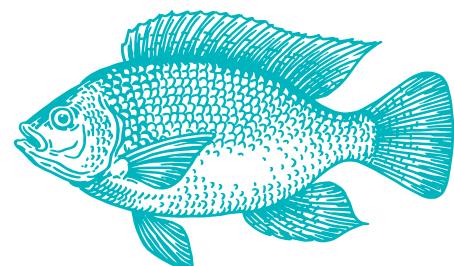




**Dried Fish Scales
and Skin Frozen
Tilapia**



Product of Ecuador





Nuestra Empresa



Desde 1976 producimos y exportamos camarón y tilapia al mundo con los mejores estándares de la industria acuícola. Desde entonces nos mueve la visión de ser parte de un mundo mejor, con alimentos sostenibles que no se agoten en el tiempo, porque los recursos del hombre y de la naturaleza no son infinitos. Elegimos ser generadores de cambios para proteger y salvaguardar.

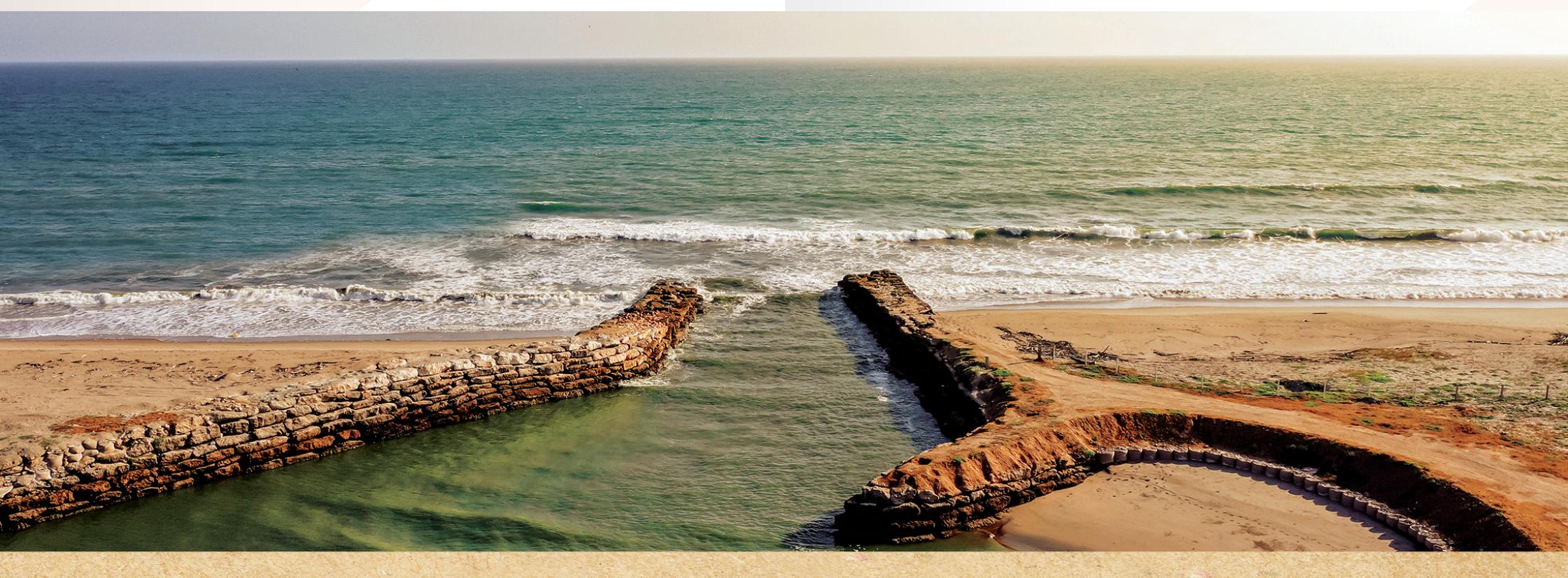
En el transcurso de estos más de 40 años de historia, hemos impulsado la industria y el país, ofreciendo lo mejor en tilapia y camarón, convirtiéndonos en maquiladoras de principales marcas en el Ecuador y en el mundo.

About Us



Since 1976 we have been producing and exporting shrimp and tilapia to the world with the best standards in the aquaculture industry. Since then we have been moved by the vision of being part of a better world, with sustainable food that does not run out over time, because the resources of man and nature are not infinite. We choose to be generators of changes to protect and safeguard.

