



# Análisis para conchas de abanico

---

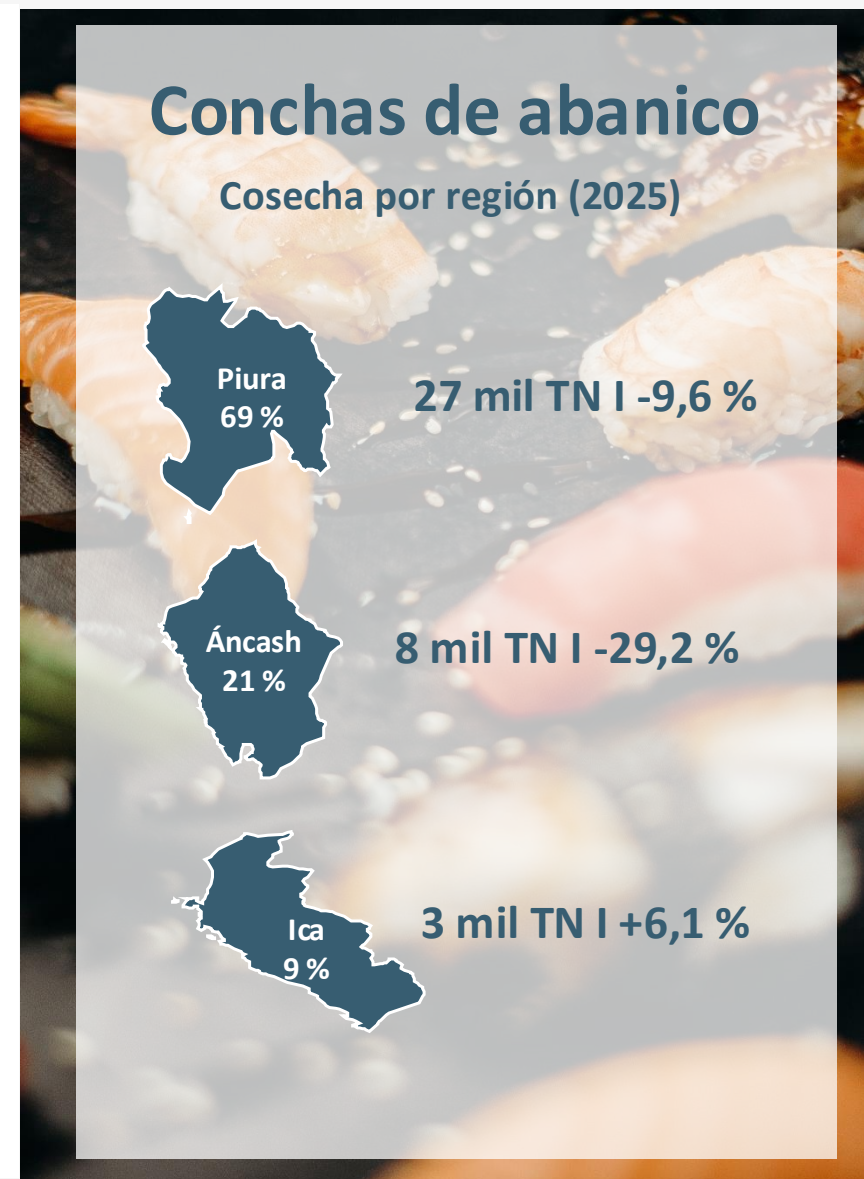
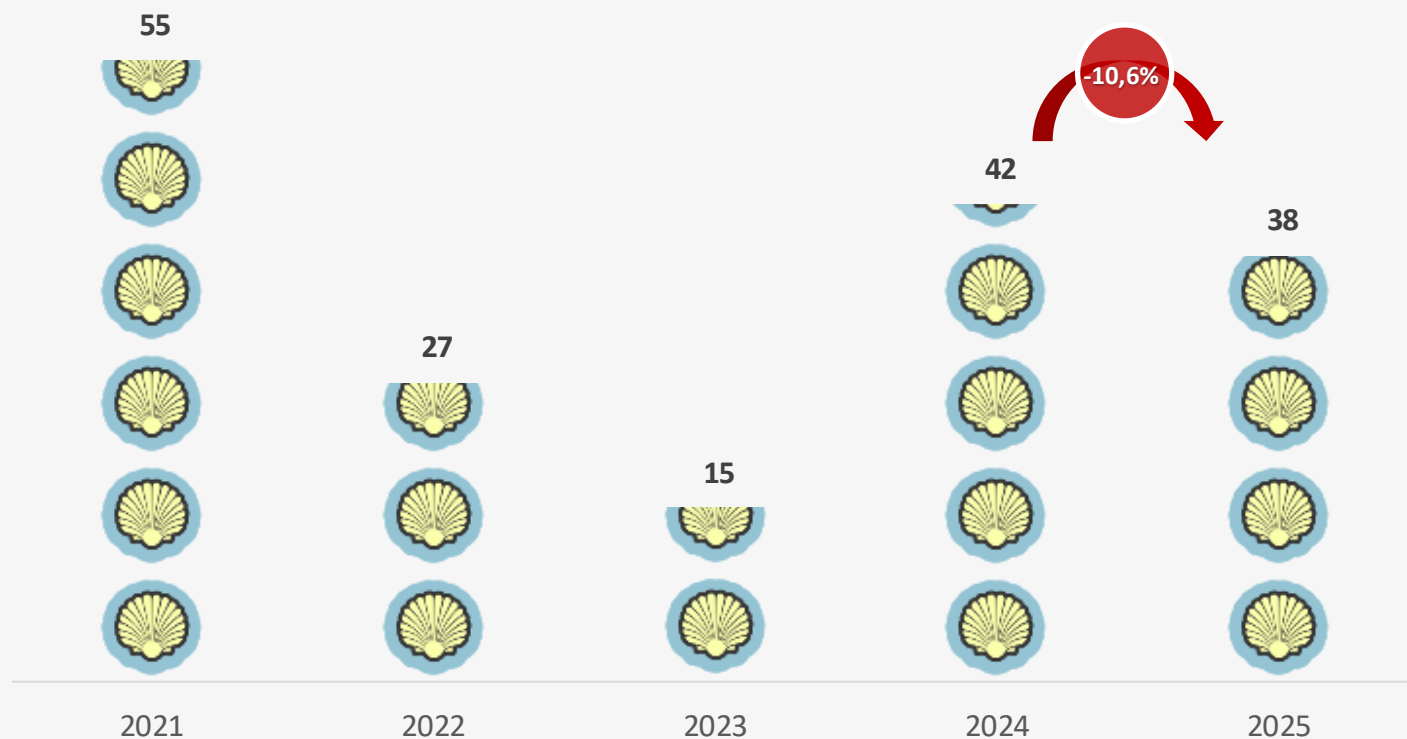
Andrés Bravo Ochoa  
Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial  
Departamento de Inteligencia de Mercados

Mayo 2026



# La producción de conchas de abanico muestra una recuperación reciente, aunque se mantiene por debajo de niveles históricos y concentrada en Piura

