



Terranía
AUTÓCTONOS

***¡Camarón Premium
de Tumaco,
con sabor
autóctono!***

#DelTerritorioParaTi



Conócenos

Terranía® SAS BIC busca visibilizar y valorar la oferta de productos y servicios de las comunidades organizadas a nivel local, así como a los actores, y organizaciones que están detrás de la misma, su cultura, costumbres e identidad, acercando al consumidor al territorio, a las experiencias, vivencias y sabores únicos, que solo se saben si se viven y se comparten desde allí, desde el terruño y sus actores.

Terranía® cuenta con cuatro marcas derivadas: Terranía Turismo®, Terranía Artesanías®, Terranía Café® y

Terranía Autóctonos, todas buscando resaltar la oferta local de nuestra diversa Colombia, por ello, desde Terranía Autóctonos queremos que conozcas nuestra oferta de camarón Tumaqueño, cosechado y cultivado con materias primas nacionales de alta calidad, el cual en su sabor resalta los conocimientos y el saber ancestral de los hombres y mujeres del pacífico sur colombiano.



5 razones para que elijas nuestro camarón

1 Producción local:
Trabajamos en estrecha colaboración con mujeres y hombres productores de Tumaco, una comunidad comprometida con la pesca sostenible y el amor por sus tradiciones. Cada camarón que llega a tu mesa es el resultado del esfuerzo de manos locales que valoran su entorno y contribuyen al desarrollo de su comunidad.

2 Sabor inigualable:
Nuestros camarones se crían en piscinas estrictamente monitoreadas, lo que les brinda un sabor, apariencia e inocuidad pura y auténtica. Cada uno es una obra maestra de la naturaleza, con su textura tierna y su sabor único que te transportará directamente al pacífico tumaqueño.

3 Insumos colombianos desde la alimentación a la cosecha:

Nos enorgullece utilizar insumos exclusivamente colombianos en todo el proceso de producción. Desde la alimentación a la cosecha de los camarones hasta su cuidadoso empaque, estamos comprometidos con la calidad y la autenticidad de nuestros productos.

5 Sostenibilidad:

Nos enorgullece decir que la siembra y cosecha de nuestros camarones es sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Creemos en proteger nuestros océanos para las generaciones futuras mientras disfrutas de deliciosos camarones sin remordimientos.

4 Calidad inigualable:

Trabajamos con productores y proveedores que comparten nuestro compromiso con la calidad. Nuestros camarones pasan por rigurosos controles para asegurarnos de que cumplen con los más altos estándares de calidad, lo que se traduce en un producto final que destaca en sabor y apariencia.



¿Qué nos hace

diferentes?

Ajustamos la presentación de nuestros productos según las distintas categorías de consumidores, respondiendo de manera personalizada a las demandas específicas de nuestros clientes.

Ofrecemos un programa de frecuencia de entregas concertado con su negocio para garantizar un buen suministro y menores costos.

Nuestros camarones de la especie *litopenaeus vannamei*, son obtenidos a través de estrictos métodos de cultivo, libre de químicos. Su cosecha se lleva a cabo durante todo el año, asegurando así la disponibilidad continua de nuestros productos.



Terranía
AUTÓCTONOS



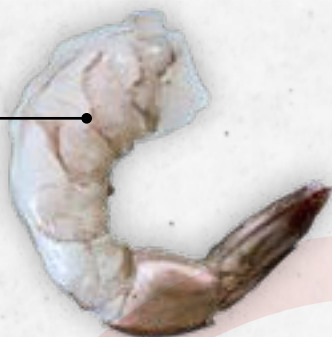
#DelTerritorioParati

Tipos de **producto**

- **Camarón crudo, pelado.**

Es la variedad de camarón más genuina, ya que se procesa en su estado original, llegando a nuestra planta de procesamiento sin recibir ningún tratamiento adicional. Nuestro equipo manipula y procesa el camarón con suma atención, realizando el procedimiento de manera inmediata tras su recolección.

- **Camarón crudo, pelado, desvenado y congelado, empacado a granel con 10% de glaseado.**



- ▶ Presentaciones por kilo, medio kilo **(500 gramos)** y 2 kilos
- ▶ Entregas a granel en caja de **20 kg (reempacado en bolsas desde 500 a 2.000 gramos)**
- ▶ Tenemos las **tallas 36/40 | 41/50 | 51/60 | entre otras**

Garantizamos

la calidad

Nuestros camarones cuentan con un estricto control para garantizar su sabor autóctono. Es así que realizamos un tratamiento que incluye pelado, descabezado, desvenado y glaseado.

Nuestros camarones Premium Terranía Autóctonos son sometidos a un proceso de glaseado del 10%.

Esta es una técnica que genera una capa de protección y a la vez permite que el peso que usted adquiere sea real.





El producto se congela en **túneles de congelación (T=-24 °C hasta -28 °C)**, luego se empaca en las cajas de cartón y finalmente el camarón se conserva en el cuarto frío a temperatura por debajo de **-18°C**.



Control de --- calidad

- **Materia prima:** control organoléptico, químico, y de calidad en la recepción.
- **Controles durante el proceso:** análisis metrológico y de calidad.
- **Monitoreo** de puntos críticos de control.
- **Contamos con un laboratorio microbiológico** en planta para el análisis del producto, superficies, agua y hielo.
- **Análisis químico del agua.**
- **No contiene antibióticos ni contaminantes ambientales.**
- **Control e inspección del producto a lo largo del proceso** con el fin de garantizar el cumplimiento de las especificaciones del cliente, en cumplimiento de los requisitos legales y la integridad de la trazabilidad.



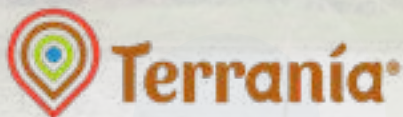
**¡Atrévete a probar
lo auténtico!**

¿Estás listo para sumergirte en una experiencia gastronómica que celebra lo local y te ofrece el sabor genuino de Colombia? Nuestro portafolio de camarones es la elección perfecta para quienes **valoran la calidad, el sabor y el apoyo a las comunidades locales**. ¡No esperes más, atrévete a probar la auténtica esencia del pacífico colombiano con nuestros camarones de Tumaco!

Contáctanos hoy mismo para obtener más información y realizar tu pedido. Juntos, hacemos una Colombia más sabrosa y sostenible.

Pedidos al WhatsApp

 **314 663 88 34**



 /terrانيا.col

 @terrانيا.col

 terrانيا.com.co