



GRUPO
COSTA
DORADA

Salmon premium
de 2 a 4 lbs por filete



GRUPO
COSTA
DORADA

SNACK BAG

Síguenos en nuestras redes sociales
www.grupocostadorada.com
@grupocostadorada

Estefi Borge
Cocina Coherente
28 Mayo 2024

Catálogo de
productos



Distinción, sostenibilidad y crecimiento económico

En **Grupo Costa Dorada**, llevamos más de 10 años trabajando en la manufactura y comercialización de productos de origen pesquero, acuícola, salmón, trucha y camarón para el mercado B2B. Importamos directamente una variedad de productos de alta calidad y certificados internacionalmente.

Trabajamos con una cadena de valor que nos permite mantener las mejores prácticas certificadas en cada etapa de nuestros procesos, brindando soluciones innovadoras para el mercado nacional y global.

+10

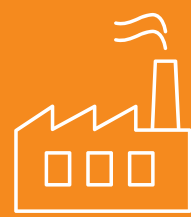
Años de
experiencia



+4.800 toneladas
importadas
en 2023



+53 ciudades
con presencia
en Colombia



1 planta
de producción
Semiautomatizada



CEDIs y rutas de
entrega programas
en **todas las ciudades**
del país.



Equipo
especializado de
100+ colaboradores

Nuestra planta de producción

La innovación es parte de nuestro ADN en **Grupo Costa Dorada**. Con nuestra moderna planta de producción **semi automatizada**, aseguramos la calidad de cada producto. Valoramos el talento local y fortalecemos la industria alimentaria nacional al manufacturar y comercializar productos importados.



Retiro de espinas/desespinado.



Banda semiautomatizada de fileteo
y fraccionamiento de salmón



Producto terminado, filete premium GCD



GRUPO
COSTA
DORADA

Salmon premium
de 2 a 4 lbs por filete

Evento
Cocina Coherente
28 Mayo 2024

Nuestros
productos

Salmón atlántico premium



Antigua imagen, producto
Para los colombianos



Nueva imagen, producto
Para los colombianos



Mayormente utilizado para el sector gastronómico. Producto altamente apetecido por su sabor, tamaño del filete, y textura de la carne.

Presentaciones de producto

- Filete salmón atlántico premium
1-2 LB / 2-4 LB / 4-6 LB
- Filete salmón atlántico tipo A
A 1-2 LB / A 2-4 LB / A 4-6 LB
- Filete salmón atlántico estándar
1-2 LB / 2-4 LB / 4-6 LB

Porciones salmón premium

Elaboramos porciones y subproductos a medida, de acuerdo a tus necesidades

 [Conoce más](#)

Salmón pacífico premium



Antigua imagen, producto
Para los colombianos



Nueva imagen, producto
Para los colombianos



Su carne es muy versátil para todo tipo de cortes, además de ser muy saludable por su alto contenido de **proteínas y Omega-3**. Producto ideal para cortes como tártaros, ensaladas y productos ahumados.

