





El Pirarucú.

Es un pez muy especial, de figura diferente y con características "únicas", toma el aire desde el medio, saliendo a respirar en la superficie. Tiene pseudo pulmones, puede alcanzar hasta los 3 metros de largo y nos acompaña en este mundo desde el Mioceno.

El Pirarucú (*Arapaima gigas*), conocido también en el mundo culinario como el Amazonian bass, es criado por nuestra empresa en total armonía con su estado natural. Conscientes de la fragilidad de la especie, nuestras operaciones no afectan la sostenibilidad del recurso, ya que éste no se extrae del medio salvaje, a diferencia de la pesca de captura. Cultivamos al Pirarucú desde su fase de reproducción hasta su engorde en cautiverio sin utilizar hibridación, reversión sexual u hormonas. No trabajamos con altas densidades y no utilizamos inmuno estimulantes.

Nuestro producto es un verdadero trozo de naturaleza puesto en su plato, con una iniciativa de respeto ambiental única. El Pirarucú no sólo es un excelente pez, es también calidad y diferenciación sostenible para el mundo culinario.

Pescado de sabor muy sutil.

Esto se debe básicamente a dos factores: La cantidad de grasa en el músculo y la cantidad de compuestos disueltos en él. Por ejemplo, un pez cuyos hábitos alimenticios exigen grandes desplazamientos (caso del atún, pez espada y el salmón) demanda que tengan alta cantidad de compuestos en el músculo y grasa para ser utilizada como energía. Este no es el caso del Pirarucú, que es un animal territorial que no se desplaza mucho. Lo que le otorga el excelente color blanco a su carne y el sabor sutil.

Alto valor nutricional y funcionalidad alimentaria.

La cantidad de proteína que registra el músculo es bastante elevada. Por cada 100 gramos de carne de pez, 21.5 gramos es proteína. Esto es excelente, ya que el componente más valioso de un alimento, biológicamente hablando, es la proteína. No posee grasas insaturadas, haciendo del Pirarucú un insumo ideal para platos ligeros, elegantes y poco empalagosos.

El Paiche/Pirarucu tiene una carne rica en Proteína: 21.5%, Humedad: 75.03%, Grasa: 5.40%, Sales M: 1.06%, Carbohidratos: 0.06%. Destaca su alto contenido de Omega 3,6 y 9. Además su alto valor proteico, tener cero colesterol, poseer un alto contenido de ácidos grasos DHA, EPA entre otros. Con su producción se promueve el uso sostenido de los recursos naturales así como la protección del medio ambiente, pudiendo calificar como orgánico o socialmente responsable en su elaboración.



La textura de la carne.

Los chefs quedan impresionados por dos atributos mecánicos en el momento de su cocción. Su firmeza (capacidad de mantenerse compacta y sin desprendimientos) y su suavidad (producto de la cocción) que, sumado a su jugosa carne, crea un verdadero precedente en los chefs.

Actualmente, todos los restaurantes que preparan este producto lo ofrecen en distintas presentaciones: a la parrilla y frito o sudado/estofado.

Forma y tamaño.

Con seguridad, no existe ningún pez de acuicultura que alcance la talla comercial del Pirarucú (10 kg aprox). Esto se traduce culinariamente en porciones de formas simétricas y elegantes que le permiten a los chefs presentar platos muy impactantes.

Consejos.

Según la OMS:

- El consumo de pescado, entre la población adulta, sobre todo de peces grasos con Omega 3, reduce el riesgo de mortalidad por enfermedades cardíacas coronarias y protegen contra la arterioesclerosis.
- Recomienda consumir pescado dos a tres veces por semana.



FILETE DE COLA

Carne blanca de sabor más intenso.
Excelente para grillar y freír.

LOMO

Carne blanca textura única y suave sabor, muy versátil tanto para cocciones secas o húmedas a alta temperatura. El colágeno contenido preserva la suavidad de la carne, ideal para hornear, escalfar o freír.

FILETE

Textura ligeramente más firme, carne blanca de suave sabor, ideal para cocciones de alta temperatura como parrillada y frituras.

FICHA TÉCNICA Y COMERCIAL – CARNE DE PIRARUCÚ (*Arapaima gigas*)

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Carne de Pirarucú.
NOMBRE CIENTÍFICO PEZ	Arapaima gigas.
PRESENTACIÓN	Animal completo, congelado o refrigerado, eviscerado y sin escamas.
PESO POR UNIDAD	Entre 6,5 kg y 10.5 kg.
MEDIDA POR UNIDAD	Entre 90 cm y 115 cm.
COLOR	Rosado de intensidad media.
PRECIO POR KILOGRAMO	\$20.000
PRECIO POR UNIDAD	Mínimo de \$130.000 (6,5 kg) y máximo de \$210.000 (10.5 kg).
DISPONIBILIDAD MENSUAL	Hasta 2.000 Kg.
CIUDAD DE ENTREGA	Florencia, Caquetá.



CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
TEMPERATURA CONSERVACIÓN	Congelado entre -18 y -20 °C o Refrigerado entre 0 y -5 °C.
OBSERVACIONES	<ol style="list-style-type: none">1. Conservación: Congelado: Preferiblemente no volver a congelar después de ser descongelado. Consumir antes de los 25 meses de procesado. Refrigerado: Consumir preferiblemente antes de las 2 semanas de procesado.2. Envíos nacionales: La sociedad prestará el servicio de logística para despacho a nivel nacional totalmente gratis. Para estos casos el cliente deberá asumir únicamente el valor del flete a la ciudad de destino, empaque e insumos adicionales que garantizan la conservación del ejemplar durante el tránsito (termo icopor, hielo, etc).

**Validez de la presente oferta comercial: 15 días calendario. Posterior a esta fecha, los precios pueden variar acorde al mercado y demás factores asociados a los costos de producción de la empresa.*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr.

Calorías: 82,3 gr.

Sodio: 0,06 gr.

Proteínas: 21,5 gr.

Calcio: 0,03 gr.

Grasas saturadas: 0 gr.

Hierro: 0,0005 gr.

Grasas Trans: 0 gr.

Fósforo: 0,19 gr.

Colesterol: 0,080 gr.

Potasio: 0,3 gr.

Carbohidratos: 0 gr.



Cra 9 # 9A – 40 Barrio El Prado,
Florencia Caquetá.



300 651 3353 - 300 570 8895 - 310 303 6666



piscicolaelrincon@gmail.com



piscicola.elrincon



piscicolaelrincon



@PiscicolaRincon

www.piscicolaelrincon.com