

PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS · YAKARTA, INDONESIA



Perfil de empresa y catálogo de productos

Cuidamos el mar, servimos lo mejor.



25 ESPECIES · ULTRACONGELADO A -40°C · PELABUHAN MUARA ANGKE · CALIDAD DE EXPORTACIÓN

QUIÉNES SOMOS

De las aguas de Indonesia a las mesas del mundo

DERFISH es un proveedor de productos del mar con sede en Muara Angke, el puerto pesquero de Yakarta — donde la captura llega a tierra antes del amanecer.

Trabajamos directamente con pescadores de línea de mano, caña y redes costeras del mar de Java, el mar de Banda y el océano Índico. Cada pescado se clasifica en el muelle, se procesa el mismo día y se congela para conservar la calidad con la que salió del agua.

Nuestro nombre lleva nuestra promesa: el pescado está en el centro de todo lo que hacemos. Cuidar el mar no es un eslogan — es la única forma de que este negocio perdure.

25

especies en el
catálogo

3

caladeros

-40 °C

ultracongelación

<12 h

del muelle a la cámara
fría



RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN • PLANTA DERFISH, MUARA ANGKE

«Con sede dentro del puerto pesquero de Muara Angke — la captura recorre metros, no kilómetros, antes de ser clasificada, procesada y congelada.»

Tres familias, una sola columna de agua

ZONA 01 • 0-200 M • AGUAS ABIERTAS

Pelágicos

7 especies



Nadadores veloces de aguas abiertas — atunes y carites capturados con línea de mano y caña.

ZONA 02 • FONDO MARINO • 40-400 M

Demersales

14 especies



Especies de fondo de los mares de Java y Arafura — pargos, meros, palometas y los pescados de mesa por los que Indonesia es conocida.

ZONA 03 • ARRECIFE & PLATAFORMA

Cefalópodos

4 especies



Calamares, sepias y pulpos del mar de Java y el estrecho de Macasar — limpios, clasificados por número de piezas y congelados IQF.

Del muelle al túnel de congelación, bajo un mismo techo



01 • RECEPCIÓN & CLASIFICACIÓN



02 • FILETEADO & RECORTE



03 • LÍNEA DE PROCESO



04 • PORCIONADO & BANDEJAS



05 • ALMACÉN FRIGORÍFICO • -25 °C



06 • PREPARACIÓN & DESPACHO

Cuidar el mar es la primera mitad de la promesa de nuestro nombre

Solo artes selectivas

Línea de mano, caña y pequeñas redes costeras. Sin atún de arrastre ni dispositivos agregadores de peces en nuestras líneas pelágicas — un anzuelo, un pez.

Trazable hasta el barco

Cada caja lleva fecha de desembarque, caladero y registro de la embarcación — desde las aguas FMA 572, 573, 712 y 718 hasta su muelle de recepción.

Clasificado por talla, nunca juvenil

Compramos en talla de madurez o superior para cada especie y devolvemos a los pescadores la decisión sobre capturas de talla insuficiente — pagando un precio justo por lo que sí tomamos.



ÍNDICE · 25 ESPECIES EN TRES FAMILIAS

Catálogo de productos

PELÁGICOS — 7

DEMERSALES — 14

CEFALÓPODOS — 4

Cada especie se envía ultracongelada a -40°C en el núcleo o IQF, almacenada a -25°C y empacada según su especificación.

Fichas de exportación completas — presentaciones, empaque, estacionalidad — disponibles a solicitud.

Pelágicos



Atún aleta amarilla

Madidihang • Thunnus albacares

RANGO DE TALLAS

10 – 80 kg

TALLAS

10-20 kg • 20-30 kg • 30 kg up



Carite estriado

Tenggiri • Scomberomorus commerson

RANGO DE TALLAS

1 – 8 kg

TALLAS

1-2 kg • 2-4 kg • 4 kg up



Carite del Indo-Pacífico

Tenggiri Papan • Scomberomorus guttatus

RANGO DE TALLAS

0.5 – 3 kg

TALLAS

500-1000 g • 1-2 kg • 2 kg up



Mahi-mahi (dorado)

Lemadang • Coryphaena hippurus

RANGO DE TALLAS

3 – 15 kg

TALLAS

3-5 kg • 5-10 kg • 10 kg up

Pelágicos

Bacoreta oriental



Tongkol · Euthynnus affinis

RANGO DE TALLAS

0.3 – 3 kg

TALLAS

300-500 g · 500-1000 g · 1 kg up

Atún listado (barrilete)



Cakalang · Katsuwonus pelamis

RANGO DE TALLAS

1 – 6 kg

TALLAS

1-2 kg · 2-4 kg · 4 kg up

Caballa del Atlántico



Makerel · Scomber scombrus

RANGO DE TALLAS

200 – 600 g

TALLAS

200-400 g · 400-600 g

Pelágicos — de un vistazo

MÉTODO DE CAPTURA

Línea de mano · palangre · caña (sin FAD) · curricán · red de deriva

CALADERO

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

CONGELACIÓN

Ultracongelado a -40 °C en el núcleo; almacenado a -25 °C

EMPAQUE

Lomos IVP · cajas máster de 10-20 kg · IWP a solicitud

Demersales



Pargo rojo

Kakap Merah • Lutjanus malabaricus

RANGO DE TALLAS

300 g – 3 kg

TALLAS

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



Barramundi

Siakap / Kakap Putih • Lates calcarifer

RANGO DE TALLAS

500 g – 3 kg

TALLAS

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Burro (labios dulces)

Bibir Manis • Plectorhinchus spp.

