

**FICHA MERCADO – PRODUCTO**

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Miami	1.2. Fecha	10/07/2023
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Marta Sesmero	
	Cargo	Especialista	
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2.1 Producto	Vieiras o Conchas de abanico congeladas		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.: 0806.10)	03.07.22		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Scallops, frozen scallops		
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Para la exportación de alimentos a EE.UU. se debe cumplir con los siguientes requisitos básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro de instalaciones alimenticias – FDA (Food and Drugs Administration)</li> <li>✓ Notificación previa de alimentos importados – FDA</li> <li>✓ Certificado de Origen</li> <li>✓ Factura Comercial</li> </ul> <p>Según el Sistema Armonizado de Aranceles de Estados Unidos, los envíos de conchas de abanico congeladas están exentos del pago del arancel aduanero para todos los países de origen.</p> <p>La Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (Customs and Borders Protection-CBP) del Departamento de Seguridad Nacional (Department of Homeland Security) de los Estados Unidos es la encargada de aplicar los reglamentos en los puertos de ingreso y de realizar la inspección cuando el envío arribe en el puerto de entrada.</p> <p>Para ingresar al mercado de Estados Unidos, los productos alimentarios deben cumplir con una serie de condiciones, entre las cuales se destacan las normas sanitarias y fitosanitarias. Otra condición son las normas de salud pública en la que Food and Drug Administration (FDA) toma muestras de los productos con el fin de detectar la posible presencia de residuos u otros elementos. Es precisamente la FDA la encargada de vigilar el cumplimiento de los productos pesqueros para garantizar su seguridad alimentaria. También es importante considerar la Ley de Bioterrorismo y nuevos requisitos bajo FSMA. Esta ley concluye que todas las empresas y establecimientos que produzcan y exporten alimentos para ser consumidos en los Estados Unidos (con la excepción de aquellos productos regulados por el FSIS) deben cumplir con las normas de esta ley, más información aquí: <a href="#">Food Safety Modernization Act (FSMA)   FDA</a>.</p> <p>Para la exportación de productos pesqueros a Estados Unidos, se deben cumplir los estándares de la FDA en cuanto a pureza, identidad del producto y su procesado, entre otros. La exportación de vieiras o conchas de abanico deberá seguir un proceso, empaque y transporte bajo condiciones sanitarias estrictas, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura, Procesos Operativos de Saneamiento y la regulación HACCP. El producto debe ser empacado de acuerdo con la Ley de Reducción de Patógenos y cumplir con los requisitos de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos, la Ley de Seguridad de Salud Pública y Preparación y Respuesta al Bioterrorismo, todos los requisitos SIMP y todas las leyes federales, estatales y locales aplicables.</p> <p>La FDA reconoce el programa NSSP – National Shellfish Sanitation Program para impulsar y mejorar la sanidad de mariscos frescos o congelados, incluyendo las vieiras completas o con coral, en el comercio interestatal para su consumo humano. Estos mariscos son susceptibles de contener biotoxinas marinas que pueden suponer riesgo para la salud, tanto en pesca de captura como en acuicultura.</p>		

