

PRODOTTI ITTICI SURGELATI • GIACARTA, INDONESIA



Profilo aziendale e catalogo prodotti

Sosteniamo il mare, serviamo il meglio.



25 SPECIE • SURGELATO A -40 °C • PELABUHAN MUARA ANGKE • QUALITÀ EXPORT

CHI SIAMO

Dalle acque indonesiane alle tavole del mondo

DERFISH è un fornitore di prodotti ittici con sede a Muara Angke, il porto peschereccio di Giacarta — dove il pescato arriva a terra prima dell'alba.

Lavoriamo direttamente con pescatori a lenza a mano, a canna e con reti costiere nel Mar di Giava, nel Mar di Banda e nell'Oceano Indiano. Ogni pesce viene selezionato in banchina, lavorato in giornata e surgelato per fissare la qualità con cui è uscito dall'acqua.

Il nostro nome porta la nostra promessa: il pesce è al centro di tutto ciò che facciamo. Sostenere il mare non è uno slogan — è l'unico modo perché questo mestiere duri.

25

specie a catalogo

3

zone di pesca

-40 °C

surgelazione rapida

<12 h

dalla banchina alla
cella



RICEVIMENTO E SELEZIONE • STABILIMENTO DERFISH, MUARA ANGKE

«Con sede dentro il porto peschereccio di Muara Angke — il pescato percorre metri, non chilometri, prima di essere selezionato, lavorato e surgelato.»

Tre famiglie, una sola colonna d'acqua

ZONA 01 • 0-200 M • ACQUE APERTE

Pelagici

7 specie



Nuotatori veloci delle acque aperte — tonni e sgombrì catturati a lenza a mano e a canna.

ZONA 02 • FONDALE • 40-400 M

Demersali

14 specie



Specie di fondale dei mari di Giava e Arafura — lutiani, cernie, pomfret e i pesci da tavola per cui l'Indonesia è famosa.

ZONA 03 • REEF & PIATTAFORMA

Cefalopodi

4 specie



Calamari, seppie e polpi dal Mar di Giava e dallo Stretto di Makassar — puliti, calibrati per numero di pezzi e surgelati IQF.

Dalla banchina al surgelatore, sotto lo stesso tetto



01 • RICEVIMENTO & SELEZIONE



02 • FILETTATURA & RIFILATURA



03 • LINEA DI LAVORAZIONE



04 • PORZIONATURA & VASSOI



05 • CELLA FRIGORIFERA • -25 °C



06 • PREPARAZIONE & SPEDIZIONE

Sostenere il mare è la prima metà della promessa del nostro nome

Solo attrezzi selettivi

Lenza a mano, canna e piccole reti costiere.
Niente tonno a strascico, niente FAD sulle
nostre linee pelagiche — un amo, un pesce.

Tracciabile fino alla barca

Ogni cartone riporta data di sbarco, zona di
pesca e registro dell'imbarcazione — dalle
acque FMA 572, 573, 712 e 718 fino alla
vostra banchina.

Calibrato, mai giovanile

Acquistiamo a taglia di maturità o superiore
per ogni specie e lasciamo ai pescatori la
decisione sulle catture sottotaglia —
pagando il giusto per ciò che prendiamo.



INDICE • 25 SPECIE IN TRE FAMIGLIE

Catalogo prodotti

PELAGICI — 7

DEMERSALI — 14

CEFALOPODI — 4

Ogni specie viene spedita surgelata a -40°C al cuore o IQF, conservata a -25°C e confezionata secondo le vostre specifiche.

Schede export complete — presentazioni, imballaggio, stagionalità — disponibili su richiesta.

