

An underwater photograph of a shark swimming towards the camera. The water is clear and blue, with light rays filtering through from above. The shark is in the upper right quadrant, its body curved as it moves.

**JORDAN**  
**SEA FOOD**  
Desde las Aguas Limpias  
de La Patagonia

---

*Productos  
de Pesca*

---

# Indice

|  |                 |
|--|-----------------|
| ☞ Centolla ( <i>Lithodes antarcticus</i> ). .....        | <i>Pag. 03.</i> |
| ☞ Centollón ( <i>Paralamis granulosa</i> ). .....        | <i>Pag. 05.</i> |
| ☞ Chorito ( <i>Mytilus chilensis</i> ). .....            | <i>Pag. 07.</i> |
| ☞ Congrio Dorado ( <i>Genypterus blacodes</i> ). .....   | <i>Pag. 08.</i> |
| ☞ Merluza Austral ( <i>Merluccius australis</i> ). ..... | <i>Pag. 09.</i> |
| ☞ Ostión del Sur ( <i>Chlamys vitrea</i> ). .....        | <i>Pag. 10.</i> |
| ☞ Pulpo ( <i>Octopus vulgaris</i> ). .....               | <i>Pag. 11.</i> |
| ☞ Erizo ( <i>Loxechinus albus</i> ). .....               | <i>Pag. 12.</i> |
| ☞ Nuestra Empresa. ....                                  | <i>Pag. 13.</i> |

# Centolla

Nombre Científico:

---

📄 Lithodes antarcticus.

Origen:

---

📄 Silvestre.

Tipo de producto:

---

Crustáceo bentónico que habita principalmente las aguas limpias y frías de la región de Magallanes, al sur de Chile (Patagonia). Este cangrejo vive en profundidades de hasta 600 metros, el tamaño promedio es de 12 centímetros. Se encuentra disponible desde julio a noviembre de cada año. La extracción es por pesca artesanal y sólo se permite el uso de trampas o nasas.

📄 Whole King Krab:

Centolla Completa. Pre-cocinadas o cocidas, eviscerada, congelada IQF. Cada unidad esta distribuida en bolsas de polietileno de 700 grs. hasta más de 2000 grs. Embaladas en cajas de cartón de 6 a 8 unidades con un peso total de 10 a 12 kgs.

📄 Fancy King Crab Meat:

Carne de Centolla. Carne cocida en bloques de 5 libras, el 45% es de carne de patas y el 55% de ensaladas de carne. Cada bloque esta distribuido en bolsas de polietileno. La caja principal es de 30 libras (6 x 5 libras.). Este producto también está disponible en 400 grs., embalada en cajas de cartón de 9,6 kgs. (24 x 400 grs)

📄 King Crab Single Legs:

Pre-cocinadas o cocidas, solo patas de Centolla, congeladas IQF. Embaladas en cajas de cartón de 15 libras.

📄 King Crab Clusters:

Patas en racimos pre-cocinadas o cocidas, congeladas IQF en bolsas de polietileno de 5 lbs. Embaladas en cajas de cartón de 15 libras.

📄 King Crab Claws:

Pinzas precocidas o cocidas, congelados IQF en bolsas de polietileno de 5 lbs. Embaladas en cajas de cartón de 15 libras.



- King Crab Cluster with or without thorn:  
King Crab Cluster con o sin espina. Producto en su piel en un pack compuesto de cuatro patas, todos ellos conectados a la base, el primer tramo tiene una pinza, congelado IQF en bolsas de polietileno y se embala en cajas de cartón de 10 a 12 unidades cada una. Caja de 15 libras de peso aproximadamente.



\* Centolla puede ser sin etiqueta con etiqueta y en envases.



- Canned king Crab:  
Conservas de centolla. Cocida, peso neto 190 grs., peso escurrido 120 grs., cajas de cartón de 12, 24 o 48 casos.

# Centollón

Nombre Científico:

---

☞ Paralamis granulosa.

Origen:

---

☞ Silvestre.

Tipo de producto:

---

Crustáceo bentónico que habita principalmente las aguas limpias y frías de la región de Magallanes, al sur de Chile (Patagonia). Este cangrejo vive en profundidades de hasta 100 metros, el tamaño promedio es de 8 centímetros. Se encuentra disponible desde Febrero a Noviembre de cada año. La extracción es por la pesca artesanal y sólo se permite el uso de trampas o nasas.

☞ Whole Snow Crab:

Pre-cocinados o cocidos, eviscerado, congelado IQF. Cada unidad esta distribuida en bolsas de polietileno de 250 grs. hasta más de 600 grs. Embaladas en cajas de cartón de 12 a 15 unidades, con peso total de 10 a 12 kgs.

☞ Snow Crab Fancy Meat:

Carne cocida en bloques de 5 libras, el 40% patas y el 60% ensalada de carne, cada bloque esta distribuido en bolsas de polietileno y cajas de cartón de 30 lbs. (6 x 5 libras). Este producto también está disponible en 400 grs. y en cajas de 9,6 kgs. (24 x 400 grs).





\* Centollón puede ser sin etiqueta con etiqueta y en envases.



 **Snow Crab:**

Conservas de centollón. Cocido, peso neto 190 grs., peso escurrido 120 grs., cajas de cartón de 12, 24 o 48 casos.