Presentaciones de producto

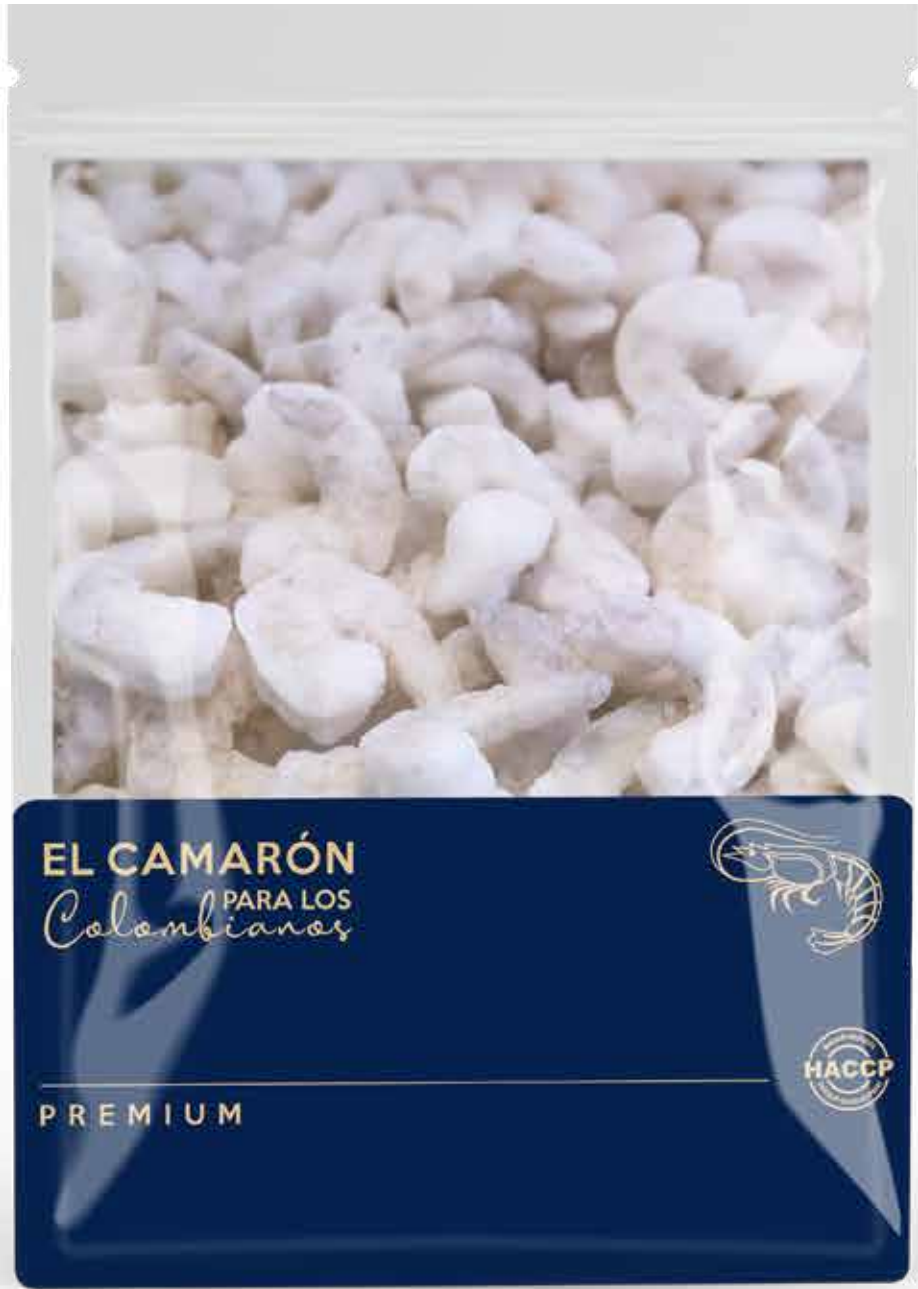
Filete salmón pacífico premium
1-2 LB / 2-3 LB / 3-5 LB

Porciones salmón premium

Elaboramos porciones y subproductos a medida, de acuerdo a tus necesidades

 **Conoce más**

Camarón crudo y Blanched



Reconocido como uno de los más cultivados por su rendimientos y variedad de tallas que mejoran la oferta hacia el consumidor, coloración excelente que denota frescura, y sabor exquisito enfocado hacia distribuidores, food service y consumidor final, asegurando la satisfacción y calidad en cada preparación.

Teniendo en cuenta la poca disponibilidad de camarón crudo y la legislación en el mercado Colombiano, Grupo Costa Dorada está importando una muy buena alternativa. Camaron Blanched o natural, un camarón que su comportamiento en cocina es similar al del crudo pues solo tiene una semi cocción lo que hace que se adapte al plato desde un inicio sin perder su sabor y su textura.

Presentaciones de producto

Camarón Crudo

- IQF 31/35 30%
- IQF 36/40 30%
- IQF 41/50 10%
- IQF 41/50 30%
- IQF 51/60 10%

Camarón Crudo

- IQF 51/60 30%
- IQF 61/70 10%
- IQF 61/70 30%
- IQF 71/90 10%

- IQF 71/90 30%
- IQF 91/110 30%
- IQF BL 30%
- IQF TAIL ON 16/20 30% **(Blanched)**
- IQF TAIL ON 21/25 30% **(Blanched)**
- IQF TAIL ON U15 30% **(Blanched)**
- IQF TAIL ON U12 30% **(Blanched)**



 [Conoce más](#)

Camarón precocido ecuatoriano



Antigua imagen, producto
Para los colombianos



Nueva imagen, producto
Para los colombianos



Nuestro camarón precocido se destaca por sus altos rendimientos y una variedad de tallas que optimizan la oferta para el consumidor. Su sabor lo convierte en una opción perfecta para distribuidores, servicios de alimentación y consumidores finales.

