

CATALOGUE DE PRODUITS SURGELÉS

FROZEN FISH CATALOGUE • CATÁLOGO DE PESCADO CONGELADO

AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN / EU APPROVED FACTORY / PLANTA CERTIFICADA UE

PUNTA DE PIEDRA

VENEZUELA

100% ARTISANAL

L'ENGAGEMENT DURABLE DE LA PÊCHE VÉNÉZUÉLIENNE

SUSTAINABLE & RESPONSIBLE FISHERIES

FRANÇAIS

Notre usine PUNTA DE PIEDRA (SPES-9209), certifiée aux normes sanitaires européennes, s'approvisionne exclusivement auprès d'une pêche 100 % artisanale. Respectueuse de l'environnement, la pêche vénézuélienne est strictement encadrée par des réglementations rigoureuses garantissant la pérennité des espèces et la durabilité des ressources marines.

ENGLISH

Our factory PUNTA DE PIEDRA (SPES-9209), fully compliant with European sanitary standards, sources its products exclusively from 100% artisanal fisheries. Environmentally friendly, Venezuelan fisheries are strictly regulated to ensure species sustainability and the long-term viability of marine resources.

ESPAÑOL

Nuestra planta PUNTA DE PIEDRA (SPES-9209), certificada bajo las estrictas normas sanitarias europeas, se abastece exclusivamente de la pesca 100% artesanal. Respetuosa con el medio ambiente, la pesquería venezolana está estrictamente regulada para garantizar la sostenibilidad de las especies y la durabilidad de los recursos marinos.

1. Vivaneau vermillon / Vermilion snapper / Besugo

Rhomboplites aurorubens



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Petit vivaneau grégaire vivant sur les fonds rocheux profonds du Venezuela. La pêche artisanale à la ligne préserve parfaitement l'intégrité du poisson.

La chair : Sa chair blanche est fine, délicate et légèrement sucrée, très proche du pargo traditionnel. Elle offre une excellente tenue en filets surgelés.

● ENGLISH

The Species: A small, schooling snapper found over deep rocky reefs in Venezuela. Traditional hook-and-line artisanal fishing ensures the highest quality.

The Flesh: The white flesh is fine, delicate, and mildly sweet. Highly comparable to red snapper, it maintains an excellent texture as frozen fillets.

● ESPAÑOL

La Especie: Pequeño pargo gregario que habita en fondos rocosos profundos de Venezuela. La pesca artesanal con línea preserva perfectamente la integridad del pez.

La Carne: Su carne blanca es fina, delicada y ligeramente dulce. Muy similar al pargo rojo, mantiene una excelente consistencia en filetes congelados.



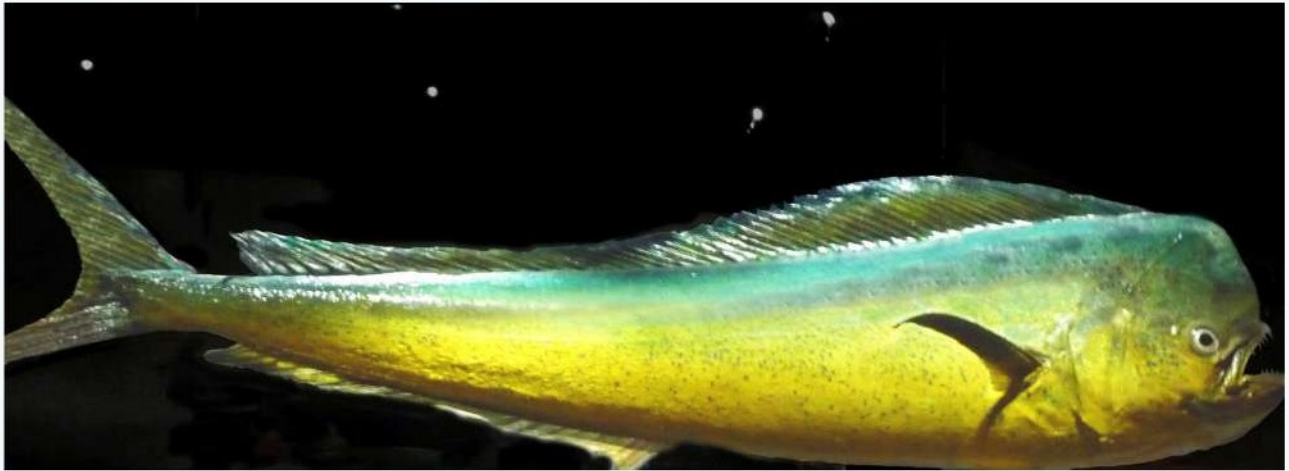
VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

