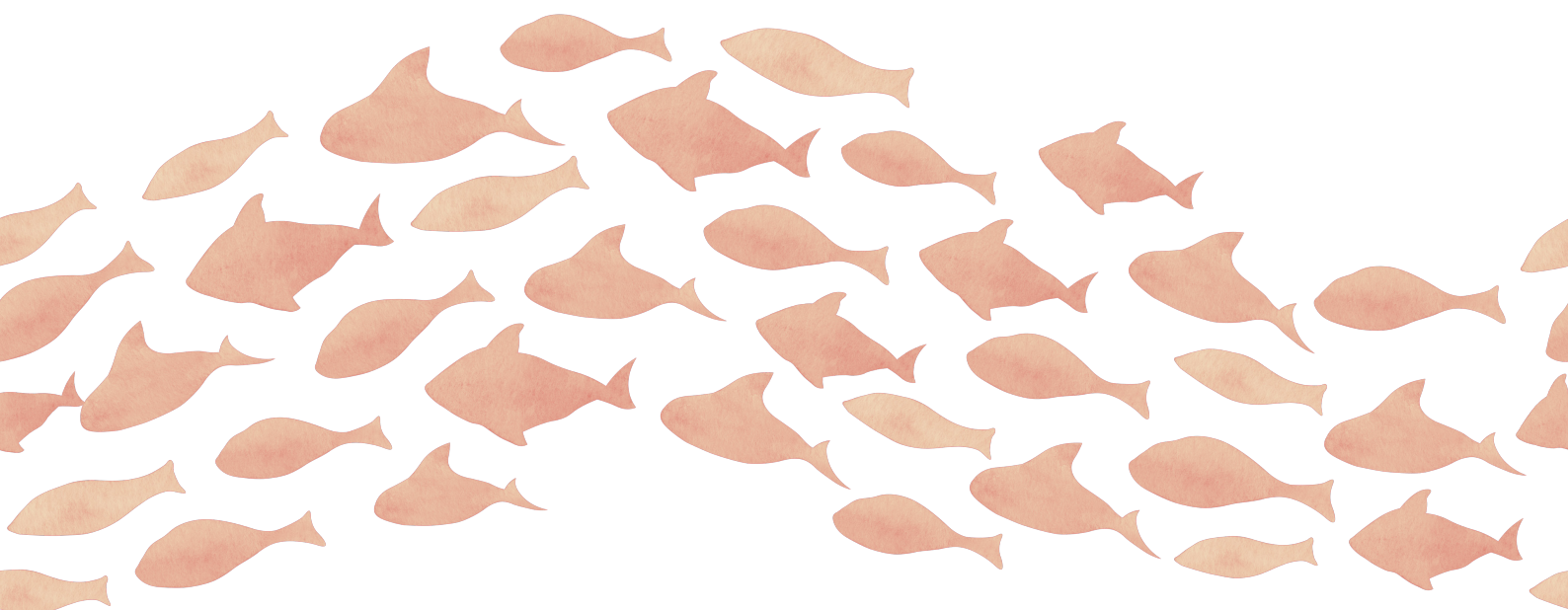


Catálogo 2025

pesca de cortés

Producto fino del mar



Origen



Nosotros nos dedicamos a la selección, procesamiento y comercialización de productos pesqueros de alta calidad. Ubicados estratégicamente en la ciudad fronteriza de Tijuana, Baja California, la empresa cuenta con una moderna planta procesadora certificada por **COFEPRIS** y opera bajo protocolos activos de **HACCP**, garantizando en todo momento los más altos estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.

Nuestros productos provienen de las aguas del Golfo de California y del Océano Pacífico, obtenidos mediante alianzas estratégicas con comunidades pesqueras locales. Gracias a nuestra red de centros de acopio en **Ciudad Constitución**, **Loreto** y **La Paz** en Baja California Sur, así como en **Ensenada** y **Tijuana** en Baja California, aseguramos una logística eficiente y una frescura inigualable desde el punto de origen hasta nuestras instalaciones.

A través de rigurosos controles de calidad, una cadena de frío ininterrumpida y el estricto apego a las normativas nacionales e internacionales, garantizamos a nuestros clientes productos del mar de excelencia, listos para satisfacer las más altas exigencias del sector.