RANGO DE TALLAS

400 g – 2 kg

TALLAS

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up



Mero

Kerapu • Epinephelus spp.

RANGO DE TALLAS

500 g – 5 kg

TALLAS

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

Demersales



Mero leopardo

Kerapu Sunu • Plectropomus leopardus

RANGO DE TALLAS

500 g – 3 kg

TALLAS

500-1000 g • 1-2 kg • 2-3 kg



Palometa negra

Bawal Hitam • Parastromateus niger

RANGO DE TALLAS

300 g – 1.5 kg

TALLAS

300-500 g • 500-800 g • 800 g up



Palometa plateada

Bawal Putih • Pampus argenteus

RANGO DE TALLAS

200 – 800 g

TALLAS

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Chano (sabalote)

Bandeng • Chanos chanos

RANGO DE TALLAS

300 – 800 g

TALLAS

3-4 pcs/kg • 2-3 pcs/kg • 1-2 pcs/kg

Demersales

Pez sable



Layur • *Trichiurus lepturus*

RANGO DE TALLAS

100 – 700 g

TALLAS

100-200 g • 200-400 g • 400 g up

Pez lija unicornio



Ayam-Ayam • *Aluterus monoceros*

RANGO DE TALLAS

200 g – 1 kg

TALLAS

200-500 g • 500 g up

Catalufa roja



Swanggi • *Priacanthus tayenus*

RANGO DE TALLAS

100 – 400 g

TALLAS

100-200 g • 200-300 g • 300 g up

Roncador blanco



Gerot / Kakap Putih • *Pomadasys macracanthus*

RANGO DE TALLAS

400 g – 2 kg

TALLAS

400-800 g • 800-1500 g • 1.5 kg up

Demersales



Baga (besugo de hebra)

Kurisi • Nemipterus spp.

RANGO DE TALLAS

80 – 300 g

TALLAS

80-120 g • 120-200 g • 200 g up



Silago plateado

Rejung • Sillago sihama

RANGO DE TALLAS

50 – 150 g

TALLAS

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

Demersales — de un vistazo

MÉTODO DE CAPTURA

Palangre de fondo • nasa • red de enmalle costera • red de fondo • chinchorro de playa

CALADERO

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

CONGELACIÓN

Ultracongelado a -40 °C en el núcleo • IQF para tallas retail • almacenado a -25 °C

EMPAQUE

Cajas de 10 kg • IWP • en capas • bolsas retail IQF a solicitud

Cefalópodos



Calamar

Cumi-Cumi • *Uroteuthis chinensis*

RANGO DE TALLAS

U/5 – 10/20 pcs per kg

TALLAS

U/5 • U/10 • 10/20 • 20/40



Sepia

Sotong • *Sepia pharaonis*

RANGO DE TALLAS

100 g – 2 kg

TALLAS

U/1 • U/2 • 2/4 • 4/6 pcs per kg



Calamar de arrecife

Cumi Bangka • *Sepioteuthis lessoniana*

RANGO DE TALLAS

200 – 600 g per piece

TALLAS

200-300 g • 300-500 g • 500 g up



Pulpo

Gurita • *Octopus cyanea*

RANGO DE TALLAS

300 g – 3 kg

TALLAS

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

El producto, tal como se envía



LOMO DE ALETA AMARILLA • CORTE CENTRAL



SAKU DE ALETA AMARILLA • AAA • 10 OZ



FILETE DE MAHI-MAHI • CON PIEL



CABALLA • EN RECEPCIÓN



RODAJA DE CABALLA • ENVASADA AL VACÍO



BARRAMUNDI WGS • ULTRACONGELADO



FILETE DE BARRAMUNDI • ENVUELTO IVP



FILETE DE BARRAMUNDI • CON PIEL • SIN PIEL

El producto, tal como se envía



BARRAMUNDI • CORTE EN RODAJAS



MERO LEOPARDO • FRESCO EN HIELO



FILETE DE PARGO ROJO • PESO VERIFICADO



PEZ SABLE • EMPAQUE EN CAPAS



RODAJA DE PEZ SABLE • PESO VERIFICADO



CALAMAR AA • 16-20 EN CAPAS



PULPO 500-1000 G • ENTERO LIMPIO



PULPO • SEMIBLOQUE

Hablemos de su próximo contenedor

ESTÁNDAR DE EXPORTACIÓN

- Ultracongelado a -40°C en el núcleo · IQF glaseado 5–8 %
- Almacén a -25°C , cadena intacta hasta FOB Yakarta
- Cajas máster de 10 kg · IWP · IVP · empaques retail a solicitud
- Control de procesos HACCP, trazable hasta fecha de desembarque y embarcación
- Respuesta en un día hábil con disponibilidad y precios FOB



OFICINA CENTRAL & ALMACÉN FRIGORÍFICO

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

TELÉFONO & WHATSAPP

+62 811-1042-346

CORREO ELECTRÓNICO

sales@derfish.com

Lun-sáb, 05:00–17:00 WIB