



PESCADOS

EMPRESA



A Casa do Peixe tem como principal objetivo produzir e comercializar, de maneira responsável e sustentável, peixes de água doce visando a busca constante pela excelência e seguindo rígidos padrões de qualidade, por isso investe cada vez mais em estrutura, segurança e bem-estar dos colaboradores, tornando-se assim altamente comprometida com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.



A empresa conta com modernos maquinários, onde em conjunto com inúmeros colaboradores especializados conseguem acelerar o processo sem perder a qualidade, proporcionando portanto, aumento da capacidade produtiva.



+55 (65) 3628.3200
+55 (65) 9 9251.3557



vinicius@casadopeixemt.com.br



www.casadopeixemt.com.br



@casadopeixemt

PRODUTOS

NCM 0303.89.64



São mais de 500 hectares de lâmina d'água em três cidades, que são capazes de atender toda a demanda por cortes selecionados de peixes, o que proporciona a capacidade para processar toneladas de pescados todos os dias.

Peixe da espécie Tambaqui sem vísceras e congelado, embalados individualmente em embalagens primárias transparentes com etiqueta, sendo armazenados várias unidades em embalagens secundárias (caixa de papelão corte e vinco / Tampa e fundo).

O Tambaqui é uma espécie proveniente da Bacia Amazônica, o qual apresenta uma carne magra, saborosa e muito saudável. Através do tambaqui inteiro é possível extrair diversos cortes diferentes para saborear.



DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



Atualmente temos uma produção de aproximadamente 100 a 120 toneladas/mês.

A sazonalidade do produto é percebida de maneira acentuada na quaresma e nos meses que antecedem a mesma. Ou seja, a procura pelo produto cresce em média 30% em janeiro e fevereiro, podendo até mesmo dobrar durante a quaresma (março e abril). Entretanto, logo após a quaresma é comum a demanda recuar em até 30% nos dois meses após a páscoa.



CASA DO PEIXE

Cidade: Cuiabá
Estado: Mato Grosso
Brasil

