parrilla, al vapor, al horno, frito, escalfado o simplemente servido crudo, ¡hay una receta sabrosa esperando ser descubierta! Por ejemplo:

Risotto de Kanpachi con Salsa Amaroso (para 8)

Salsa de Alcaparras Balsámicas:

- 4 onzas líquidas de alcaparras (jugo incluido)
- 24 onzas líquidas de vino blanco
- 48 onzas líquidas de aderezo balsámico blanco
- 1 onza líquida de crema de ajo
- agregue 8 libras de 1 1/2 tomates cortados en cubitos y luego cocine a fuego lento con la salsa.



Filetes Kanpachi

- 25x 3-4 onzas de filetes de kanpachi (colóquelos en una bandeja para hornear con sal / pimienta y un cepillo de mantequilla de ajo). Hornee a 500 grados F.

4 K Risotto:

- 72 onzas líquidas de caldo de pescado
- 16 onzas líquidas de queso parmesano
- 1 cuarto de galón 1/4 de tomate cortado en cubitos
- 4 onzas líquidas de jugo de limón
- 8 onzas líquidas de eneldo (picado)

Cocine a fuego lento / revuelva en la olla. Divida la salsa de alcaparras balsámicas en los platos. Coloque 3 filetes asados en rodajas de Kanpachi por el centro. Espolvorea con perejil picado. ¡Servir y disfrutar!



Amado por Chefs Mundialmente Famosos

Baja Kanpachi es amada por muchos chefs de fama mundial, incluido el gran Wolfgang Puck, que sirvió nuestro pescado en un evento de caridad en el Hotel Belair. El chef Josiah Citrin preparó Baja Kanpachi para el evento #LACHEFSUNITE y Rick Bayless de PBS sirvió algo en el Valle Food and Wine Festival en San Diego.



Alto en Proteínas, Rico en Omega-3

Baja Kanpachi es una gran fuente de proteína magra con más de 22 g por porción. También es rico en ácidos grasos Omega-3 (incluidos EPA y DHA) que juegan un papel vital en la salud del corazón y el cerebro. Además, la baja cantidad de grasas saturadas y sodio significa que puede disfrutarlo sin preocupaciones. A diferencia de muchos otros peces, Baja Kanpachi se alimenta con una dieta especializada libre de PCB, mercurio, hormonas de crecimiento, antibióticos y otras sustancias nocivas - haciéndolo completamente seguro y saludable para que puedas comer todo lo que quieras!

