

PESCADO CONGELADO • JACARTA, INDONÉSIA



Perfil da empresa e catálogo de produtos

Sustentando o mar, servindo o melhor.



25 ESPÉCIES • CONGELADO A -40°C • PELABUHAN MUARA ANGKE • QUALIDADE DE EXPORTAÇÃO

Das águas da Indonésia para as mesas do mundo

A DERFISH é uma fornecedora de pescado sediada em Muara Angke, o porto pesqueiro de Jacarta — onde a captura chega à terra antes do nascer do sol.

Trabalhamos diretamente com pescadores de linha de mão, vara e redes costeiras no mar de Java, no mar de Banda e no oceano Índico. Cada peixe é classificado no cais, processado no mesmo dia e congelado para preservar a qualidade com que saiu da água.

Nosso nome carrega nossa promessa: o peixe está no centro de tudo o que fazemos. Sustentar o mar não é um slogan — é a única forma de este negócio durar.

25

espécies no catálogo

3

zonas de pesca

−40 °C

congelamento rápido

<12 h

do cais à câmara fria



RECEPÇÃO E CLASSIFICAÇÃO • PLANTA DERFISH, MUARA ANGKE

«Sediados dentro do porto pesqueiro de Muara Angke — a captura percorre metros, não quilômetros, antes de ser classificada, processada e congelada.»

Três famílias, uma coluna d'água

ZONA 01 • 0-200 M • ÁGUAS ABERTAS

Pelágicos

7 espécies



Nadadores velozes das águas abertas — atuns e cavalas capturados com linha de mão e vara.

ZONA 02 • FUNDO DO MAR • 40-400 M

Demersais

14 espécies



Espécies de fundo dos mares de Java e Arafura — vermelhos, garoupas, pampas e os peixes de mesa pelos quais a Indonésia é conhecida.

ZONA 03 • RECIFE & PLATAFORMA

Cefalópodes

4 espécies



Lulas, sibas e polvos do mar de Java e do estreito de Macassar — limpos, classificados por número de peças e congelados IQF.

Do cais ao congelamento profundo, sob o mesmo teto



01 • RECEPÇÃO & CLASSIFICAÇÃO



02 • FILETAGEM & APARAS



03 • LINHA DE PROCESSAMENTO



04 • PORCIONAMENTO & BANDEJAS



05 • CÂMARA FRIA • -25 °C



06 • PREPARAÇÃO & EXPEDIÇÃO

Sustentar o mar é a primeira metade da promessa do nosso nome

Somente artes seletivas

Linha de mão, vara e pequenas redes costeiras. Sem atum de arrasto, sem dispositivos agregadores de peixes em nossas linhas pelágicas — um anzol, um peixe.

Rastreável até o barco

Cada caixa traz data de desembarque, zona de pesca e registro da embarcação — das águas FMA 572, 573, 712 e 718 até o seu cais de recepção.

Classificado por tamanho, nunca juvenil

Compramos no tamanho de maturidade ou acima para cada espécie e devolvemos aos pescadores a decisão sobre capturas abaixo do tamanho — pagando de forma justa pelo que levamos.



ÍNDICE · 25 ESPÉCIES EM TRÊS FAMÍLIAS

Catálogo de produtos

PELÁGICOS — 7

DEMERSAIS — 14

CEFALÓPODES — 4

Cada espécie é enviada congelada a -40°C no núcleo ou IQF, armazenada a -25°C e embalada conforme sua especificação.

Fichas de exportação completas — apresentações, embalagem, sazonalidade — disponíveis sob consulta.

