

THE KAMPACHI COMPANY

EL PESCADO MÁS EXQUISITO DEL MAR



www.kingkampachi.net

An aerial photograph of a coastal region in Baja California Sur, Mexico. The landscape features several interconnected lagoons with vibrant turquoise water, surrounded by arid, brown hills and rocky terrain. The water transitions from shallow turquoise to deep blue as it meets the open ocean. In the background, a long, low mountain range stretches across the horizon under a clear sky.

¿QUIÉNES SOMOS?

The Kampachi Company se especializa en la crianza consciente de *Seriola rivoliana* en las aguas profundas y cristalinas de Baja California Sur, México.



Combinamos investigación científica interna y colaborativa, tecnología de piscicultura de última generación y operaciones bajo los más exigentes estándares internacionales de protección ambiental.





El ciclo cerrado de King Kampachi® inicia desde el desove de nuestros reproductores silvestres hasta el momento de la cosecha, nuestros peces son cuidadosamente criados y seleccionados hasta llegar a los viveros sumergibles situados en las aguas profundas del Golfo de California, aquí crecen sanamente hasta alcanzar la talla deseada, donde son cosechados bisemanalmente bajo un estricto control de la cadena de frío para garantizar la calidad de fresca hasta llegar al cliente final.



Seriola rivoliana es un miembro de la familia Carangidae, nada en las aguas del Atlántico occidental, en el Mar Caribe y el Golfo de Mexico, el océano Pacífico y el océano Índico. Se puede identificar fácilmente por su característica franja oscura y diagonal que atraviesa los ojos hasta la nuca.

Coronado **Pez Fuerte** Fortuno
Jurel **Almaco Jack** **Longfin Yellowtail** Medregal
Pez Limón Highfin Amberjack **Kampachi**

LOS RESULTADOS DE NUESTRO PROCESO

- ✓ **Puro:** Sin mercurio ni PCBs detectables, sin modificaciones genéticas, libre de hormonas y antibióticos profilácticos.
- ✓ **Saludable y nutritivo:** Altos niveles de proteínas de alta calidad y ácidos grasos esenciales, incluyendo omega-3.
- ✓ **Fresco:** Cosecha bisemanal durante todo el año, con estrictos procesos para establecer y mantener la cadena de frío.



AÑEJADO



SASHIMI



A LAS BRASAS



Delicioso y versátil: Sabor sutil y suave con textura succulenta, King Kampachi® es insuperable en sashimi e igualmente virtuoso a la parrilla, ahumado, al horno o en otras preparaciones.



FRITO



TIRADITO



COCIDO



Transparente, trazable y certificado: Transparencia en los procesos de origen a destino, lo que permite la trazabilidad de King Kampachi® y Kampachito®. Primera certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council) en el mundo de la especie. Certificación Ikijime Quality por métodos de sacrificio humanitario.

Recientemente finalistas en la categoría “Mejor producto o marca sostenible” y ganadores de la categoría “Mejor producto no procesado basado en precio, calidad, nutrición” de los reconocimientos Goula Awards en su primera edición.



PRODUCTO
O MARCA
SOSTENIBLE



PRODUCTO NO PROCESADO
BASADO EN PRECIO, CALIDAD
Y NUTRICIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**KING
KAMPACHI®**

THE OCEAN'S FINEST FISH

¡GRACIAS!

Belén Jiménez

belen.jimenez@kampachi.mx

+52 1 (55) 4366 1372

www.kingkampachi.mx

f @ t in v / KingKampachi