Perú: Evolución de las cosechas de conchas de abanico 2021 - 2025  
Miles de TNs





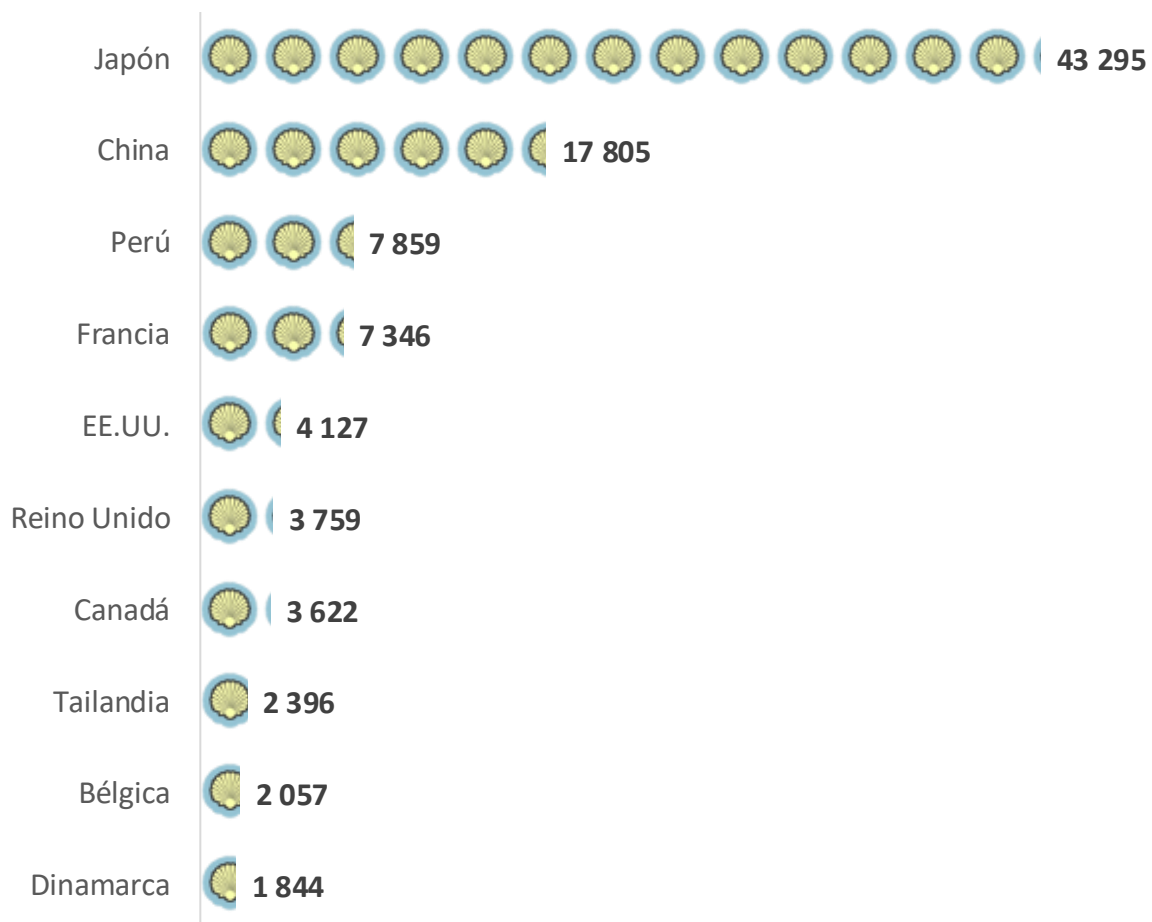
# 1 ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES

Las exportaciones globales de conchas de abanico congeladas han crecido sostenidamente en los últimos años. En 2022, los envíos superaron por primera vez las 100 mil TN, como consecuencia directa de la expansión de la oferta japonesa de vieiras salvajes en este segmento.

### TOP 10: Exportadores de conchas de abanico congeladas

2022

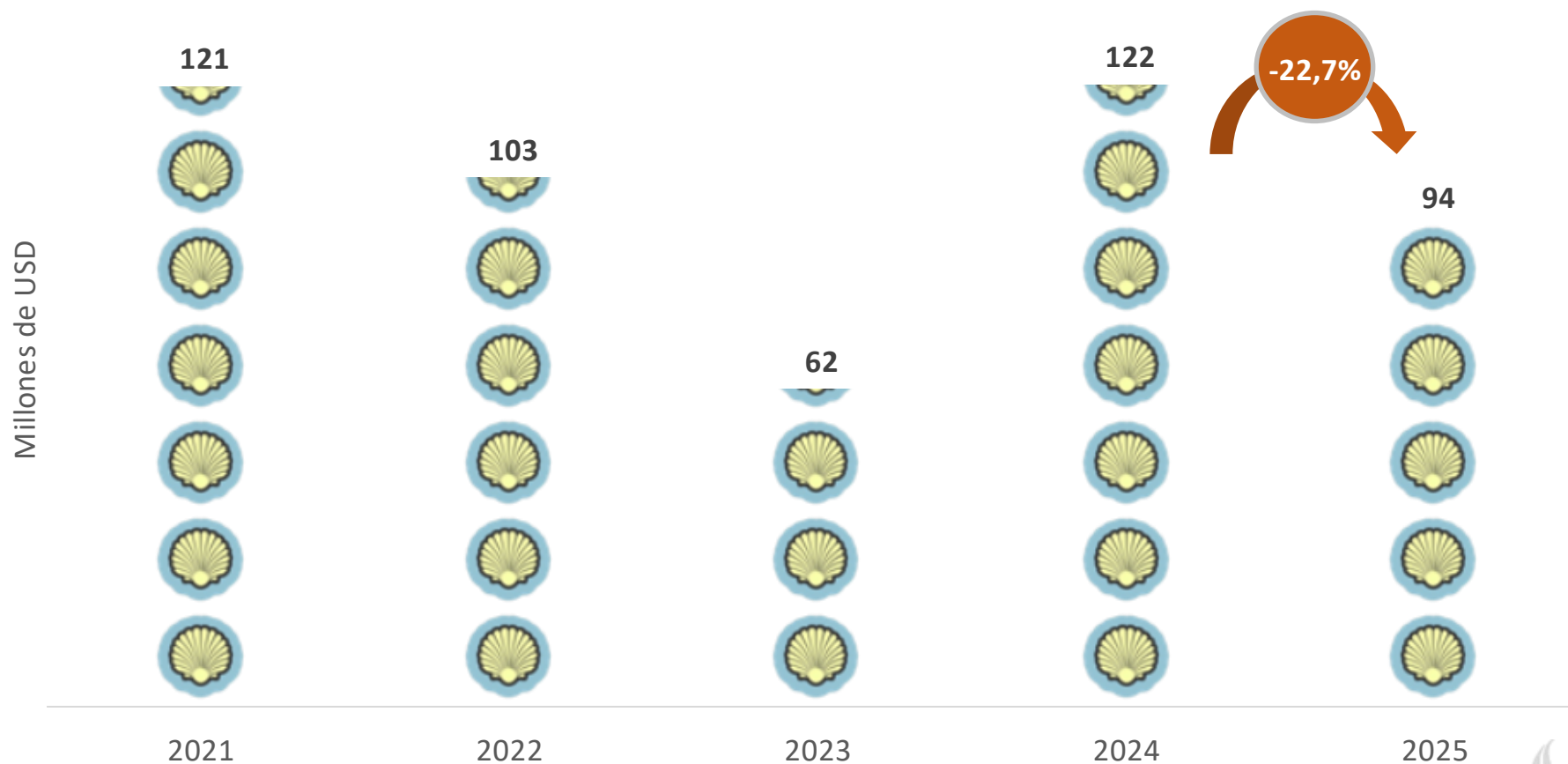
TNs



- **Japón** representa alrededor de la mitad del comercio mundial de vieiras gracias a un sistema productivo basado en la especie *P. yessoensis*, desarrollado principalmente en Hokkaido y un posicionamiento *premium*. La estrategia se enfoca en calidad, trazabilidad y presentaciones de alto valor agregado (*sashimi grade*), orientadas tanto a *retail* como al HORECA.
- **China** ocupa la segunda ubicación con aproximadamente 17,8 mil TN. Su competitividad está sustentada en economías de escala y costos productivos relativamente bajos. Sin embargo, una parte significativa de su comercio responde a reexportaciones tras procesamiento, lo que refuerza su rol de *hub* industrial más que como productor primario.
- **Perú** es el tercer exportador global y el primer proveedor latinoamericano, con cerca de 7,9 mil TN. La oferta peruana, basada en la especie *A. purpuratus*, destaca por su calidad y por su progresivo proceso para la obtención de certificaciones de sostenibilidad. Empero, la producción nacional presenta cierta volatilidad debido a factores oceanográficos.
- **Francia** combina una producción local basada en la captura de *P. maximus* con un rol significativo como importador y reexportador dentro de la Unión Europea, actuando como plataforma de procesamiento y redistribución.
- **Estados Unidos**, cuya oferta se basa en la captura de vieira del Atlántico, es el quinto exportador mundial. Su oferta se orienta a segmentos *premium* de calidad.