	<p>Para el caso de las conchas de abanico procedentes de Perú, sólo se permite el ingreso del músculo aductor de este molusco, al no encontrarse entre los países de origen permitidos para el ingreso de la vieira completa o con coral. La lista de los países autorizados está disponible aquí: <a href="https://www.fda.gov/interstate-shellfish-shippers">Interstate Shellfish Shippers (fda.gov)</a></p> <p>Por último, toda la información relativa a la regulación de FDA para importación de alimentos se encuentra en <a href="https://www.fda.gov/importing-food-products-into-the-united-states">Importing Food Products into the United States   FDA</a>, y la referente al programa de la FDA para la seguridad de producto pesquero de importación se encuentra aquí: <a href="https://www.fda.gov/imported-seafood-safety-program">Imported Seafood Safety Program   FDA</a></p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>El consumo de pescados y mariscos ha presentado un crecimiento moderado en Estados Unidos, sobre todo en los últimos años, como una medida para disminuir la incidencia de obesidad y enfermedades relacionadas con el estilo de vida. A esto se le han sumado las preferencias, desde la llegada de la pandemia, en lo que concierne al consumo de productos pesqueros que giran hacia una mayor transparencia, conveniencia y beneficios para la salud. Los consumidores de pescado y mariscos buscan producto de origen ético y sostenible, pues son más conscientes de los asuntos de la salud y demandan más transparencia sobre cómo y dónde se captura el pescado que consumen. En ese sentido, destaca una preferencia por el abastecimiento de producto local, de forma que hace más fácil conocer de dónde viene exactamente. Aun así, NOAA Fisheries (Administración Nacional Oceánica y Atmosférica) estima que entre el 85% y el 95% del pescado consumido por los estadounidenses es importado, lo que hace del país un destino de interés para las exportaciones peruanas del sector. Por el lado de la comodidad y la conveniencia que tanto busca el estadounidense en su estilo de vida, se valoran en gran medida las cualidades que ofrece el pescado congelado, el cual requiere de un proceso de preparación rápido y fácil. Así, el mercado de Estados Unidos ha desarrollado una amplia oferta de estos productos.</p> <p>El proyecto Seafoodhealthfacts.org, que cuenta con la participación de diversas Universidades de EE.UU. como Oregon State y Cornell, entre otras de gran prestigio, incentiva el consumo de pescados y mariscos como alimentos nutritivos que poseen proteínas de alta calidad, ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (conocidos también como Omega-3) e importantes vitaminas y minerales que aportan innumerables beneficios para la salud y ayudan a disminuir los riesgos cardiovasculares, entre otros. Asimismo, diversos organismos estadounidenses como U.S. Food and Drug Administration, Dietary Guidelines Advisory Committee y American Heart Association apoyan estas recomendaciones y promueven el consumo de pescado por lo menos dos veces por semana.</p> <p>De acuerdo con NOAA, el consumo per cápita de pescados y mariscos de EE.UU. fue de 19 libras (8,6 kg) anuales en 2020, lo que supuso un pequeño descenso desde las 19,3 libras (8,75 kg) de 2019. No obstante, algunas especies ganaron popularidad, como los langostinos, cuyo consumo alcanzó el récord de 5 libras (2,26 kg), además de estar en primera posición en variedades consumidas. El atún enlatado se situó en segunda posición, con un salto en su consumo a 2,6 libras per cápita (1,18 kg). El resto de las especies que completan el “top 10” son el salmón, la tilapia, abadejo de Alaska, bacalao, cangrejo, siluro, panga y conchas de abanico. El consumo anual de éstas últimas se sitúa en 0,22 libras o 99,8 gramos. Estas 10 especies agrupan el 77% del consumo doméstico de pescado.</p> <p>Continúan siendo fuertes tendencias las dietas como la “keto” o cetogénica, habiéndose hecho muy populares las recetas de pescado que se amoldan a este plan de alimentación, y que son bajas en carbohidratos y ricos en grasas. Estas recetas suelen ser acompañadas de carnes, vegetales y queso. Adicionalmente, la proliferación de dietas basadas en alternativos a las carnes ha llegado a esta categoría, y se ha experimentado un aumento en la demanda de pseudo pescado (pescado-no-pescado) entre aquellos veganos y vegetarianos que cuentan con preocupaciones sobre los niveles de mercurio de los productos del mar. Otras corrientes alimenticias del semivegetarianismo, como los pescetarianos y flexitarianos, presentan potencial en esta industria al incluir en sus dietas vegetarianas el consumo de pescado sostenible como dosis extra de proteína; adicionalmente destaca la creciente demanda de algas marinas como ingrediente de</p>