2. Coryphène (Mahi-Mahi) / Dolphinfish / Dorado

Coryphaena hippurus



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Grand poisson pélagique migrateur, très abondant dans les eaux vénézuéliennes. Sa capture à la traîne artisanale est saisonnière et éco-responsable.

La chair : Chair très ferme, de couleur claire (rosée à beige). Saveur douce mais prononcée, idéale pour de magnifiques darnes ou de larges filets sans arêtes.

● ENGLISH

The Species: A large, migratory pelagic fish, highly abundant in Venezuelan waters. Sourced via eco-friendly artisanal trolling methods.

The Flesh: Very firm, light-colored flesh (pinkish to beige). It offers a mild yet distinct flavor, perfect for premium steaks or large boneless fillets.

● ESPAÑOL

La Especie: Gran pez pelágico migratorio, muy abundante en aguas venezolanas. Su captura mediante curricán artesanal es estacional y eco-responsable.

La Carne: Carne muy firme, de color claro (rosado a beige). Sabor suave pero definido, ideal para excelentes rodajas o filetes grandes sin espinas.



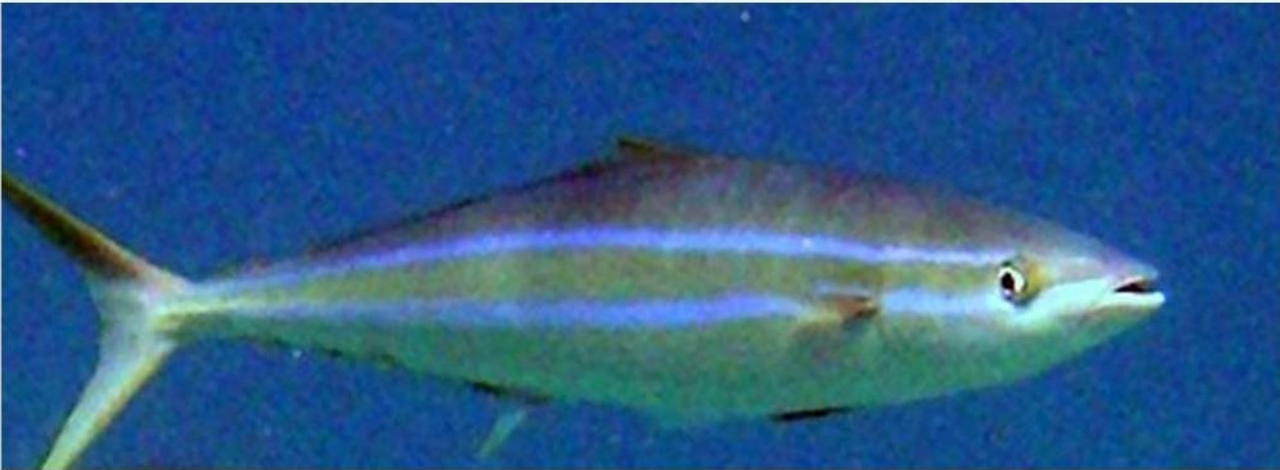
VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

3. Comète saumon / Rainbow runner / Salmonete

Elagatis bipinnulata



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

FRANÇAIS

L'espèce : Poisson pélagique fusiforme aux reflets arc-en-ciel qui évolue en bancs dans les eaux claires du large. Issu d'une pêche de ligne durable.

La chair : Proche de la famille des carangues mais avec une chair beaucoup plus fine, légèrement rosée, savoureuse et riche en nutriments (Oméga-3).

