



Trucha^{de los}
Andes ^{de}
Junín



brochure
productos



QUIÉNES SOMOS | WHO WE ARE

El Consorcio Acuicola Junín, está conformada por tres empresas productoras de truchas y una empresa procesadora de alimentos acuáticos, todos ubicados en el ámbito geográfico de la región Junín, quienes en el afán de aprovechar sus capacidades productivas y empresariales conjuntas, conforman esta asociación corporativa, con la finalidad de consolidar sus sistemas productivos y comerciales con productos de alta calidad.

La trucha Arco Iris (*Oncorhynchus mykiss*) producida por las empresas que conforman el Consorcio Acuicola Junín adquiere importancia relevante para el mercado nacional e internacional, por el sistema de producción controlado que se desarrolla en el proceso productivo de toda la cadena del manejo piscícola y el procesamiento del producto en el marco de la aplicación de las buenas prácticas acuícolas, higiene y saneamiento acuícola y el programa de aseguramiento de la calidad. La trucha Arco Iris producida en los andes de la cordillera Occidental y Central del Perú es un producto sanitariamente inocuo, garantizado, porque su crianza se desarrolla en Centros de producción, abastecidas con aguas frías libres de contaminación.

The Consortium aquaculture Junín, is composed of three companies producing trout and a processing company of aquatic foods, all located in the geographical area of the Junín region, who in the eagerness to exploit joint business and productive capabilities, make up this corporate partnership, in order to consolidate their trade and production systems with high quality products.

Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) produced by the companies that conform the Junín aquaculture Consortium acquires importance relevant to national and international markets, by controlled production system, that develops in the production process of the entire fish handling and processing of the product within the framework of the implementation of the good aquaculture practices hygiene and sanitation, aquaculture and the quality assurance program.

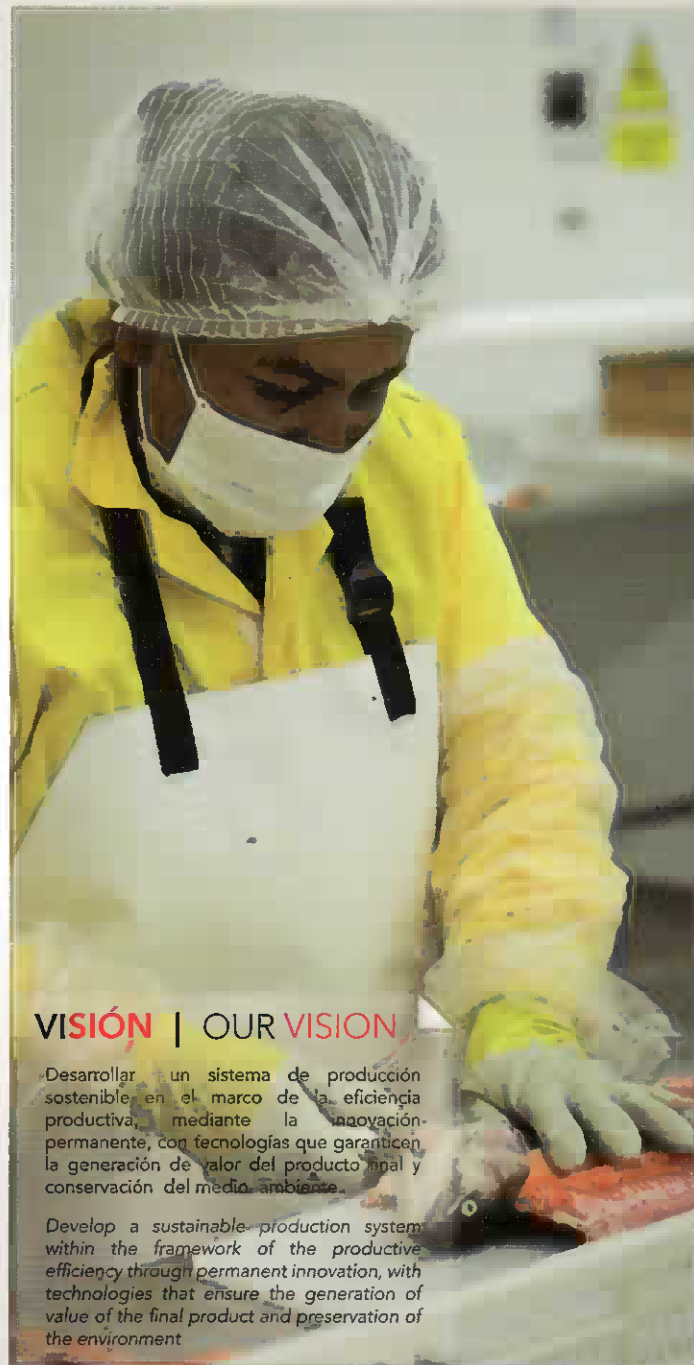
Rainbow trout produced in the andes of the western cordillera and Central Peru is a sanitary harmless product, guaranteed, because; ageing takes place in centres of production, stocked with cold waters free from pollution.