	<p>multitud de productos, desde alimentos preparados como nuggets o hamburguesas, hasta aderezos y snacks.</p> <p>Para el caso de los “scallops” o conchas de abanico, y en lo referente al sector de hostelería, está presente en los menús de 104.381 restaurantes en Estados Unidos, o 12,18% del total. Generalmente, es un producto que domina en las dietas veganas frente al resto de dietas, y los platos más populares que combinan con este producto del mar son las sopas, ensaladas, sushi y risotto.</p> <p>A disponibilidad del consumidor se suele diferenciar entre <i>Sea Scallops</i>, capturados en la costa Atlántica, o <i>Bay Scallops</i>, de tamaño más pequeño y procedentes de la bahía del golfo de Florida.</p> <p>En Estados Unidos no hay demanda para la vieira con el coral, conocido como “roe”, ya que no es del gusto de los consumidores, quienes tampoco están muy formados en el consumo de pescados y mariscos como sí sucede en otros mercados. Sumado al factor demanda, otros factores adicionales es que las vieiras de la costa Atlántica cuentan con un coral de textura más arenosa y menor sabor que los de los mares del norte de Europa. Adicionalmente, se estima que el coral pudiera almacenar una mayor cantidad de toxinas como motivo para su desecho. Para el caso de Perú, está prohibido el ingreso del coral en Estados Unidos.</p> <p>Por otro lado, en el mercado se encuentran vieiras de diferentes calibres, tanto pequeños como más grandes, generalmente en formato congelado. Otra apreciación tiene lugar con el origen del producto, si ha sido extraído de forma salvaje o “wild”, o si ha sido cultivado o “farmed”. La percepción de las vieiras procedentes de acuicultura podría corresponderse con la de un producto menos sostenible por ser más propenso a contar con biotoxinas -a pesar de ser una práctica con tendencia creciente-, por ello será importante poder realizar testeos en los hábitats de cultivo y optimizar la gestión de sostenibilidad medioambiental. Ésta podría ser una ventaja competitiva frente al producto recolectado de forma natural o salvaje, sobre el que no se tiene un control de posible contaminación bacteriana.</p> <p>Las conchas de abanico que llegan al mercado estadounidense son en su mayoría libres del coral y se clasifican según el número de unidades de la carne por libra, como 20-30, 10-20 o U10 (menos de 10 por libra). No obstante, también hay un mercado limitado para las vieiras vivas con coral incluido. El listado de países de origen autorizados es limitado.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>En Estados Unidos, la producción de vieiras tiene lugar en la costa Atlántica, en su mayoría de los estados de Massachusetts, Virginia, New Jersey, Rhode Island, Connecticut y Maine. La temporada de cosecha se mantiene durante todo el año, y se implementan medidas para proteger el hábitat de impactos negativos, tales como cierres de áreas de cosecha o acceso rotacional a otras áreas, restringiendo o limitando la pesca a los barcos. Las cuotas para la pesca de conchas de abanico cambian cada uno o dos años, y el tamaño mínimo para su captura es de 8,9 cm.</p> <p>En la zona noroeste de Florida, también se pueden cosechar vieiras desde julio hasta principios de octubre.</p>

2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)

Ciudad de ingreso	Total Valor FOB (US\$) 2022	Principal País de Origen	Porcentaje de Importaciones/puerto del principal país de origen
New York, NY	87,389,932	Japón	74%
Boston, MA	49,043,223	Japón	78%
Los Angeles, CA	36,054,957	Japón	74%
Norfolk, VA	32,739,886	Argentina	83%
Portland, ME	24,142,407	Canadá	100%
San Diego, CA	3,902,393	México	100%
Savannah, GA	3,268,887	China	76%
Chicago, IL	2,356,427	Japón	100%
Nogales, AZ	2,121,207	México	100%
Seattle, WA	1,920,884	China	50%
<b>Subtotal:</b>	<b>242,940,203</b>		
<b>All Other:</b>	<b>5,178,172</b>		
<b>Total:</b>	<b>248,118,375</b>		

*Fuente: U.S. International Trade Commission, elaboración propia*

2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)

El sistema de distribución de los alimentos en Estados Unidos se compone de dos canales: mayorista y minorista.