ENGLISH

The Species: A fusiform pelagic fish with brilliant rainbow colors, schooling in clear offshore waters. Caught using sustainable artisanal lines.

The Flesh: Related to the jack family but with a much finer, slightly pinkish flesh. It is tasty, nutritious, and rich in healthy Omega-3 fatty acids.

ESPAÑOL

La Especie: Pez pelágico fusiforme con destellos arcoíris que viaja en cardúmenes en aguas abiertas. Capturado mediante líneas artesanales sostenibles.

La Carne: Pariente de los jureles pero con una carne mucho más fina, ligeramente rosada, sabrosa y rica en nutrientes (Omega-3).



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

4. Poisson-rubis de l'Atlantique / Atlantic rubyfish / Pez rubí del Atlántico

Erythrocles monodi



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Poisson de grand fond des côtes vénézuéliennes au corps allongé rouge argenté. La pêche artisanale garantit un impact nul sur l'écosystème.

La chair : Tendre et structurée, sa couleur est légèrement rosée. Saveur marine très douce qui se valorise parfaitement après décongélation.

● ENGLISH

The Species: A deep-water fish from the Venezuelan coast, featuring a striking silvery-red body. Artisanal methods guarantee zero impact on the seabed.

The Flesh: Tender yet structured, with a light pink hue. It delivers a very mild oceanic flavor that retains its high quality perfectly after thawing.

● ESPAÑOL

La Especie: Pez de aguas profundas de las costas venezolanas, con un cuerpo alargado rojo plateado. Su pesca artesanal garantiza un impacto nulo en el ecosistema.

La Carne: Tierna y estructurada, con un tono ligeramente rosado. Sabor marino muy suave que se conserva perfectamente tras la descongelación.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

5. Vivaneau sorbe / Mutton snapper / Pargo criollo

Lutjanus analis



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Vivaneau prestigieux des récifs coralliens et fonds sableux chauds du Venezuela. Géré de manière durable sous quotas artisanaux rigoureux.

La chair : Considérée comme l'une des meilleures des Caraïbes. Blanche, ferme, pauvre en graisses et délicatement parfumée. Excellente tenue sous toutes ses formes.

● ENGLISH

The Species: A prestigious snapper inhabiting coral reefs and warm sandy shelves. Strictly managed under rigorous artisanal regulations.

The Flesh: Widely regarded as one of the finest in the Caribbean. White, firm, low in fat, and delicately flavored. It holds up beautifully in any presentation.

● ESPAÑOL

La Especie: Pargo prestigioso de los arrecifes de coral y fondos arenosos cálidos de Venezuela. Gestionado de forma sostenible bajo cuotas artesanales.

La Carne: Considerada una de las mejores del Caribe. Blanca, firme, baja en grasas y delicadamente sabrosa. Excelente consistencia en cualquier presentación.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

6. Poisson-lion / Common lionfish / Pez león 100% ECO-FRIENDLY

Pterois miles



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Espèce invasive dans les Caraïbes. Sa pêche artisanale ciblée au harpon par les plongeurs locaux protège activement la biodiversité vénézuélienne. Un produit éco-responsable majeur !

La chair : Une vraie délicatesse. Une fois les épines retirées à l'usine, ses filets offrent une chair blanche extrêmement tendre, fine et d'une saveur exceptionnelle.

● ENGLISH

The Species: An invasive species in the Caribbean. Targeted artisanal spearfishing by local divers actively protects Venezuela's marine biodiversity. A powerful ecological choice!

The Flesh: A true delicacy. Once the spines are safely removed at the factory, the white fillets are extremely tender, flaky, and exceptionally flavorful.

● ESPAÑOL

La Especie: Especie invasora en el Caribe. Su pesca artesanal dirigida con arpón por buzos locales protege activamente la biodiversidad venezolana. ¡Un gran producto ecológico!

La Carne: Una verdadera delicia. Una vez retiradas las espinas en la planta, sus filetes ofrecen una carne blanca extremadamente tierna, fina y de sabor excepcional.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

7. Pieuvre commune / Common octopus / Pulpo común

Octopus vulgaris



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier nettoyé éviscéré (Whole cleaned / Entero limpio)

● FRANÇAIS

L'espèce : Céphalopode benthique capturé de manière artisanale le long des côtes rocheuses. Les méthodes traditionnelles de sélection évitent la surpêche.

