

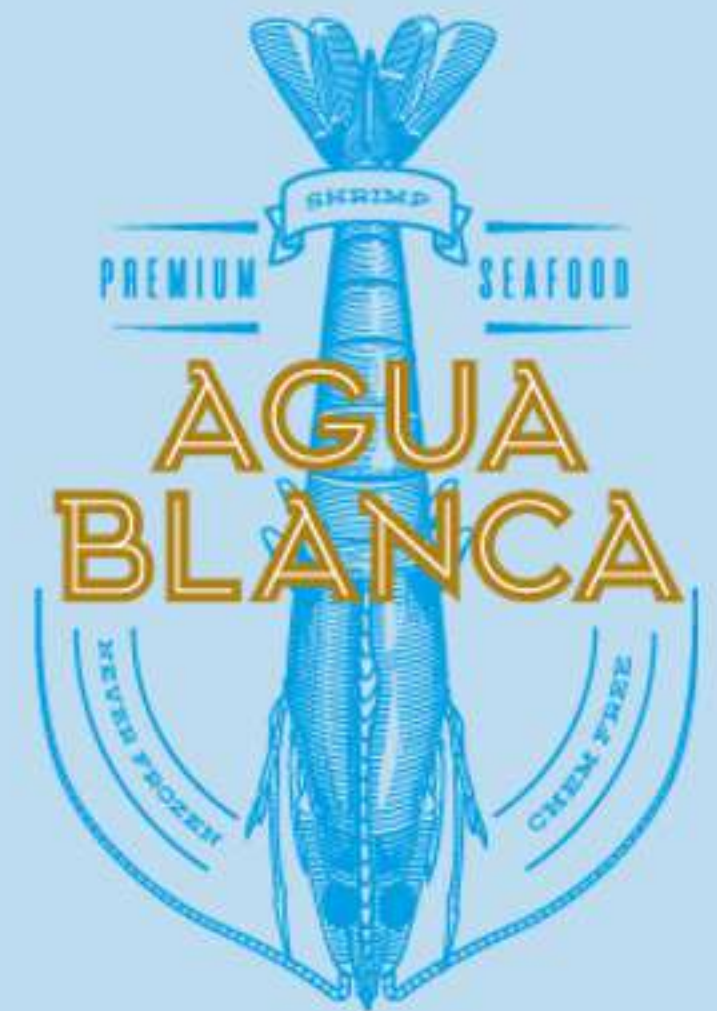
A vibrant tropical beach scene with a clear blue sky, white sand, and a row of palm trees. In the background, there are several thatched-roof huts and a small gazebo. The foreground shows clear, shallow turquoise water with ripples. The text 'EN QUÉ CREEMOS' is overlaid on the water, with 'EN QUÉ' in white and 'CREEMOS' in dark blue. To the right of the text, there are several horizontal lines in shades of blue and yellow, resembling a stylized wave or graphic element.

EN QUÉ CREEMOS



- En la importancia de conservar la salud de los océanos y los recursos naturales
- En el comercio justo y la responsabilidad social
- En la innovación, la productividad y un futuro próspero para todos

QUÉ HACEMOS





UTILIZAMOS BIOTECNOLOGÍA AVANZADA PARA PRODUCIR EL CAMARÓN MÁS SUSTENTABLE DEL MUNDO

- Sin deforestar manglares
- Sin pesca incidental
- Sin descargas de agua contaminada al mar
- Sin antibióticos durante el cultivo y cosecha
- Usando menos tierra y agua que una granja tradicional



An aerial photograph of a wastewater treatment plant. The facility consists of several large, rectangular aeration tanks arranged in two parallel rows, separated by a central dirt road. The tanks contain water with visible aeration equipment. To the right of the tanks, there are several smaller, circular clarifiers. The plant is situated on a green, hilly area overlooking a coastline with waves breaking on a sandy beach. In the background, there are some buildings and more industrial structures. The text "NUESTRA HISTORIA" is overlaid in large, white, bold letters across the center of the image.