MISIÓN | OUR GOAL

Fortalecer y liderar la producción y comercialización de truchas de calidad total, garantizando su inocuidad para satisfacer la exigente demanda del mercado nacional e internacional.

Strengthen and lead production and commercialization of trout of total quality, ensuring its safety to meet the innocuousness demands of the national and international market.



VISIÓN | OUR VISION

Desarrollar un sistema de producción sostenible en el marco de la eficiencia productiva, mediante la innovación permanente, con tecnologías que garanticen la generación de valor del producto final y conservación del medio ambiente.

Develop a sustainable production system within the framework of the productive efficiency through permanent innovation, with technologies that ensure the generation of value of the final product and preservation of the environment

POLÍTICA DE CALIDAD | QUALITY POLICY

1. Somos exigentes en la selección de las semillas que garanticen su calidad genética en el desarrollo somático del pez.
2. Utilizamos alimento balanceado que cumple los parámetros alimentarios de acuerdo a las necesidades nutritivas del pez para una buena vigorosidad y salud animal.
3. Desarrollamos un programa de prevención sanitaria.
4. Los centros de producción utilizan recursos hídricos libres de contaminación por su ubicación estratégica en las partes más altas de la geografía de la cordillera Occidental y Central de la Región Junín.
5. El procesamiento de los productos se realiza en el más estricto cumplimiento sanitario en su propia Planta de Procesamiento de truchas.
6. Desarrollamos el proceso de producción y el procesamiento de los productos, en estricta observancia de un programa de aseguramiento de la calidad.

1. we are demanding in the selection of seeds that will ensure their genetic quality in the somatic development of the fish.
2. we use balanced food that meets the food parameters according to the nutritional needs of the fish for a good vigor and animal health.
3. we develop a health prevention program sanitary.
4. production centres use pollution-free water resources due to its strategic location in the highest parts of the geography of the cordillera Occidental and Central of the Junín Region.
5. the processing of the products is carried out in the strictest sanitary compliance at its own processing plant trout.
6. we develop the production process and the processing of products, in strict observance of a quality assurance program.



CATÁLOGO DE PRODUCTOS | PRODUCTS PORTAFOLIO



TRUCHA DESHUESADA | BONED TROUT HEAD ON

CARNE ROJA / CARNE BLANCA | RED MEAT / WHITE MEAT

Nombre científico | Scientific name : *Oncorhynchus mykiss*

Origen | Origin : Perú | Peru

Estilo | Style : Congelado | Frozen

Calidad | Quality : Primera calidad | Premium

Presentación | Presentation : IQF. Al vacío. Envuelto individual.

Interfoliado. Glaseado |

IQF. IVP. IWP. Interleaved. Glazed

Rango | Size : 200 / 230 gr.

230 / 260 gr.

260 / 290 gr.