La primera figura dentro del canal de distribución de productos alimenticios que ingresan al mercado estadounidense es el importador, que en la mayoría de los casos también es el distribuidor mayorista. Estas compañías compran la mercancía directamente al proveedor extranjero, y pueden realizar tareas de procesado, envase y embalaje, almacenaje y transporte a las tiendas minoristas, operadores de foodservice, otros mayoristas, el gobierno, u otros tipos de negocios.

En Estados Unidos hay alrededor de 40.000 tiendas de alimentación, teniendo que el 70% lo componen supermercados, almacenes, supercenters, club stores y tiendas naturales o gourmet, teniendo que las oficinas militares ocupan el 30% restante.

El 40% de los estadounidenses hacen una visita semanal al supermercado, mientras que el 6% van a tiendas de alimentación a diario.



Las cadenas de supermercados son establecimientos de venta minorista con una amplia oferta de productos alimenticios y otros productos para el hogar. En el año 2018, en Estados Unidos se calcularon un total de 38.307 tiendas supermercado, según el informe "Number of supermarket stores in the United States from 2011 to 2018, by format" (Statista). Se definen como tiendas de alimentación de autoservicio con línea completa de productos (cuentan con alrededor de 15.000 referencias de producto). Sus ventas giran en al menos US\$2 millones anuales. Los grandes supermercados son los participantes líderes para el producto importado en EE.UU., y destacan The Kroger Co., Albertsons y Ahold USA/Royal Ahold, entre otros.

En esta categoría de establecimientos también se encuentran los Supercenters, que son hipermercados o grandes tiendas por departamento de descuento que además cuentan con




	<p>una línea completa de productos de alimentación, así como la oferta de otros servicios (peluquería, fotografía, cambio de aceite para autos, etc).</p> <p>Otro formato que está ganando popularidad entre los consumidores, y se aprecia un aumento en la apertura de locales, son los supermercados especializados en productos naturales o gourmet. Las cadenas más importantes en Estados Unidos son Whole Foods Market (<a href="http://www.wholefoods.com">www.wholefoods.com</a>), Trader Joe's (<a href="http://www.traderjoe.com">www.traderjoe.com</a>) y The Fresh Market (<a href="http://www.thefreshmarket.com">www.thefreshmarket.com</a>), pero también hay multitud de tiendas independientes o cadenas más pequeñas.</p> <p>Por su parte, la industria "food service" agrega a aquellas empresas que distribuyen alimentos preparados para su consumo fuera del hogar. Sus clientes incluyen restaurantes, hoteles, escuelas, hospitales, parques de entretenimiento, agentes de catering y centros penitenciarios, entre otros.</p> <p>Los volúmenes de ventas suelen ser altos, y el producto puede venir preparado en porciones individuales, o empacado en tamaño industrial. En Estados Unidos, este mercado está valorado en US\$230 mil millones, y los dos principales operadores cuentan con el 60-70% de cuota: Sysco (<a href="http://www.sysco.com">www.sysco.com</a>) y US Foods (<a href="http://www.usfoods.com">www.usfoods.com</a>)</p> <p>De otro lado, las pequeñas tiendas minoristas han tenido mucha competencia con los Supercenters, farmacias y tiendas online con servicios de entrega a domicilio. A consecuencia, las tiendas minoristas se han mantenido competitivas creando una experiencia de compras adaptada a los consumidores con énfasis en los alimentos frescos y orgánicos.</p>																		
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>El principal factor que marca la diferencia en la selección de proveedores de vieiras es el precio.</p> <p>En segundo lugar, importa el calibre de las vieiras, y su preferencia dependerá del destino de este alimento, por ejemplo, si será empleado para hacer mixtura, se va a preferir tamaño más pequeño, o si va a restaurantes, suelen preferir un tamaño más grande.</p> <p>Por otro lado, es relevante la concentración de proteína versus contenido de agua.</p>																		
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>El principal país abastecedor de conchas de abanico congeladas para Estados Unidos es Japón, que agrupa el 56% de las compras totales de este producto al exterior. Otros países de importancia son Argentina, China y Canadá. Perú queda en quinta posición entre los proveedores globales para el mercado estadounidense.</p> <p><i>Exportaciones de Perú a Estados Unidos bajo la partida arancelaria 03.07.22 en 2018-2022</i></p> <table border="1" data-bbox="660 1664 1311 1951"> <thead> <tr> <th>Año</th> <th>País de Origen</th> <th>TOTAL Valor FOB (US\$)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2022</td> <td>Perú</td> <td>9,525,487</td> </tr> <tr> <td>2021</td> <td>Perú</td> <td>34,995,413</td> </tr> <tr> <td>2020</td> <td>Perú</td> <td>19,111,825</td> </tr> <tr> <td>2019</td> <td>Perú</td> <td>15,360,990</td> </tr> <tr> <td>2018</td> <td>Perú</td> <td>8,879,394</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fuente: U.S. International Trade Commission</i></p>	Año	País de Origen	TOTAL Valor FOB (US\$)	2022	Perú	9,525,487	2021	Perú	34,995,413	2020	Perú	19,111,825	2019	Perú	15,360,990	2018	Perú	8,879,394
Año	País de Origen	TOTAL Valor FOB (US\$)																	
2022	Perú	9,525,487																	
2021	Perú	34,995,413																	
2020	Perú	19,111,825																	
2019	Perú	15,360,990																	
2018	Perú	8,879,394																	