In the course of these more than 40 years of history, we have promoted the industry and the country, offering the best in tilapia and shrimp, becoming major brand maquiladoras in Ecuador and in the world.





Santa Priscila's Shrimp Farm

Chanduy, Ecuador





Nuestras Instalaciones

Nuestra infraestructura de producción totalmente integrada contiene laboratorios, granjas, harina de camarón, plantas de procesamiento y empaque.

En nuestra etapa pre-granja contamos con programas de selección genética, criaderos, laboratorios de larvas y raceways pre-semilla.

Nuestros campos están ubicados en zonas hidráulicas oceánicas, no afectadas por pueblos o ciudades y cuentan con un interior que proporciona a los campos los mejores servicios logísticos, toda la gama de tamaños se logra en diferentes zonas de producción, que además se ajustan a las especificaciones que exigen los diferentes mercados que servimos.

Allí se encuentran las instalaciones donde se empaca y finalmente se carga el producto. Donde se prepara el producto para su embalaje y posterior envío final.



SIN HORMONAS
NI ANTIBIÓTICOS



Our Facilities

Our fully integrated production infrastructure contains laboratories, farms, shrimp meal, processing and packing plants.

In our pre-farm stage we have genetic selection programs, hatcheries, larvae labs and pre-seed raceways.

Our farms are located in oceanic hydraulic zones, not affected by towns or cities and have inland which provides the farms with the best logistic services, the whole array of sizes is attained at different production areas, which also adjust to the specs demanded by the different markets we serve.

There are the facilities where the product are packed and finally loaded. Where the product is prepared for packing and later final shipment.



ULTIMATE
FRESHNESS
AND QUALITY

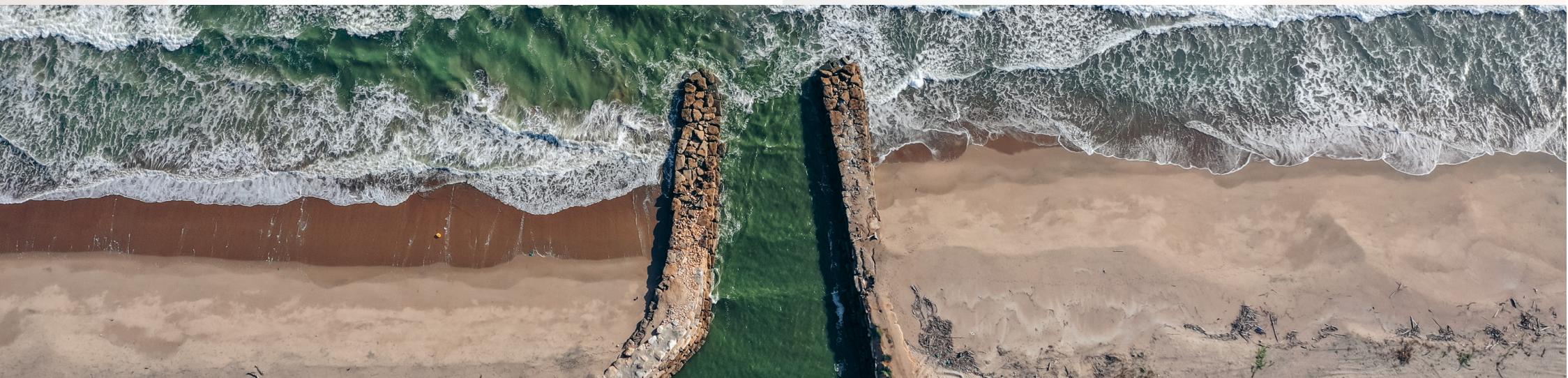
NO ANTIBIOTICS
EVER

ALWAYS
SUSTAINABLE



Certificaciones

La calidad de nuestros procesos y productos cumple con las regulaciones de las autoridades nacionales (INP) y autoridades internacionales de diferentes países y continentes (UE, USFDA, China, Corea, Rusia, etc.). También obtuvimos certificaciones de reconocidas entidades privadas.



Our Certifications

Quality of our processes and products comply with the regulations of national authorities (INP) and international authorities from different countries and continents (EU, USFDA, China, Korea, Russia etc.). We also attained certifications by wellknown private entities.