La chair : Charnue et dense, elle devient incroyablement tendre après notre processus de surgélation rapide, idéale pour la gastronomie européenne.

● ENGLISH

The Species: Benthic cephalopod caught using traditional artisanal pots and lines along rocky shores, preventing overfishing and habitat destruction.

The Flesh: Meaty and dense, it becomes incredibly tender after our advanced quick-freezing process, making it ideal for European gourmet cuisine.

● ESPAÑOL

La Especie: Cefalópodo bentónico capturado de forma artesanal a lo largo de las costas rocosas. Los métodos tradicionales evitan la sobrepesca.

La Carne: Carnosa y densa, se vuelve increíblemente tierna tras nuestro proceso de congelación rápida, ideal para la gastronomía europea.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

8. Vivaneau Queue Rouge / Caribbean red snapper / Pargo del Caribe

Lutjanus purpureus



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Le roi des vivaneaux de l'Atlantique Ouest, vivant dans les zones profondes du plateau continental vénézuélien. Pêche 100% artisanale hautement réglementée.

La chair : Reconnue mondialement pour sa qualité premium. Chair très blanche, texture ferme aux gros flocons, goût subtil et excellente tenue après décongélation.

● ENGLISH

The Species: The king of Western Atlantic snappers, deep-dwelling on the Venezuelan continental shelf. Highly regulated 100% artisanal fishery.

The Flesh: Globally recognized for its premium quality. Very white flesh, firm texture with large flakes, a subtle clean flavor, and perfect post-thaw moisture retention.

● ESPAÑOL

La Especie: El rey de los pargos del Atlántico Occidental, que habita en las zonas profundas de la plataforma continental venezolana. Pesca artesanal altamente regulada.

La Carne: Reconocida mundialmente por su calidad premium. Carne muy blanca, textura firme de copos grandes, sabor sutil y perfecta consistencia tras la descongelación.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

9. Vivaneau queue jaune / Yellowtail snapper / Rabirrubia

Ocyurus chrysurus



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Vivaneau côtier très agile reconnaissable à sa bande et sa queue jaune vif, vivant près des récifs vénézuéliens. Il est pêché un par un de manière 100% artisanale.

La chair : Sa chair blanche possède des flocons d'une finesse rare et une saveur douce très recherchée. Excellente tenue structurale après surgélation rapide à l'usine.

● ENGLISH

The Species: A highly agile reef snapper featuring a distinctive bright yellow stripe and tail. Caught one by one using traditional Venezuelan artisanal methods.

The Flesh: The brilliant white meat has exceptionally fine flakes and a highly prized mild flavor. It retains perfect structural integrity through our quick-freezing technology.

● ESPAÑOL

La Especie: Pargo costero muy ágil reconocible por su banda y cola de color amarillo brillante. Se captura uno a uno mediante métodos artesanales venezolanos.

La Carne: Su carne blanca tiene una finura excepcional y un sabor suave muy codiciado. Mantiene una consistencia estructural perfecta tras la congelación rápida en planta.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

10. Grand Barracuda / Great Barracuda / Gran Barracuda

Sphyraena barracuda



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Super-prédateur pélagique impressionnant qui patrouille les eaux côtières et les récifs du large du Venezuela. Capturé de manière ciblée par les lignes artisanales locales, assurant une fraîcheur maximale.

La chair : Ferme, compacte et très blanche. Elle offre un goût iodé franc et prononcé, très apprécié des amateurs de poissons à forte personnalité. Sa faible teneur en eau lui assure une tenue remarquable en darnes ou en filets après décongélation.

● ENGLISH

The Species: An impressive pelagic apex predator patrolling coastal and offshore reef waters in Venezuela. Harvested selectively by local hook-and-line fishers to guarantee maximum freshness.

The Flesh: Firm, dense, and clean white. It features a bold, distinct marine flavor highly favored by seafood enthusiasts. Its low moisture content guarantees excellent structural integrity for steaks and fillets post-thawing.