	<p style="text-align: center;"><i>Puertos de entrada del producto peruano HTS 03.07.22:</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #cccccc;">Distrito</th> <th style="background-color: #cccccc;">TOTAL Valor FOB 2022 (US\$)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boston, MA</td> <td>4,918,625</td> </tr> <tr> <td>Nueva York, NY</td> <td>1,342,467</td> </tr> <tr> <td>Los Angeles, CA</td> <td>1,278,023</td> </tr> <tr> <td>Houston-Galveston, TX</td> <td>1,091,865</td> </tr> <tr> <td>Philadelphia, PA</td> <td>427,140</td> </tr> <tr> <td>Detroit, MI</td> <td>367,856</td> </tr> <tr> <td>Miami, FL</td> <td>85,763</td> </tr> <tr> <td>Ogdensburg, NY</td> <td>13,748</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;"><b>Total</b></td> <td style="background-color: #cccccc;"><b>9,525,487</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: U.S. International Trade Commission</p>	Distrito	TOTAL Valor FOB 2022 (US\$)	Boston, MA	4,918,625	Nueva York, NY	1,342,467	Los Angeles, CA	1,278,023	Houston-Galveston, TX	1,091,865	Philadelphia, PA	427,140	Detroit, MI	367,856	Miami, FL	85,763	Ogdensburg, NY	13,748	<b>Total</b>	<b>9,525,487</b>
Distrito	TOTAL Valor FOB 2022 (US\$)																				
Boston, MA	4,918,625																				
Nueva York, NY	1,342,467																				
Los Angeles, CA	1,278,023																				
Houston-Galveston, TX	1,091,865																				
Philadelphia, PA	427,140																				
Detroit, MI	367,856																				
Miami, FL	85,763																				
Ogdensburg, NY	13,748																				
<b>Total</b>	<b>9,525,487</b>																				
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Estados Unidos cuenta con una feria especializada en la industria de productos pesqueros, en la que cada año participa un grupo de exportadores peruanos en conjunto con Promperú:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seafood Expo North America: 10-12 marzo, 2024, Boston, MA, <a href="http://www.seafoodexpo.com/north-america/">www.seafoodexpo.com/north-america/</a></li> </ul>																				




**ANEXO  
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO**




Punto de venta	Unidad (Caja, Kg, otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Walmart	Bolsa "pouch"	US\$19,98	EE.UU.	15 mayo 2023	Marca Sam's Choice de Sea Scallops congelados de captura, crudos, tamaño jumbo y glaseados, calibre 10-20. Pouch plástico resellable de 16oz. Certificado sostenible MSC.	
Walmart	Bolsa "pouch"	US\$6,94	n/d	15 mayo 2023	Marca Sam's Choice de Bay Scallops congelados de acuicultura, crudos glaseados, calibre 80-120. Pouch plástico resellable de 16oz.	