Llevamos a tu mesa
**LA MEJOR PESCA
DEL DIA**

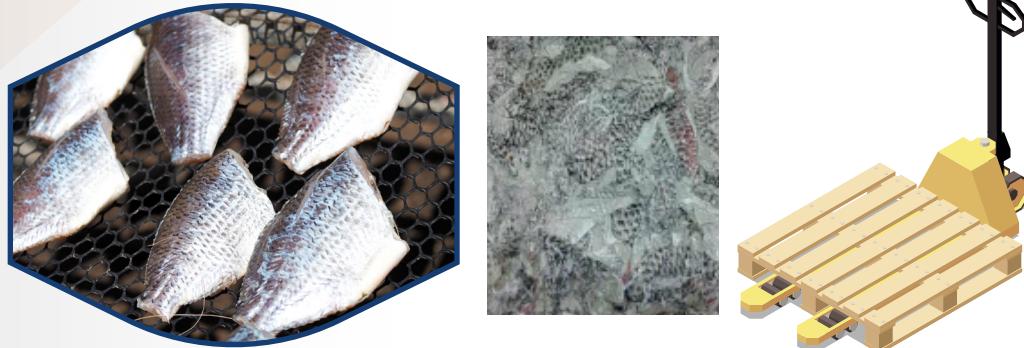
We Bring to your Table
**THE BEST CATCH
OF THE DAY**



Piel de Tilapia Congelada

La piel obtenida del proceso de despielado del filete de tilapia es congelada en túneles a temperatura entre -27°C a -30°C en cajas térmicas de 5kg hasta obtener una temperatura de $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. La piel es sin escamas, sin carne, sin grasa y sin aletas.

Es utilizado como materia prima para la elaboración de gelatina para alimentos y para la industria farmacéutica.

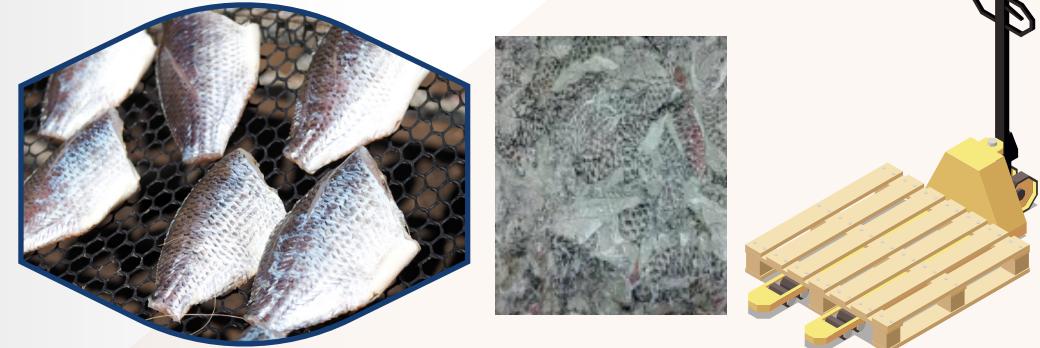


Skin Frozen Tilapia

Oreochromis niloticus

The skin obtained from the tilapia fillet skinning process is frozen in tunnels at a temperature between -27°C to -30°C in 5kg thermal boxes until a temperature of $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ is obtained. The skin is without scales, without meat, without fat and without fins.

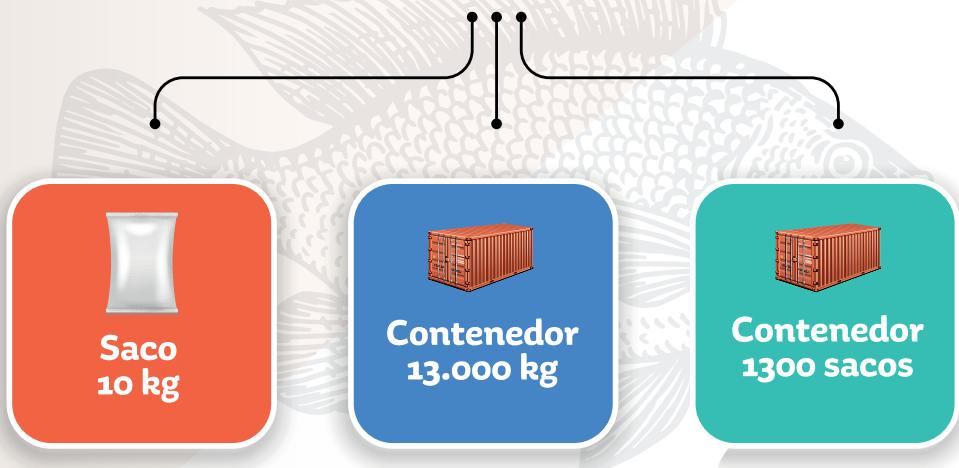
It is used as raw material for the production of gelatin for food and for the pharmaceutical industry.