Pelagici

Tonno pinna gialla



Madidihang • *Thunnus albacares*

GAMMA DI TAGLIE

10 – 80 kg

TAGLIE

10-20 kg • 20-30 kg • 30 kg up

Maccarello striato



Tenggiri • *Scomberomorus commerson*

GAMMA DI TAGLIE

1 – 8 kg

TAGLIE

1-2 kg • 2-4 kg • 4 kg up

Maccarello dell'Indo-Pacifico



Tenggiri Papan • *Scomberomorus guttatus*

GAMMA DI TAGLIE

0.5 – 3 kg

TAGLIE

500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up

Lampuga (mahi-mahi)



Lemadang • *Coryphaena hippurus*

GAMMA DI TAGLIE

3 – 15 kg

TAGLIE

3-5 kg • 5-10 kg • 10 kg up

Pelagici

Tonnetto orientale



Tongkol · Euthynnus affinis

GAMMA DI TAGLIE

0.3 – 3 kg

TAGLIE

300-500 g · 500-1000 g · 1 kg up

Tonnetto striato



Cakalang · Katsuwonus pelamis

GAMMA DI TAGLIE

1 – 6 kg

TAGLIE

1-2 kg · 2-4 kg · 4 kg up

Sgombro atlantico



Makerel · Scomber scombrus

GAMMA DI TAGLIE

200 – 600 g

TAGLIE

200-400 g · 400-600 g

Pelagici — in sintesi

METODO DI PESCA

Lenza a mano · palangaro · canna (senza FAD) · traina · rete derivante

ZONA DI PESCA

Oceano Indiano (FMA 572/573) · Mar di Giava (FMA 712) · Mari di Banda e Flores (FMA 714)

CONGELAMENTO

Surgelato a -40 °C al cuore; conservato a -25 °C

IMBALLAGGIO

Filoni IVP · cartoni master 10-20 kg · IWP su richiesta

Demersali



Lutiano rosso

Kakap Merah • Lutjanus malabaricus

GAMMA DI TAGLIE

300 g – 3 kg

TAGLIE

300-500 g • 500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up



Barramundi

Siakap / Kakap Putih • Lates calcarifer

GAMMA DI TAGLIE

500 g – 3 kg

TAGLIE

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Sweetlips (labbra dolci)

Bibir Manis • Plectorhinchus spp.

GAMMA DI TAGLIE

400 g – 2 kg

TAGLIE

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up



Cernia

Kerapu • Epinephelus spp.

GAMMA DI TAGLIE

500 g – 5 kg

TAGLIE

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg • 3 kg up

Demersali



Cernia leopardo

Kerapu Sunu • Plectropomus leopardus

GAMMA DI TAGLIE

500 g – 3 kg

TAGLIE

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Pomfret nero

Bawal Hitam • Parastromateus niger

GAMMA DI TAGLIE

300 g – 1.5 kg

TAGLIE

300-500 g • 500-800 g • 800 g up



Pomfret argentato

Bawal Putih • Pampus argenteus

GAMMA DI TAGLIE

200 – 800 g

TAGLIE

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Cefalone (pesce latte)

Bandeng • Chanos chanos

GAMMA DI TAGLIE

300 – 800 g

TAGLIE

3-4 pcs/kg • 2-3 pcs/kg • 1-2 pcs/kg

Demersali

Pesce sciabola



Layur • *Trichiurus lepturus*

GAMMA DI TAGLIE

100 – 700 g

TAGLIE

100-200 g • 200-400 g • 400 g up

Pesce balestra unicorno



Ayam-Ayam • *Aluterus monoceros*

GAMMA DI TAGLIE

200 g – 1 kg

TAGLIE

200-500 g • 500 g up

Occhione rosso



Swanggi • *Priacanthus tayenus*

GAMMA DI TAGLIE

100 – 400 g

TAGLIE

100-200 g • 200-300 g • 300 g up

Grugnitore bianco



Gerot / Kakap Putih • *Pomadasys macracanthus*

GAMMA DI TAGLIE

400 g – 2 kg

TAGLIE

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up

Demersali



Nemipteride filamentoso

Kurisi • *Nemipterus spp.*

GAMMA DI TAGLIE

80 – 300 g

TAGLIE

80-120 g • 120-200 g • 200 g up



Silago argentato

Rejung • *Sillago sihama*

GAMMA DI TAGLIE

50 – 150 g

TAGLIE

6-10 pcs/kg • 10-15 pcs/kg • 15-20 pcs/kg

Demersali — in sintesi

METODO DI PESCA

Palangaro di fondo • nassa • rete da posta costiera • rete di fondo • sciabica da spiaggia