NUESTRA HISTORIA

AGUA BLANCA ES EL RESULTADO DE UN ESFUERZO

por apoyar a la región de Oaxaca cuando fue golpeada por el huracán Stan en 2005 a través de una actividad económica duradera y sustentable.





QUEREMOS ESTABLECER EL NUEVO ESTÁNDAR EN SUSTENTABILIDAD A ESCALA MUNDIAL

Tenemos una granja de biofloc en Oaxaca y una en proceso de reconversión a biofloc en Colima

- Producimos todo el año:
suministro consistente y confiable
- Contamos con nuestro propio laboratorio de larvas: garantizamos la calidad desde el huevo a tu mesa

Oaxaca



Colima

NUESTRAS
GRANJAS



**¿QUÉ
ES EL
BIOFLOC?**

El biofloc es un sistema de acuicultura ultra-aireado e inoculado con bacterias y algas que aparecen naturalmente.

Esta colonia es manejada cuidadosamente para mantener el balance perfecto para que los camarones crezcan y se desarrollen sanamente.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE?

Las granjas de biofloc hacen un uso eficiente del agua y la tierra. Además, no realizan descargas de agua contaminada al mar, lo que es fundamental para la salud de los océanos y el medio ambiente circundante.





GRANJA TRADICIONAL

Productividad	4 tons por hectárea
Uso de agua	60,000 lts por kg
Uso de tierra	2,500 m2 por ton
Uso de antibióticos	Sí
Descargas al océano	Diario del 30%

+ 900%

- 98 %

- 90 %



AGUA BLANCA

Productividad	40 ton por hectárea
Uso de agua	1,000 lts por kg
Uso de tierra	250 m2 por ton
Uso de antibióticos	No
Descargas al océano	Cero descargas



PROGRAMA DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Nuestra granja en Colima es el primer proyecto de transición de una granja tradicional a una con sistema de biofloc.

RESULTADOS

Actualmente el 30% de las semanas de cultivo se realizan con este sistema, lo que nos ha permitido:

- Aumentar la productividad
- Reducir el uso de recursos naturales

NUESTRO PRODUCTO



*Fresh,
never
frozen*





DULCE SABOR, FIRME CONSISTENCIA

Nuestros camarones tienen una mejor textura y saben mejor que cualquier otro camarón.

FRESCURA INCOMPARABLE

Ya sea en su presentación fresco, o una vez congelado, te entregaremos el producto al poco tiempo de haber sido cosechado.

SIN ANTIBIÓTICOS

Ya que nuestro sistema depende de un balance de bacterias, no es necesario usar antibióticos o químicos en el proceso de cultivo.

PRESENTACIONES





FRESCO, SIN CONGELAR **¡LISTO PARA USAR!**

Ahorra tiempo y dinero, te ofrecemos camarón fresco, pelado y limpio. Disfruta de de su textura y sabor incomparable hasta por 10 días ya en tu refrigerador.

Presentación: pelado y desvenado

Tallas disponibles: 36-40 / 31-35 / 26-30 / 21-25

Empaque: Cubetas de 3.5 kg cada una

Entregas: todas las semanas, todo el año

CONGELADO UNA VEZ MISMA CALIDAD MÁS OPCIONES



Hasta 90 días de vida de anaquel congelado. Disfruta la frescura y calidad de nuestro producto por más tiempo.

Presentación: entero / sin cabeza

Tallas disponibles: 60-70 / 50-60 / 40-50 / 30-40

Empaque: caja top open con 2.27 kg

Entregas: todas las semanas, todo el año



¡VISITA LA GRANJA!

Como parte de nuestra política incondicional de puertas abiertas, tenemos visitas guiadas a la granja una vez al mes. Puedes inscribirte en el link de

Eventbrite

eventbrite

[visitagranjaaguablanca.eventbrite.com](https://www.eventbrite.com/visitagranjaaguablanca)



VENTAS:

Alix Bayle

alix@aguablancaseafood.com

Whatsapp

55 7372 4366

Oficina

55 6380 1139

Horarios atención

lunes a viernes de 9am a 6pm

Más información

FB & IG

[@aguablancashrimp](#)

www.aguablancaseafood.com