Escamas Secas De Tilapia

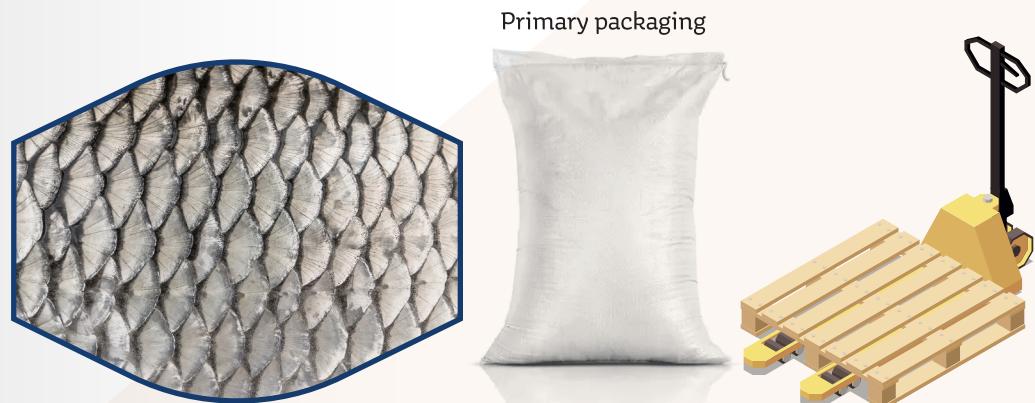
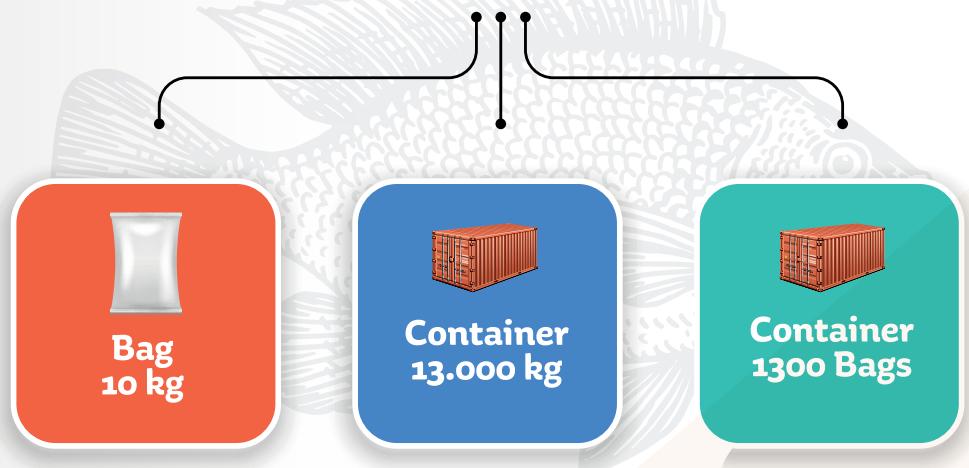
- ▶ 100% Escamas secas de Tilapia (sin aditivos)
- ▶ Color: Marfil a blanco, Olor: a pescado
- ▶ Método de proceso: Secado
- ▶ Porcentaje impureza 5 al 8%
- ▶ Porcentaje humedad 14 al 16%



Empaque primario

Dry Fish Scale

- ▶ 100% Dried Tilapia Scales (no additives)
- ▶ Color: Ivory to white, Smell: fishy
- ▶ Process method: Drying
- ▶ Impure percentage 5 to 8%
- ▶ Humidity percentage 14 to 16%



Primary packaging



Contacto / Contact Us

✉ psalem@tropack.com.ec
✉ mzapata@santa-priscila.com

📱 (+593) 99 910 1789
📱 (+593) 97 983 5314

Km 5,5 vía a Daule - (593) 4 600 5231
🌐 www.santa-priscila.com
GUAYAQUIL - ECUADOR