Presentaciones de producto

Camarón precocido
Ejemplo: 41-50*

*El número en la talla indica la cantidad de camarones que se alojan en una libra (estándar americano; 454g)

Camarón precocido broken

BL (Mezcla entre 21/25 y 26/30, puede llevar también 16/20 y algo de 31/35), acepta 10% quebrado
Mix 36/50 Broken M (Mezcla entre 36/40 y 41/50 y puede tener algo de 51/60), acepta 10% quebrado
BS (*Full Quebrado desde 51/60 hasta 91/110)

Glaseo
10%-30%
Bajo requerimiento

 **Conoce más**

Filete de tilapia (Oreochromis Niloticus)



Presentación filete de tilapia



Imagen de referencia, receta tilapia.



Referencia: Filete de tilapia



El filete de tilapia congelado empacado al vacío, proveniente de China, se produce con altos estándares de calidad, garantizando el tamaño, glaseo e inocuidad. Este producto se destaca por su suave sabor, excelente textura y versatilidad en la cocina. Perfecto para cualquier platillo, ya sea a la plancha, en ceviche o acompañado de tus salsas favoritas.

Presentaciones de producto

Tallas

3-5 Oz, 5-7 Oz y 7-9 Oz

Glaseo 30%

Conservación y vida útil

Conservar a -18C
Vida útil de un año



Conoce más

Porciones | Cortes

Desarrollamos varias presentaciones de nuestro producto con diferentes porciones de gramajes, empaques individuales o grupales, rotulados, etiquetas, y embalajes perfectos para nuestros clientes B2B.



**Porciones de salmón
a medida**



**Cubitos de salmón
a medida**

Subproductos



Collares de salmón



Esquelones de salmón



Conoce más



GRUPO
COSTA
DORADA

Estefi Borge
Cocina Coherente
28 Mayo 2024

Salmon premium
de 2 a 4 lbs por filete

Nosotros

¿Por qué elegirnos?

Contamos con certificaciones de calidad en los procesos de selección de materias primas en los países productores de origen, así como en el transporte y la transformación hasta su estado final como producto terminado.



Promesa de servicio

Garantizamos la excelencia en toda la cadena productiva, desde Chile y Ecuador.



Manufactura certificada

Nuestra planta cuenta procesos de calidad certificados, internacional **HACCP**.



Equipo experto

Contamos con un equipo calificado de ejecutivos que le brindarán soluciones personalizadas para su negocio.



Continuidad en inventarios

Aseguramos la disponibilidad constante de productos, respaldando así la operatividad fluida y la satisfacción de nuestros clientes en todo momento.



Certificaciones de calidad

Contamos con una cadena de valor certificada desde su origen con materias primas e insumos certificados, hasta sellos de confianza **(Para los colombianos, FDA)** en procesos logísticos de importación, almacenamiento y última milla.