FILETE MARIPOSA | BUTTERFLY FILLET

CARNE ROJA / CARNE BLANCA | RED MEAT / WHITE MEAT

Nombre científico | Scientific name : *Oncorhynchus mykiss*

Origen | Origin : Perú | Peru

Estilo | Style : Congelado | Frozen

Calidad | Quality : Primera calidad | Premium

Presentación | Presentation : IQF. Al vacío. Envuelto individual.

Interfoliado | QF. IVP. IWP.

Interleaved.

Rango | Size : 170 / 200 gr.

200 / 230 gr.

230 / 260 gr.



FILETE DE TRUCHA | TROUT FILLET

CARNE ROJA / CARNE BLANCA | RED MEAT / WHITE MEAT

Nombre científico | Scientific name : *Oncorhynchus mykiss*

Origen | Origin : Perú | Peru

Estilo | Style : Congelado | Frozen

Calidad | Quality : Primera calidad | Premium

Presentación | Presentation : IQF. Al vacío. Envuelto individual.
Interfoliado. | IQF. IVP. IWP.
Interleaved.

Rango | Size : 120 / 150 gr.
150 / 180 gr.
180 / 210 gr.
500 / 1000 gr.



FILETE DE TRUCHA AHUMADA EN FRÍO EN RODAJAS
COLD SMOKED TROUT FILLET PRE - SLICED

LISTA PARA SERVIR | READY TO SERVE

Nombre científico | Scientific name : *Oncorhynchus mykiss*

Origen | Origin :Perú | Peru

Estilo | Style : Congelado | Frozen

Calidad | Quality : Primera calidad | Premium

Presentación Presentation	: Al vacío
-----------------------------	------------

Rango | Size : 100 gr.
250 gr.
500 gr. - up



Sabia que...?

La trucha es uno de los alimentos más ricos en **Omega 3**. La presencia de esos ácidos grasos poliinsaturados, nos ayudan a mantenernos hidratados, especialmente en épocas de altas temperaturas. Además, las grasas Omega 3, tienen una incidencia positiva en la prevención y tratamiento de enfermedades cardiovasculares.

"La trucha contiene **Selenio**, un **potente antioxidante** capaz de luchar contra la oxidación celular, reducir la inflamación. **Retrasa el envejecimiento** y contribuye a la regeneración de la piel, sensibilizada por el sol."

... y para mantener la línea

la trucha es uno de los alimentos con un **menor contenido en grasas saturadas**, es decir, uno de los alimentos más ligeros y recomendables para mantener la línea a lo largo de todo el año, y especialmente en verano.



El calor y la humedad habituales de verano hacen que las digestiones sean más lentas y pesadas. La trucha es una **importante fuente de proteínas**, de **más fácil digestión** que las procedentes de las carnes. Los **ácidos grasos esenciales linoleico y linolénico** que contiene la trucha están especialmente indicados para el **cuidado del cabello, la piel y las uñas**, que tanto sufren mientras disfrutamos del sol, el mar y la piscina.



Did you know that...?

The trout is one of the most food rich in **Omega - 3**. The presence of these polyunsaturated fatty acids, helps us to keep hydrated, especially in times of high temperatures. In addition, fats Omega 3 have a positive impact on the prevention and treatment of cardiovascular disease.

"The trout contains **selenium**, a **potent antioxidant** capable of combat oxidation cellular, reduce inflammation alleviate the irritation. Retarding the aging and **contributes to the regeneration of the skin, sensitized by the sun.**"

... and for maintaining the healthy body

The trout is one of the food with a **minor content in saturated fats**, that is **one of the lighter food and recommendable to maintain the line** to throughout the year, especially during the summer.



The heat and humidity usual summer make digestions are more slow and cumbersome. The trout is an **important source of protein**, of more easy digestion that from the meat.

The essential fatty acids linoleic and linolenic that contains the trout are specially indicated for the **care of the hair, skin, and the nails** that both suffer key enjoy the sun, sea and the pool.





51 - 064 581828



info@acuijunin.com



www.acuijunin.com



CONSORCIO
ACUÍCOLA JUNÍN