

PRECISANDO DE PESCADOS?

A Bluemar Pescados atua diretamente com a produção de camarão de cultivo e distribuição de pescados.

A Bluemar Pescados é uma empresa 100% brasileira, e surgiu de uma necessidade do mercado de produtos de alta qualidade e preço justo. Com sede de produção na região nordeste, contamos com uma equipe preparada, onde buscamos a cada dia novas formas de produzir e beneficiar pescados, elevando assim a qualidade do produto, trazendo ao mercado interno a mesma qualidade dos produtos tipo exportação.

A empresa é um modelo de inovação e eficiência em todo o seu processo, onde estão aliadas a inteligência administrativa, qualidade do produto e visão de negócio, trazendo os melhores pescados e frutos do mar para nossos clientes e consumidores.

NOSSO MAIOR INGREDIENTE É O AMOR



✉ E-MAIL

sac@bluemarpescados.com.br
www.bluemarpescados.com.br

☎ TELEFONE

11 2677-1777

📍 ENDEREÇO

R. Jurubatuba, 1350
sala 113 - Centro * SBC - SP





PROCESSO

NECESSIDADE

Vamos até o seu estabelecimento para ouvir sua necessidade de produto ou serviço.



SOLUÇÃO

Após ouvir sua necessidade, procuramos encontrar a melhor solução para seu



PRODUÇÃO

Após encontrada a solução, produziremos o lote especialmente para você.



PRODUTO

Mandamos nossa equipe efetuar a entrega o mais rápido possível para atender sua solicitação.



INOVAÇÃO E QUALIDADE MAIS PRÓXIMO DE VOCÊ

As unidades de produção da Bluemar Pescados estão localizadas na região nordeste do Brasil, com a espécie Vannamei cultivado em água salgada.

Nossos camarões tem o mais alto padrão de qualidade. Utilizamos em sua alimentação microalgas diatomáceas e ração PREMIUM própria para o cultivo de camarão, o que o torna muito mais saudável, saboroso de textura macia e inigualável.

Toda nossa produção tem acompanhamento técnico especializado, em toda a cadeia produtiva. Com isto, podemos assegurar que os camarões tenham um desenvolvimento saudável (prevenindo doenças) sem alterar o seu valor nutritivo. Todas as exigências ambientais e sanitárias são cumpridas através da inspeção do SIF (Serviço de Inspeção Federal).



PRODUTOS

Não importa o tamanho do seu estabelecimento, temos o produto certo para o público que frequenta seu restaurante.



CAMARÃO INTEIRO

CLASSIFICAÇÕES



CAMARÃO SEM CABEÇA

CLASSIFICAÇÕES



CAMARÃO DESCASCADO

CLASSIFICAÇÕES



CAMARÃO EVISCERADO

CLASSIFICAÇÕES



CAMARÃO TAIL ON

CLASSIFICAÇÕES



SOBRE CONGELAMENTO

Existem dois tipos de congelamento:

BLOCO: No produto em Bloco, o congelamento é feito de forma rápida em túnel de congelamento a -40°C, conservando-se as características ideais do produto. A apresentação final do produto é na forma de um bloco compacto.

IQF: No sistema IQF, o produto é congelado rapidamente em um processo que faz com que fique completamente solto, daí a denominação de IQF (Individually Quick Frozen - congelamento rápido individualizado). O sistema IQF é considerado o método mais moderno e eficiente para o congelamento de camarões, garantindo a manutenção das características ideais dos nutrientes e sabor do alimento.