Especies silvestres



Baqueta café
Epinephelus niphobles



Baqueta roja
Epinephelus acanthistius



Barracuda
Sphyarena argentea



Blanco
Caulolatilus princeps



Cabicucho
Atractoscion nobilis



Cabrilla Sardinera
Mycteroperca rosacea



Cardenal
Paranthias colonus



Cazon
Galeorhinus galeus



Chano
Micropogonias ectenes



Cochito
Balistes polylepis



Corvina aleta amarilla
Cynoscion xanthulus



Corvina golfina
Cynoscion othonopterus



Curvina plateada
Cynoscion parvipinis



Extranjero
Paralabrax auroguttatus



Garropa
Mycteroperca jordani



Huachinango
Lutjanus peru



Jurel
Seriola lalandi



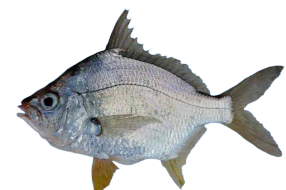
Lenguado del golfo
Paralichthys aestuarius



Mero
Stereolepis gigas



Merluza del pacifico
Merluccius productus



Mojarra china
Diapterus spp.

Especies silvestres



Mojarra mueluda
Calamus brachysomus



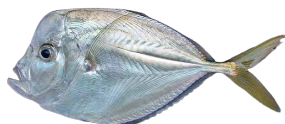
Mojorra plateada
Eucinostomus spp.



Palometa amarilla
Gnathanodon speciosus



Pampano
Trachinotus spp.



Papelillo
Selene spp.



Pargo alazán
Lutjanus argentiventris



Pargo coconaco
Hoplopagrus guntheri



Pargo lunarejo
Lutjanus guttatus



Pargo gris
Lutjanus novemfasciatus



Pargo rojo
Lutjanus colorado



Perico
Scarus compresus



Robalo
Centropomus nigrescens



Rockcod
Sebastes miniatus



Sierra del pacifico
Scomberomorus sierra



Vieja
Semicossyphus pulcher

La mayoría de nuestras especies se capturan con **anzuelo**, un método selectivo que preserva frescura y calidad. Algunas requieren técnicas distintas, siempre aplicadas de forma responsable. Trabajamos con cooperativas pesqueras para cuidar el producto desde la captura, manteniendo la **cadena de frío** hasta su procesamiento.

Temporadas y tallas

	Temporada												Tallas (kg)
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
Baqueta café	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	1.5-13.5
Baqueta roja	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	1.5-13.5
Barracuda	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	1.5-4.5
Blanco	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-3
Cabicucho	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	4-24
Cabrilla Sar.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-9
Cardenal	○	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	0.5-1.5
Cazon	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	2-4.5
Chano	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	●	0.5-1.5
Cochito	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	1-3
Corvina AA	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	3-4.5
Curvina Golf.	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	1-3.5
Curvina Plat.	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	●	0.5-3
Extranjero	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-3
Garropa	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	2.5-13.5
Huachinango	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-2.5
Jurel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	4-12
Lenguado	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	0.5-7
Mero	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	2.5-30
Merluza	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	0.5-1.5
Mojarra China	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	0.3-0.45
Mojarra Mue.	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	0.3-0.45

Temporadas y tallas

	Temporada												Tallas (kg)
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
Mojarra Plat.	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	0.3-0.45
Palometa	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	●	1.5-3
Pampano	●	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	0.3-0.45
Papelillo	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	0.3-0.45
Pargo Alazan	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-2.5
Pargo Coco.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-2.5
Pargo Lunarejo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-2.5
Pargo Gris	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	0.5-2.5
Pargo Rojo	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	2.5-3.5
Perico	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	1-3
Robalo	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●	2.5-6
Rockod	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	0.5-2
Sierra	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	●	●	0.5-3
Vieja	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	1-3

Nota importante:

Aunque las especies cuentan con temporadas definidas, la disponibilidad puede variar. Existen semanas en las que, aun estando en temporada, el mar no provee determinadas especies, por lo que no es posible garantizar su presencia de forma continua.

Productos de cultivo

Atun Aleta Azul	Directo de la granja. Puede ser lomo (inferior o superior) o entero.
King Kanpachi	Directo de la granja. El peso puede variar entre 1.1 y 3 kg.
Ora King	Entero fresco.
Salmón	Entero o en filete.
Ostión Baja Shell Farms	Kumiai, Pai Pai, Chingón.
Ostión Balandra	Gigas, tradicional de ensenada.
Totoaba	Entero fresco.
Almeja Blanca	Se maneja por docena.
Pata de mula	Se maneja por docena.
Camaron congelado	Consultar tamaños disponibles.
Callo	Media Luna, Liso o Garra

Productos congelados

Merluza sin cabeza, cola	Empacado en caja de 15 kg.
Huachinango entero	Empacado en caja de 15 kg.
Rockod entero	Empacado en caja de 15 kg.
Filete de Jurel	Tratado con gas, sin piel. Empacado al vacío
Filete de Lengado	Tratado con gas, sin piel. Empacado al vacío
Filete de Robalo	Tratado con gas, sin piel. Empacado al vacío

pesca de cortés

Producto fino del mar

davidr@pescadecortes.com

pescadecortes.com

Síguenos

