



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

SWORDFISH (*Xiphias gladius*)



This blue fish is a bony, saltwater migratory fish. It belongs to the Xiphiidae family and lives between 200 and 800 meters deep, living in warm waters around the world where the temperature exceeds 15° C. However, they also hunt in waters around 5° C.

Swordfish meat is semi-fatty and rich in protein, selenium, vitamin B12, vitamin D, and potassium. It also contains heart-healthy omega-3 fatty acids and is relatively firm, allowing it to be cooked in ways that would not be suitable for more delicate types of fish, such as roasted and grilled on skewers.

Commercial fishing begins in March in the country's south, ending in the north in October. It is extracted by an artisanal fleet, which follows it along the Chilean coast every year.

COMMERCIAL SHEET

Scientific Name:	<i>Xiphias gladius</i>
Origin:	CHILE
Capture Location:	FAO MAYOR FISHING AREA 87
Presentation:	HGT, FILLETS, LOIS and STEAKS
Weight/Size:	ASK about OUR VARIETY OF PRESENTATIONS or the FEASIBILITY of the PRESENTATION of YOUR CHOICE
Freeze:	ONSHORE

PACKAGING

IWP, IVP, CARDBOARD BOXES ACCORDING to CUSTOMER REQUIREMENTS

FISHING SEASON

FROM APRIL to OCTOBER EACH YEAR



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

PEZ ESPADA (*Xiphias gladius*)

También llamado emperador, marrajo, espadarte, espada, moro o mako. Este pescado azul es un pez óseo y de agua salada. Pertenece a la familia Xiphidae. Vive entre 200 y 800 metros de profundidad. Habita en aguas cálidas de todo el mundo, donde la temperatura supera los 15 °C, pero también pueden cazar en aguas de alrededor de 5 °C.

La carne de pez espada es semigrasa, rica en proteínas, selenio, vitamina B12, vitamina D y potasio. También contiene ácidos grasos omega-3 saludables para el corazón. Es relativamente firme, lo que permite cocinarla de formas que no serían adecuadas para tipos de pescado más delicados; se prepara, por ejemplo, asada y en brochetas a la parrilla.

El pez espada se pesca en aguas oceánicas, alejadas de las costas, principalmente utilizando redes. Al ser un pez migratorio, se comienza su pesca comercial en marzo al sur del país, terminando en el norte en el mes de octubre. La flota pesquera artesanal chilena cada año alista sus artes de pesca para seguirlo a través de la costa.

FICHA COMERCIAL

Nombre Científico:	<i>Xiphias gladius</i>
Origen:	CHILE
Lugar de Captura:	ZONA de PESCA FAO 87
Presentación:	HGT, LOMOS y FILETES
Peso/Tamaño:	PREGUNTE por NUESTRA VARIEDAD de PRESENTACIONES o la VIABILIDAD de la PRESENTACIÓN de SU INTERÉS
Congelación:	En TIERRA

EMPAQUE	IWP, IVP, CAJAS de CARTÓN SEGÚN REQUISITOS del CLIENTE
----------------	--

TEMPORADA de PESCA

ABRIL a OCTUBRE de CADA AÑO



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

GALLERY/GALERÍA

