





QUIENES SOMOS

Seafood Aliss, CA: Su Aliado Confiable en Productos Pesqueros de Calidad

Desde 2003, Seafood Aliss, CA se ha consolidado como un referente en el procesamiento y comercialización internacional de productos pesqueros frescos y congelados. Nuestra trayectoria, marcada por la excelencia y la innovación, se origina en la rica biodiversidad de la zona de captura FAO 31, ubicada en las prístinas aguas de la República Bolivariana de Venezuela.

Ubicados en el corazón de la República Bolivariana de Venezuela, estamos rodeados por una riqueza marina inigualable que nos permite ofrecer productos pesqueros de primera clase, respetando siempre la sostenibilidad y la conservación marina.

En Seafood Aliss, CA, la calidad no es una opción, sino un mandato.

Estamos certificados por las autoridades sanitarias, una acreditación que nos autoriza para exportar a los exigentes mercados de Europa, Estados Unidos y el resto del mundo.

Este reconocimiento no es solo un sello de aprobación, sino la confirmación de nuestro incansable esfuerzo por cumplir y exceder los estándares internacionales de calidad.

¡Descubre los Beneficios de los Productos de Nuestra Pesca Artesanal en la República Bolivariana de Venezuela!

WHO WE ARE

Seafood Aliss, CA: Your Reliable Partner in Quality Seafood Products

Since 2003, Seafood Aliss, CA has established itself as a benchmark in the processing and international marketing of fresh and frozen fish products. Our trajectory, marked by excellence and innovation, originates in the rich biodiversity of the FAO 31 catch zone, located in the pristine waters of the Bolivarian Republic of Venezuela.

Located in the heart of the Bolivarian Republic of Venezuela, we are surrounded by an unparalleled marine wealth that allows us to offer first class fish products, always respecting sustainability and marine conservation.

At Seafood Aliss, CA, quality is not an option, but a mandate.

We are certified by the health authorities, an accreditation that authorizes us to export to the demanding markets of Europe, the United States and the rest of the world. This recognition is not just a seal of approval, but the confirmation of our tireless effort to meet and exceed international quality standards.

¡Descubre los Beneficios de los Productos de Nuestra Pesca Artesanal en la República Bolivariana de Venezuela!

Estimados clientes,

Es un placer presentarles los tesoros del mar, cultivados y cosechados a través de métodos de pesca artesanal en las ricas aguas de la República Bolivariana de Venezuela. Aquí, la tradición y la innovación se encuentran para ofrecer productos marinos de una frescura y calidad excepcionales.

Con respeto y admiración, nos entregamos a la tarea de compartir con el mundo los dones invaluables de los mares de Venezuela, un recurso natural que continuamente enriquece nuestra identidad, cultura y bienestar.

Dear customers,

It is a pleasure to introduce you to the treasures of the sea, cultivated and harvested through artisanal fishing methods in the rich waters of the Bolivarian Republic of Venezuela. Here, tradition and innovation meet to offer marine products of exceptional freshness and quality.

With respect and admiration, we dedicate ourselves to the task of sharing with the world the invaluable gifts of Venezuela's seas, a natural resource that continually enriches our identity, culture and well-being.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTROS PRODUCTOS?

Frescura Auténtica

Nuestros productos son capturados diariamente en la zona de captura FAO 31, garantizando un sabor y una frescura inigualables, llevando la esencia del océano directamente a tu mesa

Sostenibilidad

Nos enorgullecemos de practicar una pesca respetuosa y sostenible. Cada producto es un reflejo de nuestro compromiso con la preservación de los ecosistemas marinos y la biodiversidad

Apoyo a la Comunidad

Al disfrutar de nuestros productos, te unes a nosotros en el fortalecimiento de las comunidades pesqueras locales.

Cada pieza es una historia de dedicación y pasión de los pescadores de Venezuela

Variedad y Calidad

Ofrecemos una amplia gama de productos marinos, cada uno con un sabor y textura únicos, listos para deleitar tu paladar y enriquecer tus experiencias culinarias

WHY CHOOSE OUR PRODUCTS?

Authentic Freshness

Our products are caught daily in the FAO 31 catch area, guaranteeing unparalleled flavor and freshness, bringing the essence of the ocean directly to your table

Sustainability

We take pride in practicing respectful and sustainable fishing. Each product is a reflection of our commitment to the preservation of marine ecosystems and biodiversity

Community Support

By enjoying our products, you join us in strengthening local fishing communities. Each piece is a story of dedication and passion of the fishermen of Venezuela

Variety and Quality

We offer a wide range of seafood products, each with a unique taste and texture, ready to delight your palate and enrich your culinary experiences

UN RECORRIDO GLOBAL DE CALIDAD Y SABOR CON EXPERIENCIA

En Seafood Aliss, CA, cada paso de nuestro recorrido global ha sido una oportunidad para profundizar nuestro conocimiento, perfeccionar nuestras habilidades y enriquecer nuestra oferta. Con cada país, hemos tejido una narrativa de experiencia, calidad y sabor que trasciende fronteras, conectando a los amantes del marisco de todo el mundo en una experiencia culinaria sin igual

A GLOBAL TOUR OF QUALITY AND FLAVOR WITH EXPERTISE

At Seafood Aliss, CA, every step of our global journey has been an opportunity to deepen our knowledge, hone our skills and enrich our offerings. With each country, we have woven a narrative of experience, quality and flavor that transcends borders, connecting seafood lovers around the world in an unparalleled culinary experience.