# Chorito

Nombre Científico:

Mytilus chilensis.

Origen:

Cultivo.

Periodo de extracción:

Todo el año.

Tipo de producto:

Carne Cocida, IQF.

Tamaño (calibres):

100 - 200 unidades por Kgs.

200 - 300.

300 - más.





# Congrio Dorado

## Nombre Científico:

☞ Genypterus blacodes.

## Origen:

☞ Silvestre.

## Periodo de extracción:

☞ Cuota Anual 100 Toneladas.

## Tipo de producto:

☞ HGT: Sin cabeza, eviscerado, sin cola, congelado.

☞ Filete: Sin piel, sin hueso (espina), congelado, sellado al vacío.

## Tamaño (calibres):

☞ HGT:  
1200 - 1800 grs.  
1800 - 2500.  
2500 - más.

☞ Filete:  
1200 - 1800 grs.  
1800 - 2500.  
2500 - más.





# Merluza Austral

## Nombre Científico:

Merluccius australis.

## Origen:

Silvestre.

## Periodo de extracción:

Cuota Anual 1000 Toneladas.

## Tipo de producto:

HGT: Sin cabeza, eviscerada, sin cola, congelada.

Filete: Con piel, sin espina, congelada, sellada al vacío.

## Tamaño (calibres):

HGT:  
900 - 1200 grs.  
1200 - 1500.  
1500 - 2100.  
2100 - 3000.  
3100 - más.

Filete:  
250 grs. - más.



# Ostión del Sur

Nombre Científico:

☑ Chlamys vitrea.

Origen:

☑ Silvestre.

Periodo de extracción:

☑ 1 de febrero al 15 de marzo.

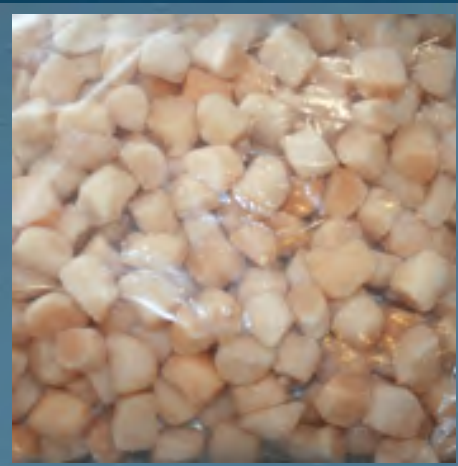
Tipo de producto:

☑ Sin coral, crudo IQF.

Tamaño(calibres):

☑ 10 - 20 lbs.  
20 - 30.  
30 - 40.  
40 - 50.

☑ Master cartón 20 Kgs. (4 x 5) o de acuerdo a las instrucciones del cliente.





# Pulpo

Nombre Científico:

☞ Octopus vulgaris.

Origen:

☞ Silvestre.

Periodo de extracción:

☞ Todo el año.

Tipo de producto:

☞ Crudo, IQF, sellado al vacío.

Tamaño (calibres):

☞ < - 1 kgs.  
1 - 2.  
3 - más.

☞ Master cartón 20 kgs. aprox.



# Erizo

Nombre Científico:

☞ Loxechinus albus.

Origen:

☞ Silvestre.

Periodo de extracción:

☞ 15 de marzo al 15 de septiembre.

Tipo de producto:

☞ EFS: Lenguas de erizos frescas en salmuera, mix A - B - C.

☞ EFM: Lenguas clasificadas congeladas en A - B - C.

Tamaño (calibres):

☞ EFS: Master Cartón 13,6 kgs.  
(16 x 850 grs.)

☞ EFM: Master cartón 3 kgs.  
(30 x 100 grs.)





Nuestra empresa fue fundada en Punta Arenas, Chile, en el año 1907. La compañía en sus comienzos comercializó principalmente vestuarios y alimentos. En 1943 el Sr. Danilo Jordan Subat comenzó a trabajar con su padre con artículos de ferretería, convirtiendo el negocio en una gran ferretería, a su vez la ropa y los alimentos se continuaron comercializando en la compañía y después del año 1977, cuando el gobierno estableció una zona libre de mercado, fue creada una empresa especial dentro de la Zona Franca en orden de ser capaz de trabajar y comercializar productos importados.

La ropa y los alimentos fueron transferidos a esta nueva empresa que hoy sigue funcionando, en 1980 comenzamos con el negocio de la pesca, principalmente Centolla y Centollón y partimos exportando nuestros productos a Holanda, Italia, Taiwán, Japón, Francia, USA y Bélgica, ambos productos son congelados y enlatados (conservas).

También ofrecemos Choritos, Congrio Dorado, Merluza Austral, Ostiones del Sur, Pulpos, Erizos y Salmones, todo en productos congelados.

---

O´Higgins 1120, Punta Arenas, Chile. Código postal 333.

Tel +56 (61) 202 700. Fax +56 (61) 202 702.

[jdjordan@danilojordan.cl](mailto:jdjordan@danilojordan.cl)

[www.danilojordan.cl/pesca/index\\_es.html](http://www.danilojordan.cl/pesca/index_es.html)

Punta Arenas

**JORDAN**  
**SEA FOOD**

Desde las Aguas Claras  
de La Patagonia