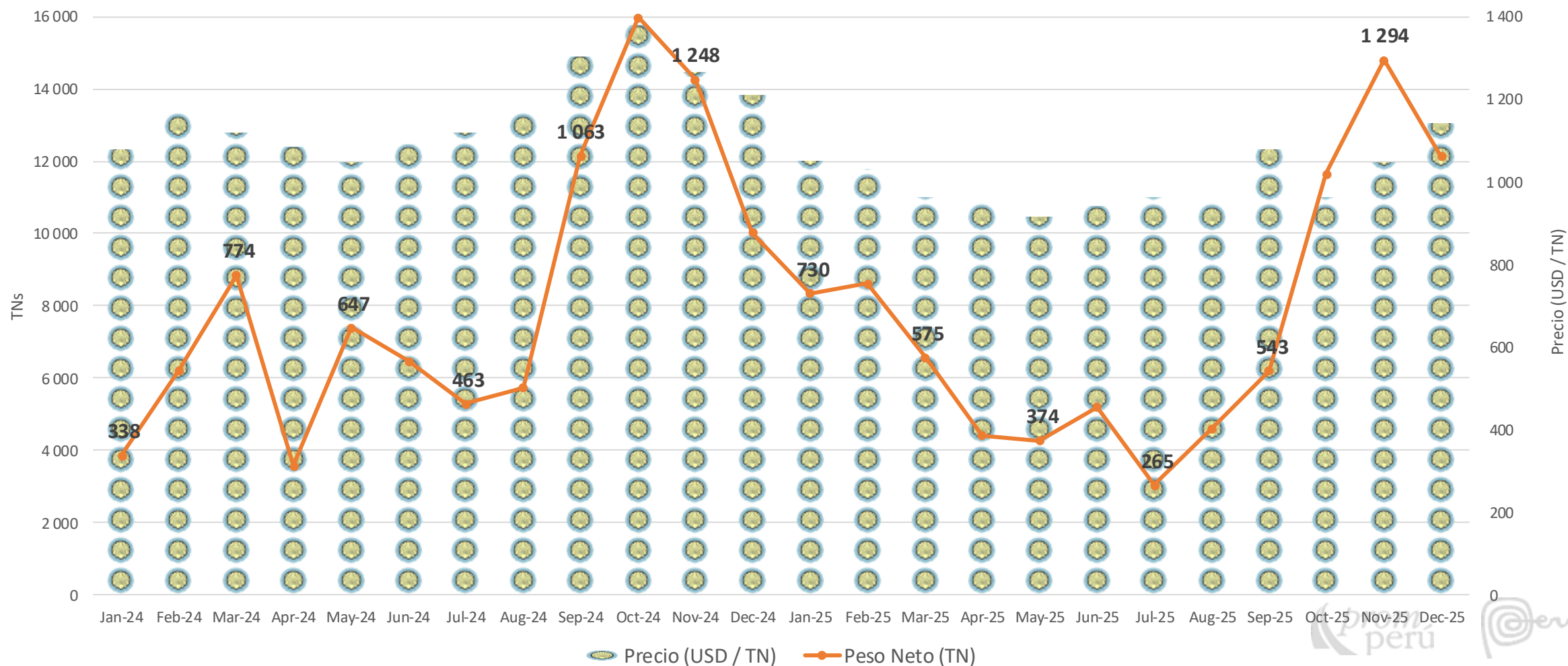
Durante 2025, las exportaciones de la categoría mostraron una caída de 22,7 % como consecuencia de menores cosechas y caídas en los precios internacionales del recurso

### Evolución de las exportaciones peruanas de conchas de abanico congeladas 2021- 2025 / Millones de USD



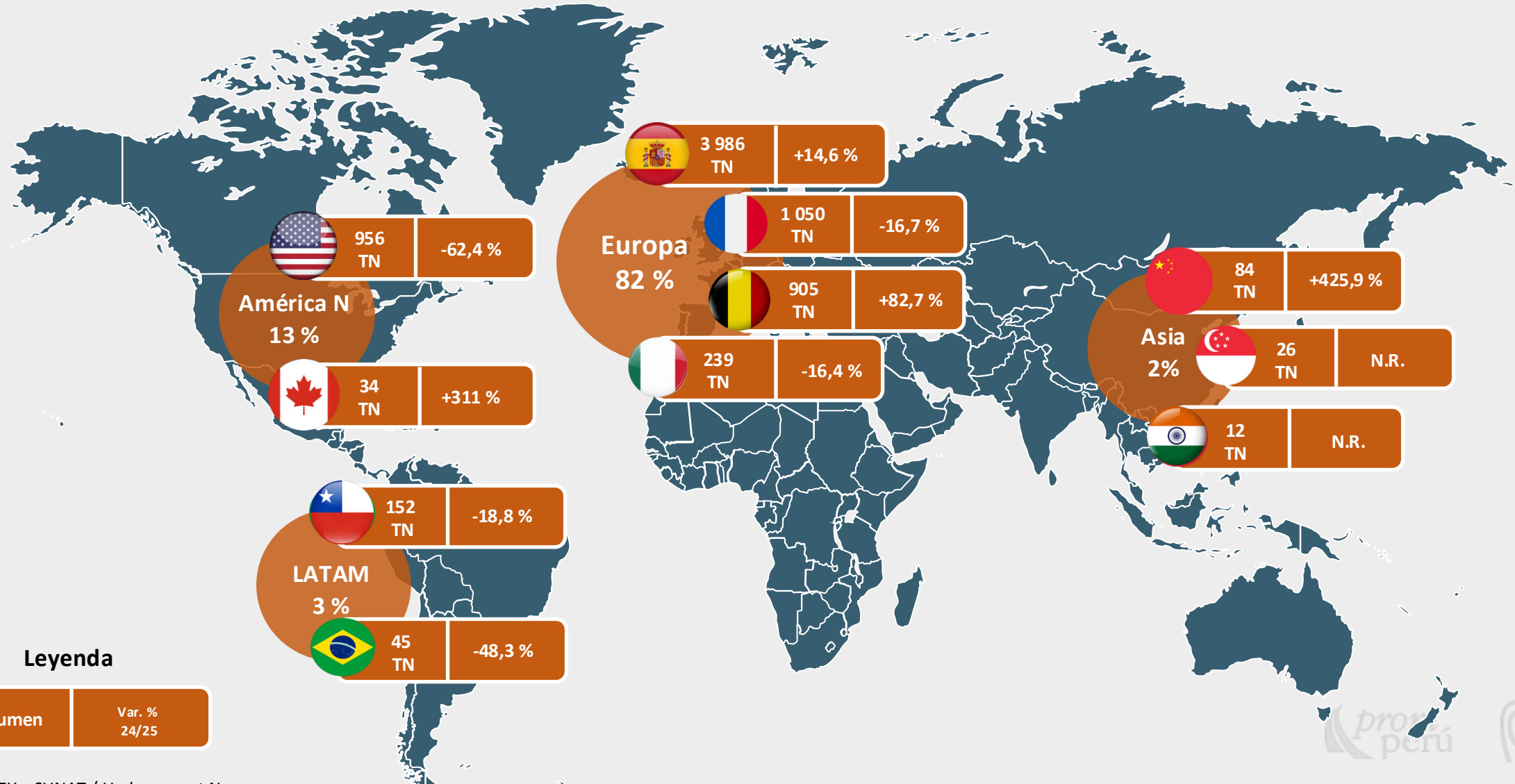
En 2025, los precios referenciales de exportación de las conchas de abanico se situaron en USD 11 647 / TN, registrando una contracción de 15,7 %. Esto es explicado por la menor demanda de Estados Unidos, mercado que concentra el consumo de presentaciones *roe-off*, las cuales poseen uno de los mayores valores unitarios dentro de la categoría