VENEZUELA: Seafood Aliss, CA tiene sus raíces profundamente ancladas en la exuberante biodiversidad de Venezuela. Con años de experiencia acumulada, hemos perfeccionado el arte de seleccionar y procesar productos pesqueros que encapsulan la frescura y vitalidad de los mares venezolanos. Cada pieza es el resultado de décadas de experiencia, una fusión de tradición y técnica moderna.

VENEZUELA: Seafood Aliss, CA has its roots deeply anchored in the lush biodiversity of Venezuela. With years of accumulated experience, we have perfected the art of selecting and processing fish products that encapsulate the freshness and vitality of the Venezuelan seas. Each piece is the result of decades of experience, a fusion of tradition and modern technique.





PANAMÁ: Nuestro viaje continuó hacia Panamá, donde cada ola y corriente marina teje una historia de rica diversidad biológica. Aquí, nuestra experiencia se ha ampliado y evolucionado, adaptando y fusionando técnicas para realzar la autenticidad de los tesoros oceánicos panameños. La maestría adquirida se refleja en cada producto, evidenciando un legado de calidad y artesanía.

PANAMA: Our journey continued to Panama, where every wave and ocean current weaves a story of rich biological diversity. Here, our expertise has expanded and evolved, adapting and fusing techniques to enhance the authenticity of Panamanian ocean treasures. The expertise acquired is reflected in each product, evidencing a legacy of quality and craftsmanship.

ESPAÑA: En las costas bañadas por el encantador Mediterráneo, nuestra experiencia se ha refinado aún más. España nos ha permitido mezclar la gracia y la precisión de la tradición pesquera europea con nuestra rica herencia, dando lugar a productos que son una sinfonía de sabor, calidad y elegancia. Cada captura es testimonio de una experiencia perfeccionada por la diversidad cultural y la innovación técnica.

SPAIN: On the shores of the enchanting Mediterranean, our expertise has been further refined. Spain has allowed us to blend the grace and precision of European fishing tradition with our rich heritage, resulting in products that are a symphony of flavor, quality and elegance. Each catch is testimony to an experience honed by cultural diversity and technical innovation.





PULPO / OCTUPUS

Nombre científico / Scientific name:

(Octopus Vulgaris)

Zona de Captura / Capture Zone: FAO 31

Origen / Origin: República Bolivariana de Venezuela

Método de captura / Capture method:

Pesca Artesanal con poteras, Nasas o Trampas/ Artisanal fishing with jigs, pots or traps

Formato / format: Bloque congelado / Block frozen
Cajas de cartón/ carton boxes

Peso de la caja / Weight of box: 20 kg neto / 20 kg net

Tallas y pesos / size and weight

T4 1500 g - 2000 g

T5 1200 g -1500 g

T6 800 g - 1200 g

T7 500 g - 800 g



COLAS DE LANGOSTA / LOBSTER TAILS LANGOSTAS ENTERAS / WHOLE LOBSTERS

Nombre científico / Scientific name: (Panulirus Argus)

Zona de Captura / Capture Zone: FAO 31

Origen / Origin: República Bolivariana de Venezuela

Método de captura / Capture method: Trampas y Buceo
/ Traps and Diving

Formato / format: IQF/ IWP Cajas de poliestireno
expandido / expanded polystyrene boxes

Peso de la caja / Weight of box: 20 kg neto / 20 kg net

Medidas de la caja / Box dimensions:

90 x 40 x 32 cms

Tallas y medidas / Sizes & measurements

T1	3-4 oz
T2	4-5 oz
T3	5-6 oz
T4	6-7 oz
T5	7-8 oz
T6	8-10 oz
T7	10-12 oz
T8	12-14 oz
T9	14-16 oz
T10	20 UP

Tallas en (grs) Langostas Enteras/ Whole Lobsters

T1	(200 - 400 g)
T2	(400 - 600 g)
T3	(600 - 800 g)
T4	(800 - 1000 g)
T5	(1000 - 1200 g)
T6	(1200 - 1400 g)
T7	(1400 -1600 g)
T8	(1600 -1800 g)
T9	(1800 - 2000 g)
T10	(2000 - 2200 g)
T11	(2200 - 2400 g)



CORVINAS / GOLDEN CORVINAS

Nombre científico / Scientific name:
(*Cynoscion acoupa*)

Zona de Captura / Capture Zone: FAO 31

Origen / Origin: República Bolivariana de Venezuela

Método de captura / Capture method:

Pesca Artesanales línea con anzuelo o redes de mano /
Artisanal line fishing with hooks or hand nets

Formato / format: Fresco / Fresh

Cajas de poliestireno expandido / expanded polystyrene
boxes

Peso de la caja / Weight of box:

20 kg neto / 20 kg net

Medidas de la caja / Box dimensions:

90 x 40 x 32 cms

Pesos aprox. de cada pescado /

Approx. weights of each fish: 2 kg UP



RÓBALO / SEA BASS

Nombre científico / Scientific name:
(*Centropomus undecimalis*)

Zona de Captura / Capture Zone: FAO 31

Origen / Origin: República Bolivariana de Venezuela

Método de captura / Capture method:

Pesca Artesanales línea con anzuelo o redes de mano /
Artisanal line fishing with hooks or hand nets

Formato / format: Fresco / Fresh

Cajas de poliestireno expandido / expanded polystyrene
boxes

Peso de la caja / Weight of box:

20 kg neto / 20 kg net

Medidas de la caja / Box dimensions:

90 x 40 x 32 cms

Pesos aprox. de cada pescado /

Approx. weights of each fish: 2 kg UP