● ESPAÑOL

La Especie: Impresionante superdepredador pelágico que patrulla las aguas costeras y arrecifes de Venezuela. Capturado selectivamente por pescadores artesanales con línea, asegurando una frescura óptima.

La Carne: Firme, compacta y de color blanco limpio. Ofrece un sabor marino franco y bien definido, muy apreciado por los amantes del pescado con carácter. Su bajo contenido de agua garantiza una excelente consistencia en rodajas o filetes tras la descongelación.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

11. Langouste blanche / Caribbean spiny lobster / Langosta

Panulirus argus



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

Queeus (Tails / Colas) • En entier (Whole / Entero)

● FRANÇAIS

L'espèce : Crustacé emblématique des eaux chaudes des Caraïbes, capturé de manière artisanale le long des côtes vénézuéliennes.

La chair : Chair blanche, ferme et délicate, très appréciée pour sa texture fine et son goût doux.

Idéale pour les marchés gastronomiques internationaux.

● ENGLISH

The Species: An iconic crustacean from the warm Caribbean waters, harvested through artisanal methods along the Venezuelan coast.

The Flesh: White, firm, and delicate meat, highly valued for its fine texture and mild flavor.

Ideal for international gourmet markets.

● ESPAÑOL

La Especie: Crustáceo emblemático de las cálidas aguas del Caribe, capturado de manera artesanal a lo largo de las costas venezolanas.

La Carne: Carne blanca, firme y delicada, muy apreciada por su textura fina y su sabor suave.

Idéal para los mercados gastronómicos internacionales.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

12. Pargo guanapo / Cubera snapper / Pargo guanapo

Lutjanus cyanopterus



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Grand vivaneau des récifs rocheux et des épaves tropicales des Caraïbes vénézuéliennes.

Pêché de façon artisanale à la ligne, il garantit une qualité supérieure.

La chair : Chair blanche à rosée, ferme et juteuse, avec un goût riche et légèrement sucré.

Très recherchée pour les steaks épais et les portions premium.

● ENGLISH

The Species: A large snapper found around rocky reefs and wrecks in the Venezuelan Caribbean.

Caught using artisanal hook-and-line methods, ensuring premium quality.

The Flesh: White to pinkish flesh, firm and juicy, with a rich and slightly sweet flavor.

Highly sought after for thick steaks and premium portions.

● ESPAÑOL

La Especie: Gran pargo de los arrecifes rocosos y pecios tropicales del Caribe venezolano.

Capturado artesanalmente con línea, lo que garantiza una calidad superior.

La Carne: Carne blanca a rosada, firme y jugosa, con un sabor rico y ligeramente dulce.

Muy apreciado para rodajas gruesas y porciones premium.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com

13. Sierra canalera / King mackerel / Sierra canalera

Scomberomorus brasiliensis



PRÉSENTATION / PRESENTATION / PRESENTACIÓN

En entier (Whole / Entero) • En darnes (Steaks / Rodajas) • En filets (Fillets / Filetes)

● FRANÇAIS

L'espèce : Prédateur rapide des eaux côtières et océaniques du Venezuela.

Pêché : artisanalement à la traîne ou à la ligne, avec un respect des saisons de reproduction.

La chair : Chair blanche, ferme et savoureuse, au goût prononcé mais agréable.

Idéale : pour les préparations grillées, rôties ou en darnes.

● ENGLISH

The Species: A fast predatory fish from coastal and offshore Venezuelan waters.

Harvested by : artisanal trolling or line fishing, respecting reproduction seasons.

The Flesh: White, firm, and flavorful flesh with a bold yet pleasant taste.

Ideal for : grilled, baked, or steak preparations.

● ESPAÑOL

La Especie: Depredador veloz de las aguas costeras y oceánicas de Venezuela.

Capturado : artesanalmente al curricán o con línea, respetando las temporadas de reproducción.

La Carne: Carne blanca, firme y sabrosa, de sabor pronunciado pero agradable.

Ideal para : preparaciones a la parrilla, al horno o en rodajas.



VENEZUELA
+58 424 8036621



EMAIL
procesadorapuntadepiedra@gmail.com