### Evolución mensual de las exportaciones peruanas y precios referenciales mensuales de conchas de abanico congeladas 2024 - 2025



Durante 2025, las exportaciones peruanas de conchas de abanico congeladas disminuyeron 10 % en volumen, debido principalmente a la menor demanda de Estados Unidos. Destaca el desarrollo de mercados asiáticos como China, así como los primeros envíos a plazas de alta demanda como Singapur e India

### Principales mercados de exportación para conchas de abanico en volumen para 2025



#### Leyenda

Volumen	Var. % 24/25
---------	-----------------



Perú es uno de los líderes globales en cuanto a oferta de conchas de abanico de cultivo certificadas con ASC, lo cual evidencia la apuesta de la industria nacional por la trazabilidad completa y la mejora de los procesos productivos, lo cual se traduce en una alineación con las tendencias de sostenibilidad de Estados Unidos y la Unión Europea



### SITIO ÚNICO

- ✓ Acuícola Chulliyachi SAC
- ✓ Nemo Corporation
- ✓ Acuacultivos del Pacífico SAC
- ✓ Pescadores Artesanales y Extractores de Mariscos Compañeros del Mar SAC
- ✓ Pescadores Artesanales Acuícolas Alejandría SAC
- ✓ Inversiones Maylop SAC
- ✓ Dismar Mariscos SAC







### SITIO MÚLTIPLE

- ✓ Grupo Acuapesca: Acuicultura y Pesca SAC, Premium Fish SAC, Vieiras Perú SAC, Cultivos Casma SAC



# 2 ANÁLISIS DE LA OFERTA GLOBAL

La producción global de vieiras sumó 2 831 mil TN en 2024, lo cual significó una expansión media anual de 1,3 % durante el periodo 2020 – 2024. Perú es el tercer mayor jugador con una participación de 3 %

País	2024 Miles de TN	TCP 2024 - 2020	Part.% 2024
 <b>China</b> ( <i>Peines</i> )	1 951	+2,6 %	69 %
 <b>Japón</b> ( <i>Yesso scallop</i> )	436	-3,1 %	15 %
 <b>Perú</b> ( <i>A. purpuratus</i> )	85	-2,9 %	3 %
 <b>EE.UU.</b> ( <i>Vieira americana</i> )	81	-18,8 %	3 %
 <b>Canadá</b> ( <i>Vieira americana</i> )	56	-1,2 %	2 %
 <b>Mundo</b>	2 831	+1,3 %	100%

**Perspectivas: Hacia 2026, el mercado internacional de vieiras tenderá a una relativa normalización de la oferta global, aunque con una estructura más fragmentada y volátil debido a restricciones productivas en América del Norte y Japón, así como por tensiones geopolíticas que afectan los flujos comerciales**



**RECONFIGURACIÓN  
DEL COMERCIO  
GLOBAL**



**MAYOR  
DEPENDENCIA DE  
IMPORTACIONES  
EN EE.UU.**



**ESCASEZ DE  
CALIBRES  
GRANDES**



**DEMANDA EN  
EXPANSIÓN PERO  
SENSIBLE AL  
PRECIO**

## **PRINCIPALES INSIGHTS PARA 2026**

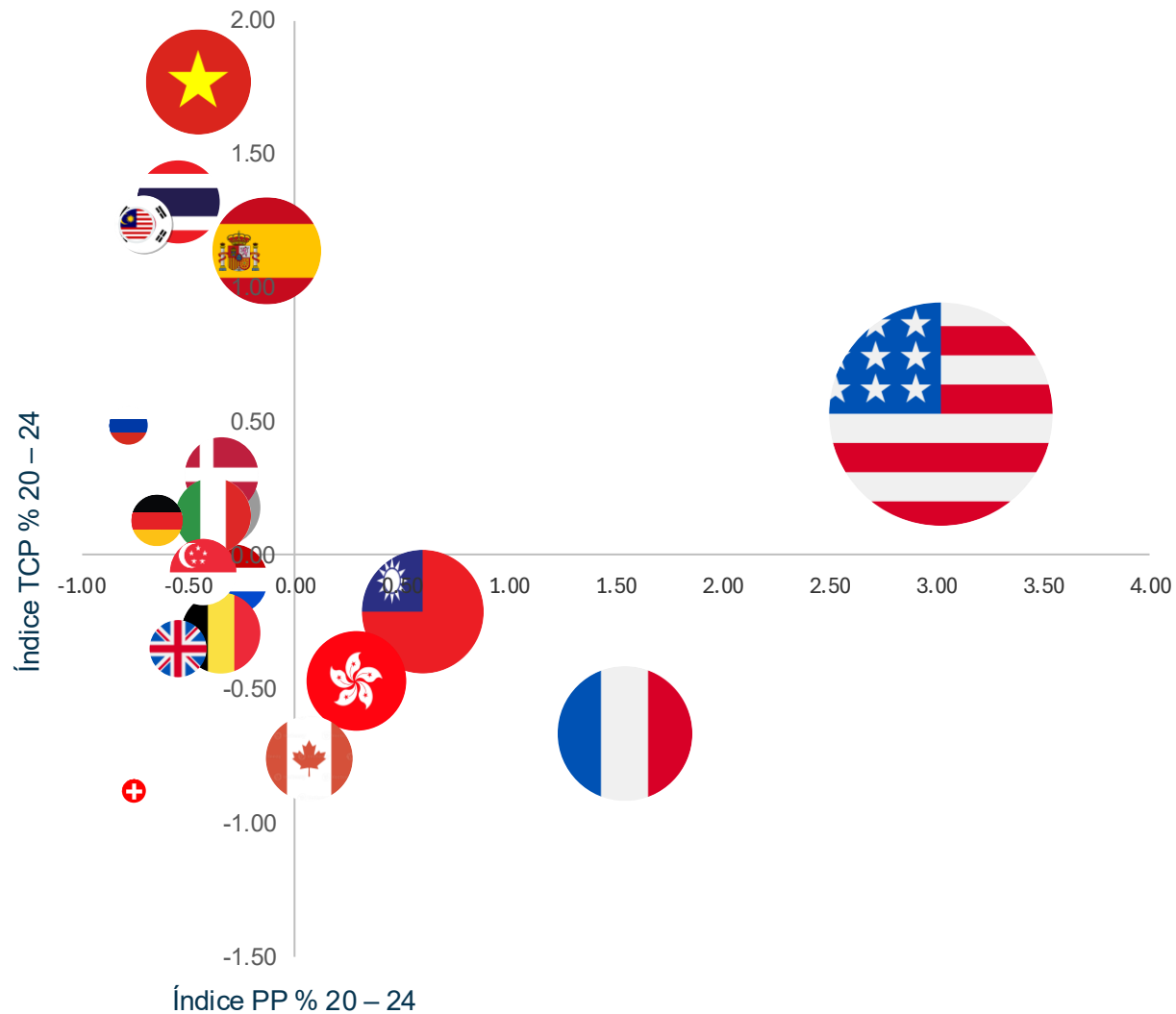
- **Persistirá presión bajista en precios internacionales por reconfiguración de oferta; la restricción de acceso de Japón al mercado chino ha generado desvíos de exportaciones hacia otros destinos como Estados Unidos y el Sudeste Asiático.**
- **EE. UU. consolidará su dependencia de importaciones, aunque en un entorno de mayor volatilidad en la demanda. La reducción sostenida de los desembarques —que se proyecta caigan alrededor de 13% en 2026, alcanzando su nivel más bajo desde 1998— ha llevado a que las importaciones superen ampliamente a la producción local, en una proporción cercana a 2:1.**
- **Las vieiras de tamaño premium (U10 / U12) escasean. En tanto, Perú está cubriendo parte del vacío dejado por EE.UU. en el segmento de tamaño mediano, convirtiéndose en una fuente alternativa clave. Sin embargo, la disponibilidad fluctuante y los factores ambientales aumentan la incertidumbre sobre la fiabilidad a largo plazo.**
- **El papel de China se está reduciendo debido a los aranceles, lo que obliga a compradores estadounidenses a buscar proveedores alternativos.**