Pelágicos

Atum albacora



Madidihang • Thunnus albacares

FAIXA DE TAMANHO

10 – 80 kg

CALIBRES

10-20 kg • 20-30 kg • 30 kg up

Cavala-riscada



Tenggiri • Scomberomorus commerson

FAIXA DE TAMANHO

1 – 8 kg

CALIBRES

1-2 kg • 2-4 kg • 4 kg up

Cavala do Indo-Pacífico



Tenggiri Papan • Scomberomorus guttatus

FAIXA DE TAMANHO

0.5 – 3 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up

Mahi-mahi (dourado-do-mar)



Lemadang • Coryphaena hippurus

FAIXA DE TAMANHO

3 – 15 kg

CALIBRES

3-5 kg • 5-10 kg • 10 kg up

Pelágicos

Bonito-oriental



Tongkol · *Euthynnus affinis*

FAIXA DE TAMANHO

0.3 – 3 kg

CALIBRES

300-500 g · 500-1000 g · 1 kg up

Bonito-listrado



Cakalang · *Katsuwonus pelamis*

FAIXA DE TAMANHO

1 – 6 kg

CALIBRES

1-2 kg · 2-4 kg · 4 kg up

Cavala do Atlântico



Makerel · *Scomber scombrus*

FAIXA DE TAMANHO

200 – 600 g

CALIBRES

200-400 g · 400-600 g

Pelágicos — visão geral

MÉTODO DE CAPTURA

Linha de mão · espinhel · vara (sem FAD) · corrico · rede de deriva

ZONA DE PESCA

Oceano Índico (FMA 572/573) · Mar de Java (FMA 712) · Mares de Banda e Flores (FMA 714)

CONGELAMENTO

Congelado em túnel a -40 °C no núcleo; armazenado a -25 °C

EMBALAGEM

Lombos IVP · caixas máster de 10-20 kg · IWP sob consulta

Demersais



Vermelho (pargo)

Kakap Merah • Lutjanus malabaricus

FAIXA DE TAMANHO

300 g – 3 kg

CALIBRES

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



Barramundi

Siakap / Kakap Putih • Lates calcarifer

FAIXA DE TAMANHO

500 g – 3 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Sweetlips (roncador)

Bibir Manis • Plectorhinchus spp.

FAIXA DE TAMANHO

400 g – 2 kg

CALIBRES

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up



Garoupa

Kerapu • Epinephelus spp.

FAIXA DE TAMANHO

500 g – 5 kg

CALIBRES

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

Demersais



Garoupa-leopardo

Kerapu Sunu • Plectropomus leopardus

FAIXA DE TAMANHO

500 g – 3 kg

CALIBRES

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Pampo-preto

Bawal Hitam • Parastromateus niger

FAIXA DE TAMANHO

300 g – 1.5 kg

CALIBRES

300-500 g • 500-800 g • 800 g up



Pampo-prateado

Bawal Putih • Pampus argenteus

FAIXA DE TAMANHO

200 – 800 g

CALIBRES

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Peixe-leite (bandeng)

Bandeng • Chanos chanos

FAIXA DE TAMANHO

300 – 800 g

CALIBRES

3-4 pcs/kg • 2-3 pcs/kg • 1-2 pcs/kg

Demersais



Peixe-espada

Layur • *Trichiurus lepturus*

FAIXA DE TAMANHO

100 – 700 g

CALIBRES

100-200 g • 200-400 g • 400 g up



Peixe-porco unicórnio

Ayam-Ayam • *Aluterus monoceros*

FAIXA DE TAMANHO

200 g – 1 kg

CALIBRES

200-500 g • 500 g up



Olho-de-vidro vermelho

Swanggi • *Priacanthus tayenus*

FAIXA DE TAMANHO

100 – 400 g

CALIBRES

100-200 g • 200-300 g • 300 g up



Roncador branco

Gerot / Kakap Putih • *Pomadasys macracanthus*

FAIXA DE TAMANHO

400 g – 2 kg

CALIBRES

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up

Demersais



Saramunete-de-fio

Kurisi • Nemipterus spp.

