TRUCTA
PATAGONIA ARGENTINA

Trucha Premium

Pureza patagónica. Excelencia gastronómica.



Quienes somos



Somos Tructa. Una empresa patagónica dedicada a la cría y producción de trucha.

Producimos acompañando cada etapa, desde la crianza hasta el producto final, combinando el conocimiento de nuestro equipo, el cuidado de la producción y una forma de trabajar basada en el compromiso y la mejora continua.

Desde la Patagonia Argentina buscamos ofrecer productos de calidad y construir relaciones comerciales sólidas y de largo plazo con nuestros clientes.

El entorno



El entorno patagónico es parte esencial de nuestra producción y de la identidad de Tructa.

Nuestras truchas se crían mediante acuicultura en aguas cordilleranas de la Patagonia Norte, rodeadas de montañas y bosques, bajo las condiciones naturales propias de este ambiente.

Producir en este entorno implica también el compromiso de cuidarlo. Trabajamos buscando una producción responsable, con seguimiento de las condiciones de crianza, uso eficiente de los recursos y prácticas orientadas a reducir el impacto de nuestra actividad.

Acompañamos los ciclos de crecimiento de nuestras truchas y cuidamos cada etapa de su crianza. El agua, el ambiente y la forma en que producimos son parte del origen de nuestros productos.

ORIGEN PATAGONIA | ACUICULTURA | PRODUCCIÓN RESPONSABLE

Cómo producimos



Acompañamos cada etapa de la producción, desde los primeros estadios de vida hasta el producto final.

Nuestra producción integra la crianza, el engorde, la cosecha y la elaboración. En cada etapa realizamos seguimiento de las condiciones productivas, buscando cuidar el bienestar de las truchas y mantener la calidad a lo largo de todo el ciclo.

Esta forma de trabajar nos permite conocer el origen de nuestros productos, mantener su trazabilidad y trabajar de manera consistente para nuestros clientes.



Por qué TRUCTA

Trabajamos para ofrecer a cada cliente una propuesta confiable, consistente y adaptada a las necesidades de su negocio.

Producción propia
Participamos y controlamos las distintas etapas de producción, desde la crianza hasta el producto final.

Flexibilidad
Desarrollamos productos y presentaciones de acuerdo con las necesidades de cada canal.

Consistencia
Trabajamos para sostener calidad, calibre y características de producto en cada entrega.

Relaciones de largo plazo
Buscamos construir vínculos comterciales basados en confianza, cumplimiento y conocimiento del cliente.



Nuestros productos



Transformamos nuestra producción en productos adaptados a las necesidades de cada cliente y canal comercial. Trabajamos con trucha entera eviscerada y filet, desarrollando distintos calibres y presentaciones que combinan calidad, consistencia y funcionalidad.

Filetes de trucha salmonada

PRODUCTO	CALIBRE	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN COMERCIAL
Filet PLATO	250 a 300 g	Congelado IQF	Sin espinas. Cajas de 8 y 12 kg. a granel
Filet SELECCIÓN	300 a 400 g	Congelado IQF	Sin espinas. Cajas de 8 y 12 kg. a granel
Filet SUPERIOR	400 a 500 g	Congelado IQF	Sin espinas. Cajas de 8 y 12 kg. a granel
Filet INDIVIDUAL	250 a 500 g	Congelado IQF (Envasado al vacio)	Sin espinas · Filetes en presentación individual

Otras presentaciones

PRODUCTO	CALIBRE	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN COMERCIAL
Trucha Pan Size	350 a 450 g	Fresca o congelada	Sin espinas. Caja de 6 kg. a granel
Eviscerada - HON	1,3 a 2,2 kg	Fresca o congelada	Con espinas · Caja de 15 kg · al peso


Construyamos juntos la próxima etapa de la gastronomía patagónica.
Producción propia, calidad constante y una relación pensada para crecer con tu negocio.
En Tructa creemos que las mejores relaciones comerciales empiezan escuchando. Queremos conocer tu negocio, entender lo que necesitás, y construir juntos una propuesta que tenga sentido para vos - hoy y en el tiempo.
tructa.com.ar



TRUCTA
PATAGONIA ARGENTINA

Web: tructa.com.ar

Tel: +54 9 294 4513403

Instagram: @tructa_sa

Centro de cría: Km. 1569,5 -RN 237, Embalse Alicurá, Neuquén.

Oficina comercial: Pehuenches 800, Villa La Angostura, Neuquén.