# 3 ALERTAS COMERCIALES

# Concha de abanico

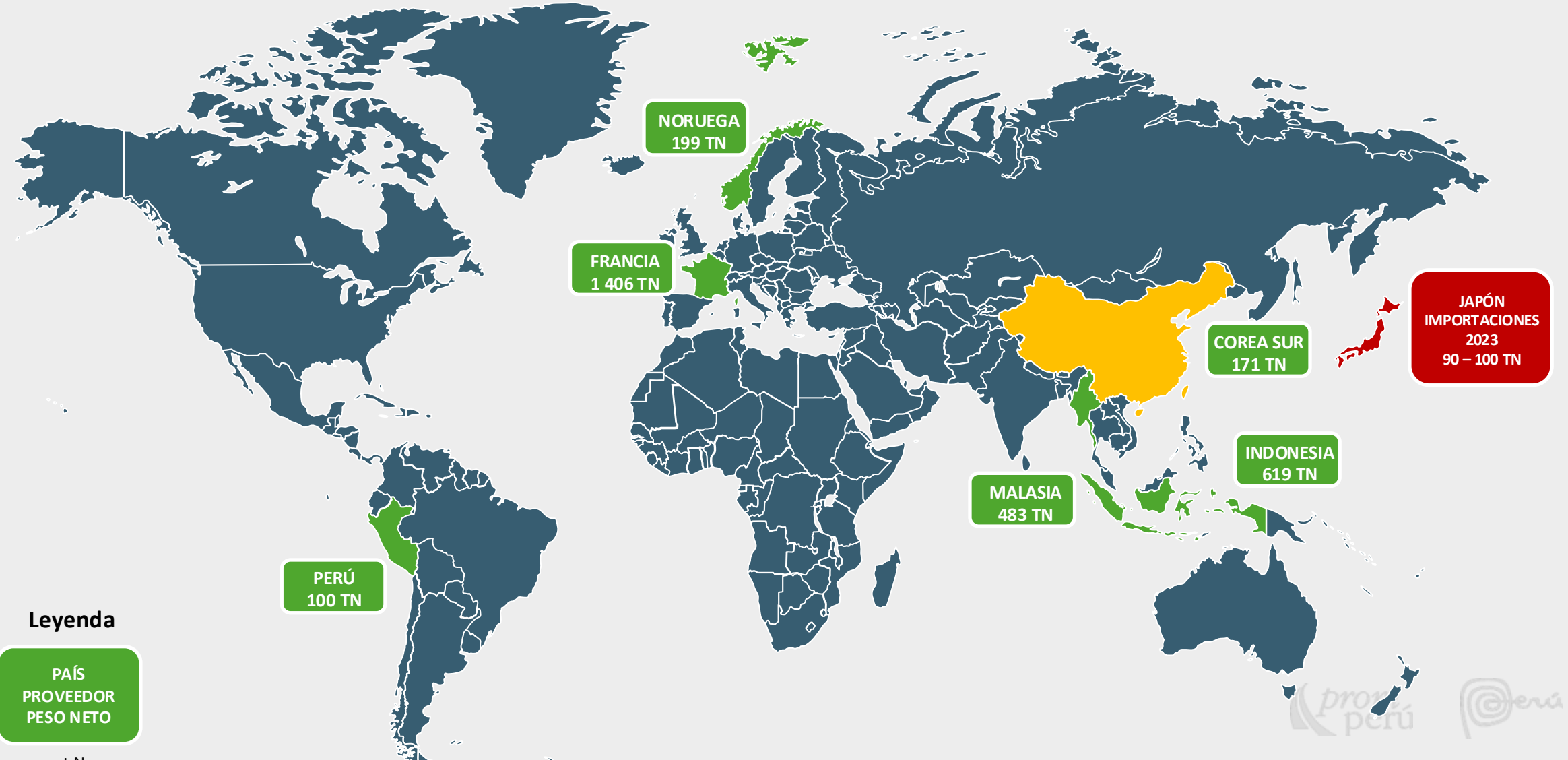
Matriz CEPAL: Vieiras congeladas  
2020 - 2024



País	Importaciones USD M	PP 20 - 24	TCP 20 - 24
 EE.UU.	306	21%	+27.8%
 Francia	111	13%	-1.4%
 Taiwán	93	8%	+9.8%
 Hong Kong	61	6%	+3.5%
 Canadá	46	5%	-3.7%
 España	71	4%	+42.7%
 Dinamarca	37	3%	+19.3%
 Australia	34	3%	+19.4%
 Italia	34	3%	+18.5%
 VieTNam	67	2%	+58.2%
 Tailandia	42	2%	+47.1%
 Alemania	17	1%	+18.1%