FAIXA DE TAMANHO

80 – 300 g

CALIBRES

80-120 g • 120-200 g • 200 g up



Silago prateado

Rejung • Sillago sihama

FAIXA DE TAMANHO

50 – 150 g

CALIBRES

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

Demersais — visão geral

MÉTODO DE CAPTURA

Espinhel de fundo • covo • rede de emalhar costeira • rede de fundo • arrastão de praia

ZONA DE PESCA

Mar de Java (FMA 712) • mar de Flores (FMA 713/714) • mar de Arafura (FMA 718) • costa norte de Java

CONGELAMENTO

Congelado a -40 °C no núcleo • IQF para tamanhos de varejo • armazenado a -25 °C

EMBALAGEM

Caixas de 10 kg • IWP • em camadas • sacos varejo IQF sob consulta

Cefalópodes



Lula

Cumi-Cumi • *Uroteuthis chinensis*

FAIXA DE TAMANHO

U/5 – 10/20 pcs per kg

CALIBRES

U/5 • U/10 • 10/20 • 20/40



Siba (choco)

Sotong • *Sepia pharaonis*

FAIXA DE TAMANHO

100 g – 2 kg

CALIBRES

U/1 • U/2 • 2/4 • 4/6 pcs per kg



Lula de recife

Cumi Bangka • *Sepioteuthis lessoniana*

FAIXA DE TAMANHO

200 – 600 g per piece

CALIBRES

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Polvo

Gurita • *Octopus cyanea*

FAIXA DE TAMANHO

300 g – 3 kg

CALIBRES

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

O produto, como ele é embarcado



LOMBO DE ALBACORA • CORTE CENTRAL



SAKU DE ALBACORA • AAA • 10 OZ



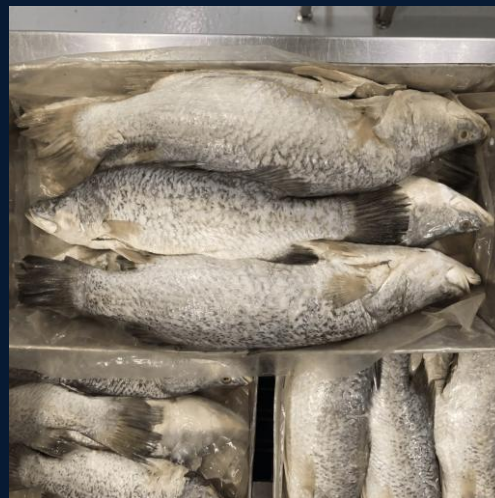
FILÉ DE MAHI-MAHI • COM PELE



CAVALA • NA RECEPÇÃO



POSTA DE CAVALA • EMBALADA A VÁCUO



BARRAMUNDI WGS • CONGELADO EM TÚNEL



FILÉ DE BARRAMUNDI • EMBALADO IVP



FILÉ DE BARRAMUNDI • COM PELE • SEM PELE

O produto, como ele é embarcado



BARRAMUNDI • CORTE EM POSTAS



GAROUPA-LEOPARDO • FRESCA NO GELO



FILÉ DE VERMELHO • PESO CONFERIDO



PEIXE-ESPADA • EMBALAGEM EM CAMADAS



POSTA DE PEIXE-ESPADA • PESO CONFERIDO



LULA AA • 16-20 EM CAMADAS



POLVO 500-1000 G • INTEIRO LIMPO



POLVO • SEMIBLOCO

DE VOLTA AO PORTO · CONTATO

Fale conosco sobre o seu próximo contêiner

PADRÃO DE EXPORTAÇÃO

- Congelado a -40°C no núcleo · IQF glaciado 5–8 %
- Câmara fria a -25°C , cadeia intacta até FOB Jakarta
- Caixas máster de 10 kg · IWP · IVP · embalagens de varejo sob consulta
- Controle de processos HACCP, rastreável até a data de desembarque e a embarcação
- Resposta em um dia útil com disponibilidade e preços FOB



SEDE & CÂMARA FRIA

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

TELEPHONE & WHATSAPP

+62 811-1042-346

E-MAIL

sales@derfish.com

Seg-sáb, 05h00–17h00 WIB