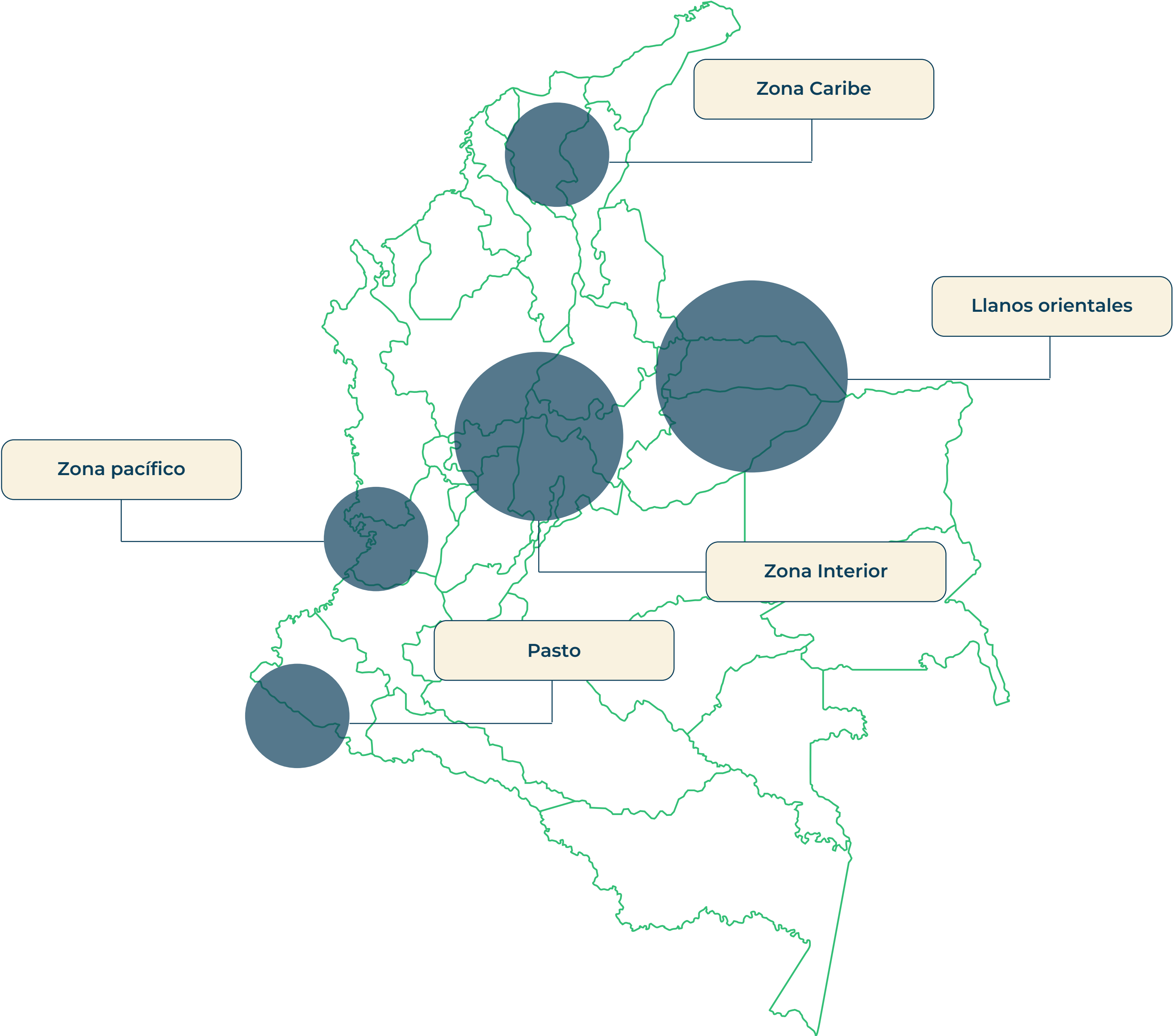


Crédito sin interés

Contamos con la opción de brindar cupos de crédito sin intereses, que se adecuan a cada tipo de negocio.

Conviértete en un aliado estratégico

Nuestra presencia.





GRUPO
COSTA
DORADA

*Aquí se cultiva
nuestro salmón*



Sostenibilidad



El valor sostenible del salmón

El continuo crecimiento de la población mundial plantea el reto de proporcionar una alimentación sana y saludable a más de **9 mil millones de personas para el año 2030**. En este escenario, el salmón se presenta como una solución sostenible por los siguientes factores:



Huella de carbono

Comparada con otras fuentes de proteína animal, el salmón tiene una huella de carbono menor; por cada **40gr** de proteína comestible de salmón se generan **0,6kg de CO₂**, a diferencia de la producción de carne de res con **5,92kg**



Huella hídrica

huella hídrica de la producción de salmón es más baja que la de otras carnes. siendo **11 veces mas baja** que la de otras proteínas.



Economía circular

El 68% del salmón es comestible. El porcentaje restante se utiliza para producir derivados como aceite de pescado y harina.



Atributos nutricionales

Los productos del mar, como el salmón, son más nutritivos que las carnes rojas. Este pez es fuente de ácidos grasos **Omega 3 y 6**, **vitaminas del complejo B y minerales**.

Impacto ambiental



Ecosistemas marinos y biodiversidad

Nos preocupa especialmente el cuidado y respeto de los ecosistemas marinos y la biodiversidad que rodea nuestras operaciones. Por esta razón, utilizamos los recursos naturales de manera responsable y sustentable.



Huella de carbono y emisiones

Para cuidar la energía y utilizarla de manera racional y eficiente, hemos implementado políticas e incorporado la innovación. Nuestros proveedores y aliados manejan Política Integrada Ambiental y la adhesión a normas voluntarias como **ISO 14001, BAP y GLOBAL G.A.P.**



Tratamiento de agua

Cumplimos con las normas relativas al tratamiento del agua. Evaluamos los parámetros y supervisamos los indicadores de consumo y descarga de aguas, tomando en cuenta los volúmenes de agua, RILes y su relación con la biomasa procesada, para asegurar que se mantengan dentro de los límites establecidos por la normativa vigente, disminuyendo así los riesgos.



GRUPO
COSTA
DORADA



Contáctate con nosotros
a través de nuestra línea única
de atención al cliente:
+57 310 4048084.

Conviértete en un aliado estratégico

Síguenos en nuestras redes

 www.grupocostadorada.com

    @grupocostadorada

 **Gerencia comercial:**
laura.arenas@grupocostadorada.com