Whole Foods	Bolsa	US\$36,99	Canadá	1 junio 2023	<p>Marca blanca 365 de Sea Scallops congelados de captura, crudos y calibre 15-25. Pouch plástico resellable de 24 oz. Certificado sostenible MSC.</p>	
Winn Dixie	Bolsa	US\$29,99	EE.UU.	5 junio 2023	<p>Vieiras congeladas IQF de Blue Sea, de captura, 15 unidades. Bolsa plástica transparente de 1,5 lb.</p>	
Winn Dixie	Bolsa	US\$19,99	China	5 junio 2023	<p>Marca Fisherman's Wharf de Bay Scallops congelados, de acuicultura. Bolsa pouch plástica resellable de 12 oz, certificado BAP.</p>	



Milam's Market	Bolsa	US\$11,99	China	7 junio 2023	<p>Marca Wholey de Baby Bay Scallops, IQF, de acuicultura. Bolsa plástica resellable de 1 lb, certificado HACCP.</p>	
Wild Fork	Bolsa	US\$12,98	Perú	7 junio 2023	<p>Marca blanca de Wild Fork</p>	
Wild Fork	Bolsa	US\$11,98	México	7 junio 2023	<p>Marca blanca de Wild Fork de vieiras de bahía congeladas, captura sostenible de extracción con buzo. Bolsa de plástico de 16 oz.</p>	

Wild Fork	Bolsa	US\$24,98	EE.UU.	7 junio 2023	Marca blanca de Wild Fork de vieiras congeladas, de captura. Bolsa de plástico de 16 oz.	
Wild Fork	Bolsa	US\$59,98	EE.UU.	7 junio 2023	Marca blanca de Wild Fork de vieiras de la bahía de New England congeladas, de captura y extracción artesanal. Bolsa de plástico de 16 oz.	
Wild Fork	Bolsa	US\$16,98	EE.UU.	7 junio 2023	Marca blanca de Wild Fork de vieiras "petite" congeladas, de captura. Bolsa de plástico de 16 oz.	

Wild Fork	Caja	US\$22,98	EE.UU.	7 junio 2023	<p>Marca blanca de Wild Fork de vieiras congeladas y enrolladas en bacon listas para cocinar. Producto de captura sin sabores ni colores artificiales. Empaque en caja de 16 oz.</p>	
Wild Fork	Bandeja	US\$10,18	Tailandia	7 junio 2023	<p>Marca blanca de Wild Fork de brochetas de vieiras y camarones pelados congelados, de captura. Presentados en bandeja envasada al vacío, 10,6 oz.</p>	

<p>Trader Joe's</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$8,99</p>	<p>n/d</p>	<p>7 junio 2023</p>	<p>Marca blanca Trader Joe's de mezcla congelada de vieiras de bahía con langostinos y anillos de calamar. Bolsa plástica de 16 oz.</p>	
<p>Trader Joe's</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$6,99</p>	<p>Francia</p>	<p>7 junio 2023</p>	<p>Marca blanca Trader Joe's de plato preparado congelado de vieiras con champiñones en salsa de queso. Empaque plástico de 16 oz.</p>	
<p>Publix</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$35,99</p>	<p>Canadá</p>	<p>7 junio 2023</p>	<p>Marca blanca Greenwise de vieiras congeladas, de captura sostenible. Bolsa plástica resellable de 24 oz.</p>	

Publix	Bolsa	US\$19,49	Argentina	7 junio 2023	<p>Marca blanca Greenwise de vieiras de la Patagonia congeladas, de captura sostenible. Bolsa plástica resellable de 24 oz.</p>	
Publix	Caja	US\$5,99	Empacado en Canadá	7 junio 2023	<p>Marca Matlaw's de plato preparado congelado de vieiras rellenas con bacon al estilo New England. Envase en caja de 9 oz, certificado MSC.</p>	