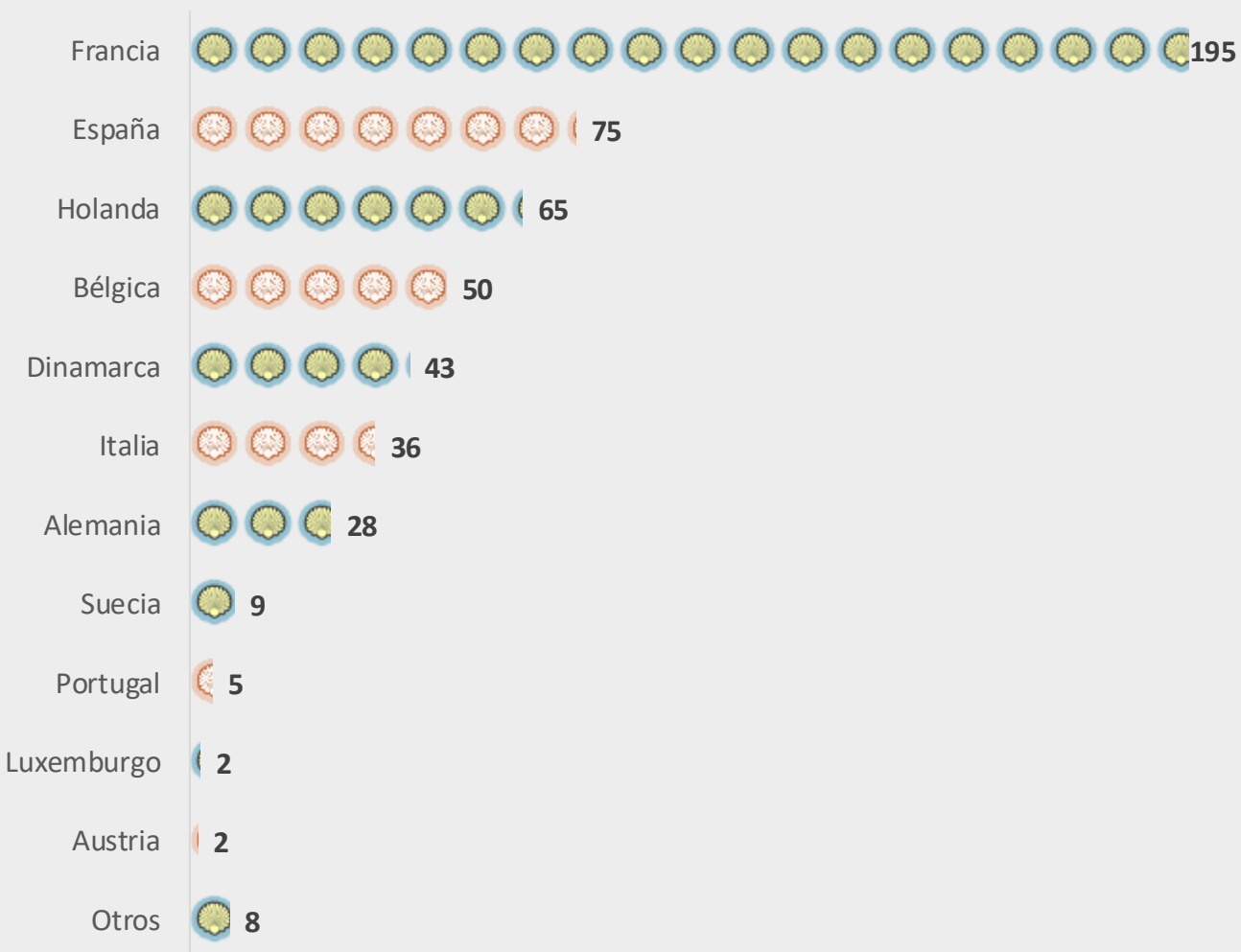
Desde el cierre de las importaciones de vieiras japonesas por parte de China en agosto de 2023, los principales importadores han reconfigurado sus cadenas de abastecimiento, priorizando nuevos orígenes como Perú. Este ajuste responde a la necesidad de sustituir un mercado que, en condiciones normales, demandaba entre 90 y 100 mil TNs anuales, principalmente en presentaciones congeladas

### Estructura del abastecimiento de conchas de abanico congelados en China y desempeño por origen (2025)



# La expansión de la demanda eleva las importaciones de conchas de abanico congeladas en la Unión Europea a cerca de USD 400 millones en 2025, con ocho mercados en máximos históricos

UE: Importaciones de conchas de abanico congeladas por país de origen 2025  
Millones de USD



- **Demanda en expansión:** En 2025, las importaciones de vieiras congeladas de la Unión Europea se expandieron 16,8 % en valor.
- **Francia se configura como un mercado maduro, altamente sensible en precios.** El liderazgo no responde a un crecimiento sostenido de la demanda, sino a un desbalance estructural entre oferta y consumo interno.
- **España destaca como el principal motor de crecimiento del consumo de vieiras en Europa y uno de los países que ha alcanzado récord de importación.** Este desempeño se sustenta en una fuerte tradición gastronómica, una elevada penetración en el canal HORECA y un crecimiento sostenido del consumo per cápita.
- **Holanda presenta un nivel elevado de importaciones que no necesariamente se traduce en consumo interno,** sino que responde a su rol como principal hub logístico en el norte de Europa.
- **Bélgica,** que también ha alcanzado niveles récord de importación, **combina un consumo interno orientado a segmentos premium con una importante función de reexportación.**
- **Dinamarca y Suecia** presentan mercados más pequeños en términos absolutos, pero con características distintivas, como un alto consumo per cápita y una fuerte orientación hacia productos sostenibles y de alta calidad



# 4 DESARROLLO DE PRODUCTOS

# Cómo el origen, la sostenibilidad y la trazabilidad redefinen el posicionamiento de las conchas de abanico peruanas en retail



## Importancia del origen

- Bristol Seafood posiciona a las *Peruvian Bay Scallops* como un producto 100% natural (dry pack, sin adición de agua), lo que garantiza una textura firme y un sabor dulce más concentrado.
- Se resalta el origen peruano, incluyéndose el mapa del país andino en el empaque, además del cultivo *ocean ranched* que aprovecha condiciones naturales que favorecen su rápido crecimiento y calidad consistente.
- El producto cuenta con el respaldo de estándares de sostenibilidad, destacando su clasificación como “*Best Choice*” del Monterrey Bay Aquarium Seafood Watch, lo que refuerza su narrativa de origen responsable.



## Orgánico

- Wegmans comercializa sus *Organic Peruvian Bay Scallops* como una alternativa diferenciada dentro de la categoría de congelados, destacando su origen orgánico y cultivo responsable en aguas costeras de Perú.
- El producto se caracteriza por ser libre de aditivos y mínimamente procesado, manteniendo su perfil natural. La certificación orgánica refuerza su narrativa de pureza y calidad superior.
- En términos de propuesta de valor, Wegmans integra atributos de conveniencia y versatilidad culinaria, ofreciendo un producto congelado fácil de preparar.



## Trazabilidad

- Seatopia posiciona a las *Peruvian Half-Shell Scallops* como un producto altamente diferenciado mediante un enfoque de trazabilidad total, permitiendo al consumidor acceder a información del origen, método de cultivo y prácticas sostenibles a lo largo de la cadena de valor.
- El producto proviene de la bahía de Sechura y es cultivado mediante un sistema de maricultura responsable en suspensión, lo que garantiza pureza y mínimo impacto ambiental.
- Esta propuesta agrega valor al combinar conveniencia, storytelling de origen y experiencia premium.

# Cómo el origen, la sostenibilidad y la trazabilidad redefinen el posicionamiento de las conchas de abanico peruanas en retail



## Calidad Premium (*Sashimi Grade*)

- Le Soleil du Sud (Canadá) posiciona sus *Peruvian Scallops* como un producto de alta gama orientado al consumo fresco o preparaciones gourmet, destacando su calidad “*sashimi*” y su procesamiento rápido tras cosecha.
- La narrativa enfatiza que las vieiras son recolectadas y congeladas en pocas horas, lo que permite preservar frescura y sabor natural.
- El producto se diferencia en por ser 100 % natural, sin aditivos, ni químicos, alineándose con las tendencias de *clean label* y alimentos mínimamente procesados.



## Bio

- Picard posiciona sus *Noix de Saint-Jacques BIO* como una alternativa premium dentro del segmento de congelados, destacando su origen orgánico y certificaciones ambientales (ASC y agricultura biológica). El producto proviene de cultivos responsables en Perú, lo que refuerza una narrativa de sostenibilidad, trazabilidad y respeto por los ecosistemas marinos.
- La etiqueta BIO responde a la creciente demanda europea por alimentos más saludables, transparentes y con menor impacto ambiental.