ZONA DI PESCA

Mar di Giava (FMA 712) • mar di Flores (FMA 713/714) • mar degli Arafura (FMA 718) • costa nord di Giava

CONGELAMENTO

Surgelato a -40 °C al cuore • IQF per formati retail • conservato a -25 °C

IMBALLAGGIO

Cartoni da 10 kg • IWP • a strati • buste retail IQF su richiesta

Cefalopodi



Calamaro

Cumi-Cumi • *Uroteuthis chinensis*

GAMMA DI TAGLIE

U/5 – 10/20 pcs per kg

TAGLIE

U/5 • U/10 • 10/20 • 20/40



Seppia

Sotong • *Sepia pharaonis*

GAMMA DI TAGLIE

100 g – 2 kg

TAGLIE

U/1 • U/2 • 2/4 • 4/6 pcs per kg



Calamaro di barriera

Cumi Bangka • *Sepioteuthis lessoniana*

GAMMA DI TAGLIE

200 – 600 g per piece

TAGLIE

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Polpo

Gurita • *Octopus cyanea*

GAMMA DI TAGLIE

300 g – 3 kg

TAGLIE

300-500 g • 500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up

Il prodotto, così come viene spedito



FILONE DI PINNA GIALLA • TAGLIO CENTRALE



SAKU DI PINNA GIALLA • AAA • 10 OZ



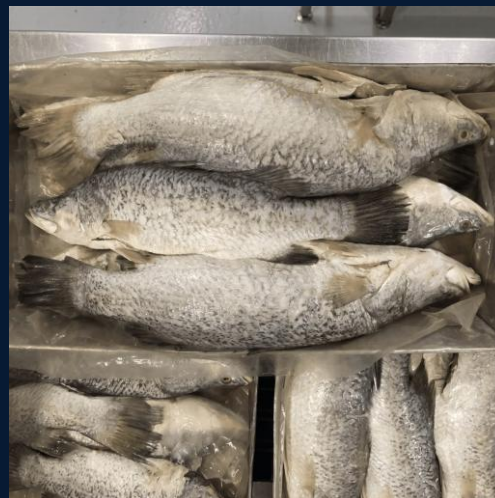
FILETTO DI LAMPUGA • CON PELLE



SGOMBRO • AL RICEVIMENTO



TRANCIO DI SGOMBRO • SOTTOVUOTO



BARRAMUNDI WGGs • SURGELATO



FILETTO DI BARRAMUNDI • AVVOLTO IVP



FILETTO DI BARRAMUNDI • CON PELLE • SENZA PELLE

Il prodotto, così come viene spedito



BARRAMUNDI • TAGLIO A TRANCI



CERNIA LEOPARDO • FRESCA SU
GHIACCIO



FILETTO DI LUTIANO ROSSO • PESO
VERIFICATO



PESCE SCIABOLA • CONFEZIONE A
STRATI



TRANCIO DI PESCE SCIABOLA • PESO
VERIFICATO



CALAMARO AA • 16-20 A STRATI



POLPO 500-1000 G • INTERO PULITO



POLPO • SEMI-BLOCCO

RITORNO IN PORTO • CONTATTI

Parliamo del vostro prossimo container

STANDARD EXPORT

- Surgelato a -40°C al cuore · IQF glassato 5–8 %
- Cella a -25°C , catena del freddo intatta fino a FOB Giacarta
- Cartoni master da 10 kg · IWP · IVP · confezioni retail su richiesta
- Controllo di processo HACCP, tracciabile fino a data di sbarco e imbarcazione
- Risposta entro un giorno lavorativo con disponibilità e prezzi FOB



SEDE & CELLA FRIGORIFERA

Pelabuhan Muara Angke
Jl. Dermaga I, RT.22/RW.11, Pluit
Kec. Penjaringan, Jakarta Utara
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450, Indonesia

TELEFONO & WHATSAPP

+62 811-1042-346

E-MAIL

sales@derfish.com

Lun-sab, 05:00–17:00 WIB