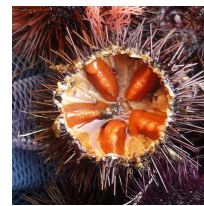




Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

SEA URCHIN (*Chilean Sea Urchin*)



Sea urchin is a nutritious food abundant in protein, dietary fiber, minerals, and beta-carotene. It receives these nutrients from the algae it consumes. In addition, it is an excellent source of vitamins C and A. It is also rich in omega-3 fatty acids, like fatty fish such as salmon.

This is a fishery with restricted access to new operators. The sea urchin has a minimum capture size of 7 cm. These fisheries are subject to closure: Regions I to XI, October to January. Region XII: August to February.

Its exquisite flavor and texture have made it a highly appreciated product in demanding markets like Japan.

COMMERCIAL SHEET

Scientific Name: *Loxechinus albus*

Origin: CHILE

Capture Location: [FAO MAYOR FISHING AREA 87](#)

Presentation: FROZEN TONGUES, FRESH - REFRIGERATED and PRESERVED.

Weight/Size: ASK about OUR VARIETY of PRESENTATIONS or the FEASIBILITY of the PRESENTATION of YOUR CHOICE

PACKAGING ACCORDING to CUSTOMER REQUIREMENTS

FISHING SEASON

REGION I to XI, from FEBRUARY to SEPTEMBER; REGION XII, from MARCH to SEPTEMBER.



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

ERIZO DE MAR (*Chilean Sea Urchin*)

El erizo de mar es un alimento nutritivo abundante en proteínas, fibra dietética, minerales y betacaroteno. Recibe estos nutrientes de las algas que consume. Además, es una excelente fuente de vitaminas C y A. También es rico en ácidos grasos omega-3, al igual que los pescados grasos como el salmón.

Conocido localmente en Chile como "erizo rojo", es extraído en toda la costa chilena por una flota artesanal especializada, respetando las restricciones de su extracción para mantener la sustentabilidad.

Pesquería con acceso restringido a nuevos operadores. Con talla mínima de captura de 7 cm. Sujeta a veda: Regiones de I a XI, octubre a enero. Región XII: agosto a febrero.

Su exquisito sabor y textura lo han convertido en un producto muy apreciado en mercados tan exigentes como el japonés.

FICHA COMERCIAL

Nombre Científico: *Loxechinus albus*
Origen: CHILE
Lugar de Captura: ZONA de PESCA FAO 87
Presentación: LENGUAS CONGELADAS, FRESCO - REFRIGERADO Y CONSERVA.
Peso/Tamaño: PREGUNTE por NUESTRA VARIEDAD de PRESENTACIONES o la VIABILIDAD de la PRESENTACIÓN de SU INTERÉS

EMPAQUE

SEGÚN REQUISITOS del CLIENTE

TEMPORADA de PESCA

REGIONES de I A XI, de FEBRERO A SEPTIEMBRE y la REGIÓN XII, de MARZO a SEPTIEMBRE.



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

GALLERY/GALERÍA