## Sofisticación gastronómica

- La marca *Fraçaise de Gastronomie* posiciona este producto, vieiras peruanas en media valva en fondue de puerro y yuzu, como una solución ready-to-cook de inspiración gourmet, que traslada la experiencia de la alta gastronomía francesa al canal retail.
- El producto destaca por su alto nivel de procesamiento y conveniencia, al presentarse como vieiras preparadas en su concha, listas para ser horneadas en pocos minutos.
- La propuesta de valor se fortalece mediante el respaldo de un chef reconocido (David Gallienne), lo que aporta credibilidad, storytelling y diferenciación en góndola. Este tipo de co-branding posiciona al producto dentro del segmento premium-accessible



# Análisis para erizos de mar

---

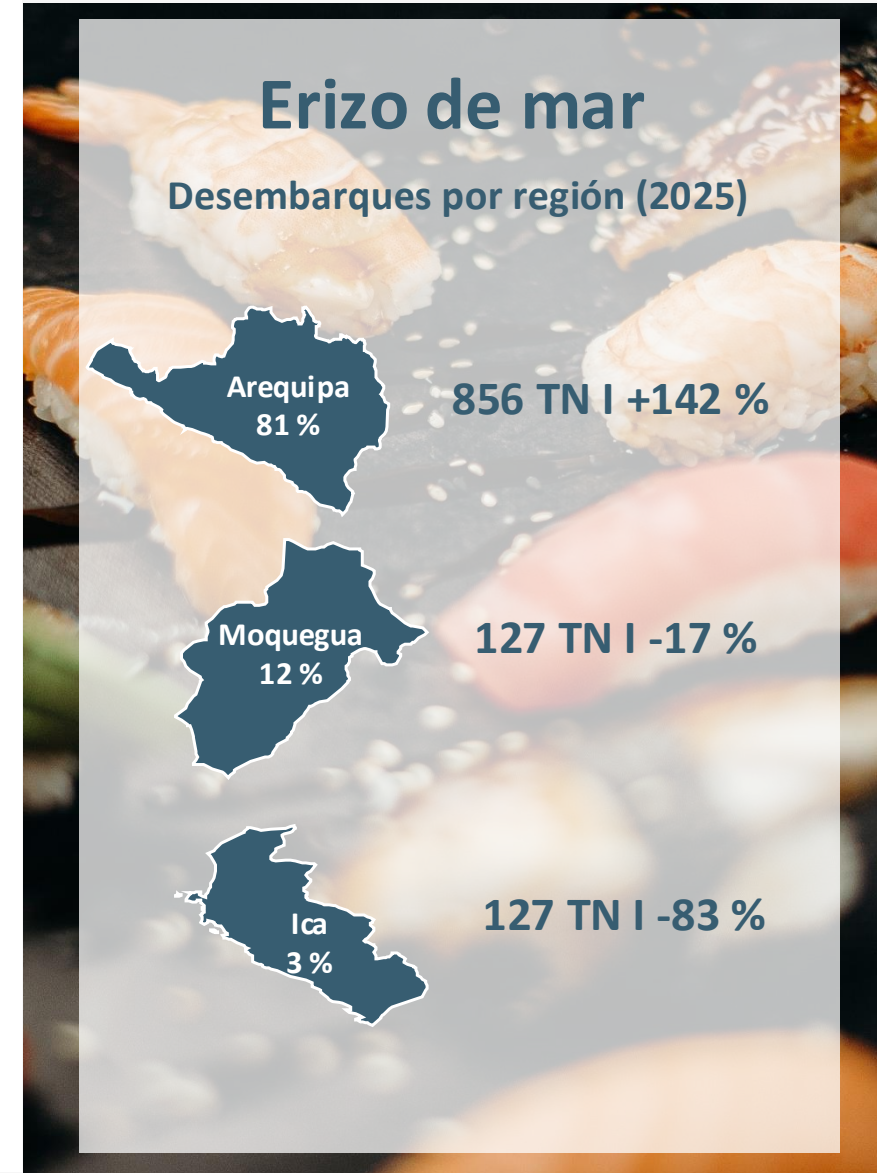
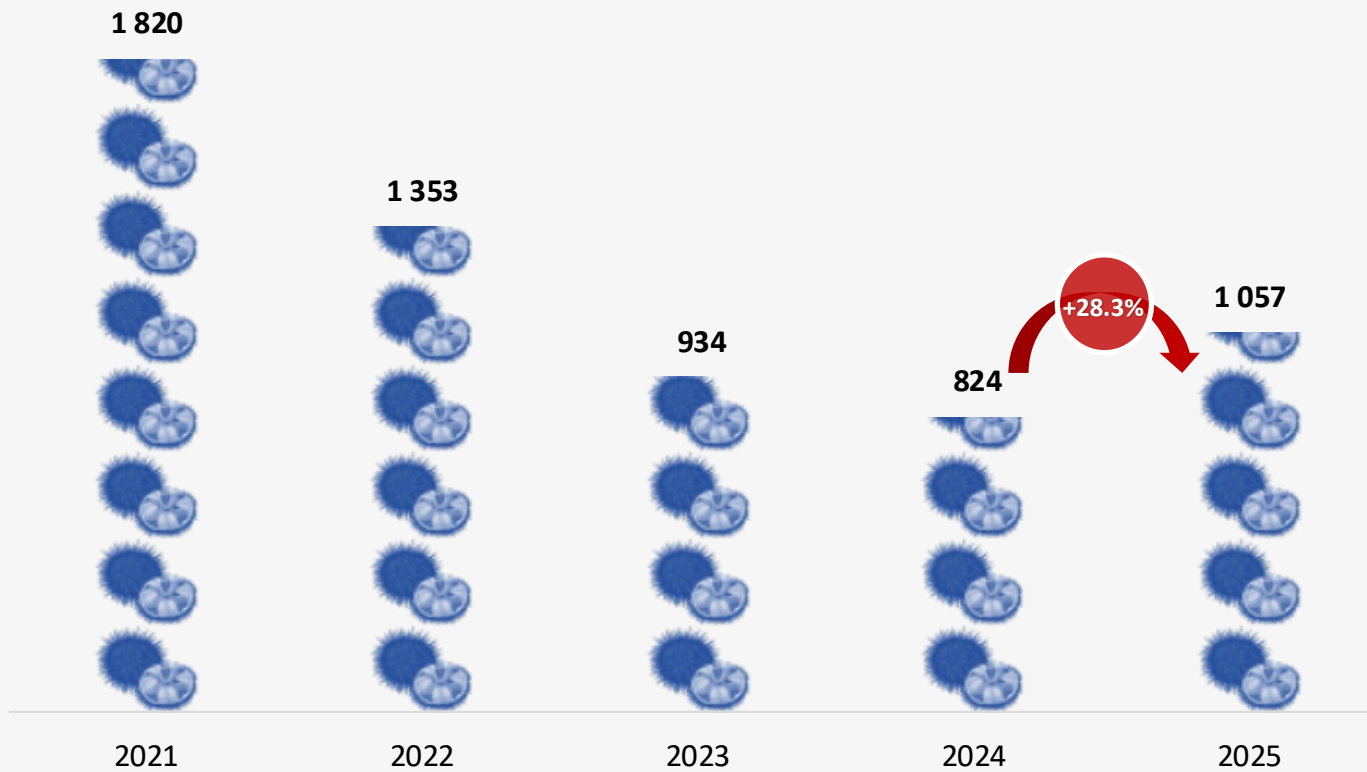
Andrés Bravo Ochoa  
Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial  
Departamento de Inteligencia de Mercados

Mayo 2026



# La oferta de erizo de mar en Perú muestra señales de recuperación en 2025, aunque se mantiene por debajo de niveles históricos y altamente concentrada en Arequipa

Perú: Evolución de los desembarques de erizos de mar 2021 - 2025  
TNs





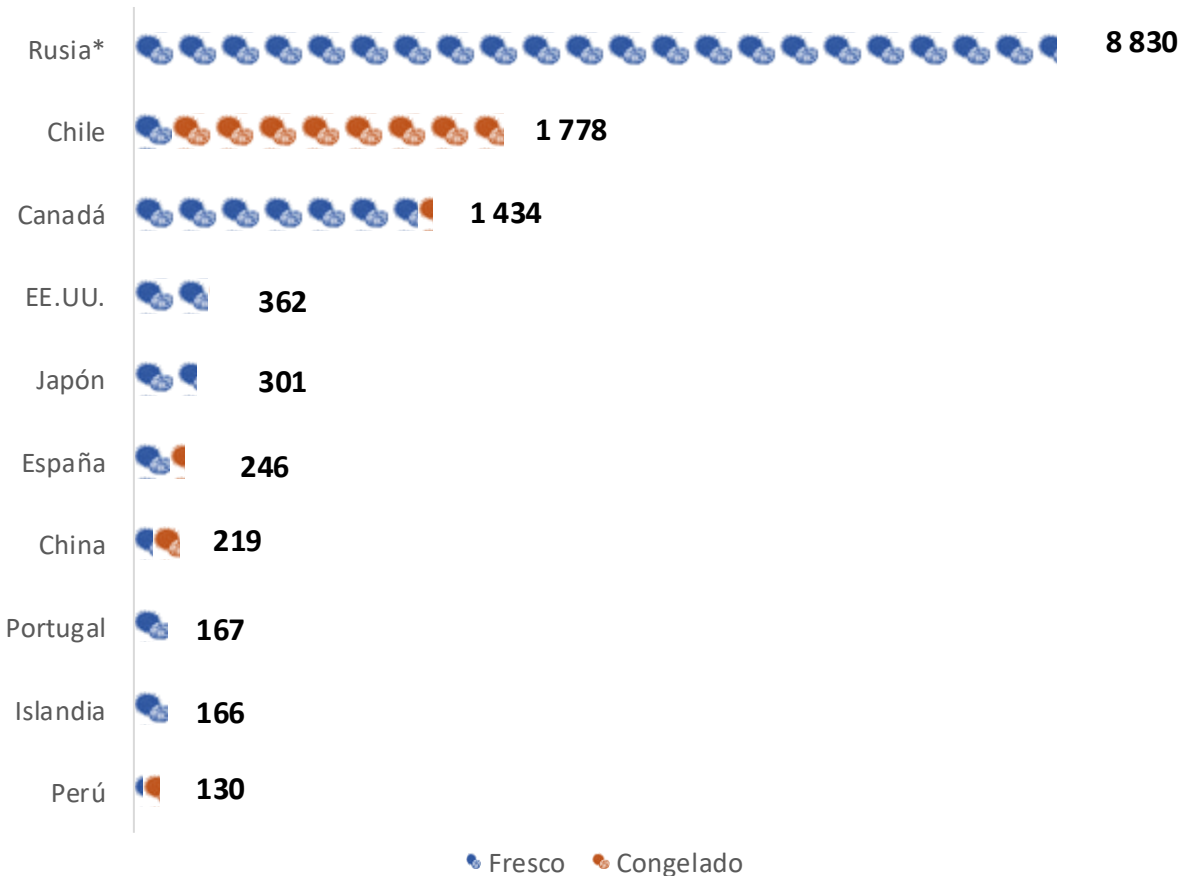
1

# ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES

# El comercio internacional de erizo de mar evidencia estabilidad en volúmenes (14–15 mil TNs), con una estructura altamente concentrada en producto fresco (88%), lo que limita la expansión del segmento congelado (12%)

## TOP 10: Exportadores de erizos de mar por presentaciones

2025  
TNs



- **Rusia**, cuya oferta alcanza cerca del 60 % de las exportaciones mundiales, sustenta su liderazgo en la proximidad geográfica a Japón, principal mercado consumidor, lo que permite exportaciones en fresco con alta valorización.
- **Chile**, con una participación superior al 10 %, se ha consolidado como el principal exportador de presentaciones congeladas. Su oferta de erizo blanco se orienta al mercado japonés, con un posicionamiento sólido en términos de calidad.
- **Canadá** participa en el comercio internacional a través de la oferta de dos variedades de alto valor comercial propias de la costa del Pacífico. La mayor parte de sus exportaciones se destinan a Japón, EE.UU. Y Hong Kong, priorizando nichos premium que demanden erizo fresco de alta calidad.
- **EE.UU.**, particularmente California y la región del Pacífico, explota erizo rojo. El país mantiene una presencia relevante en el segmento premium, con una oferta dirigida tanto al mercado interno como a exportaciones hacia Japón.
- **Perú** cuenta con erizo blanco, aunque su participación en el comercio internacional aún es limitada por la menor presencia del recurso, en comparación con otros jugadores.

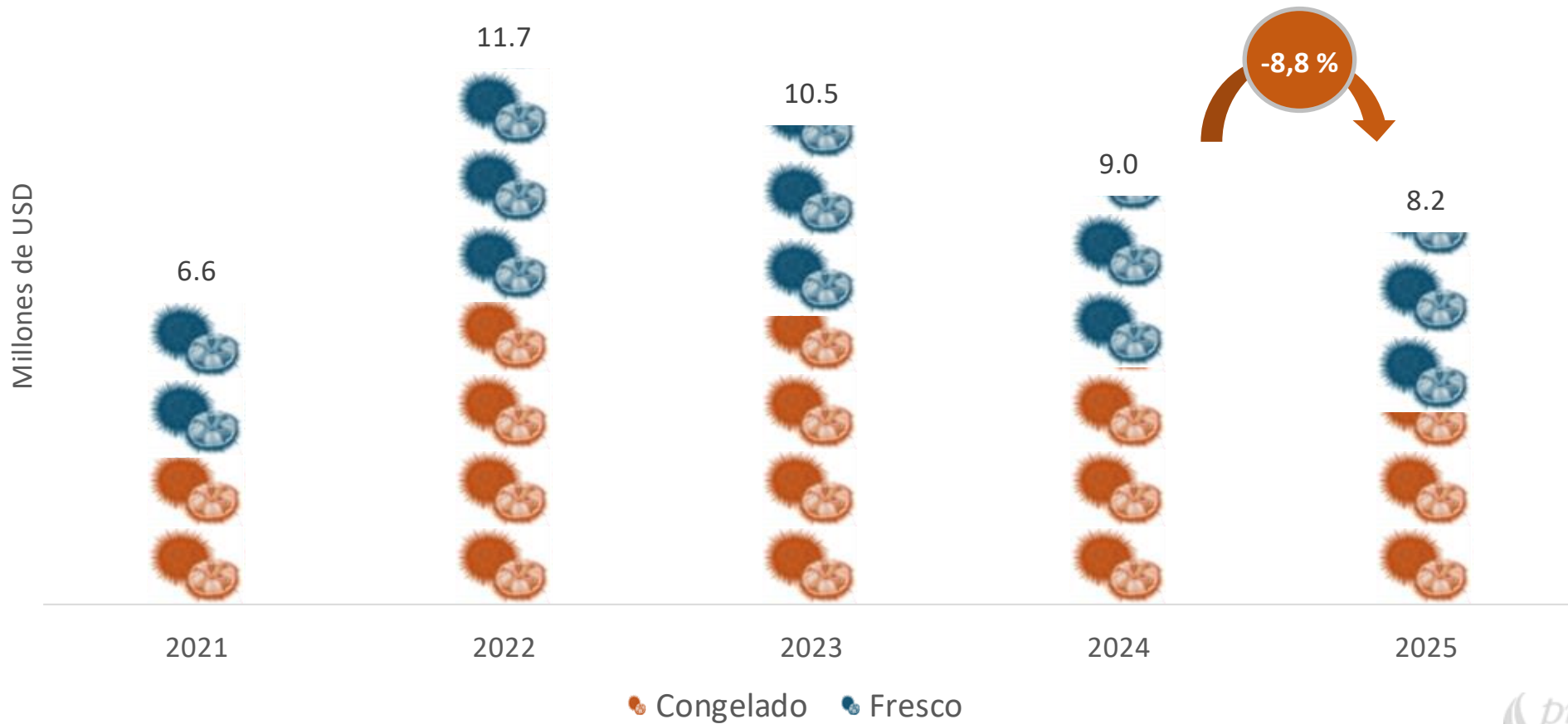
Fuente: COMTRADE - SUNAT / Undercurrent News

Nota: En base a las exportaciones de la HS06 0308.21 & 0308.22

\* Preliminar

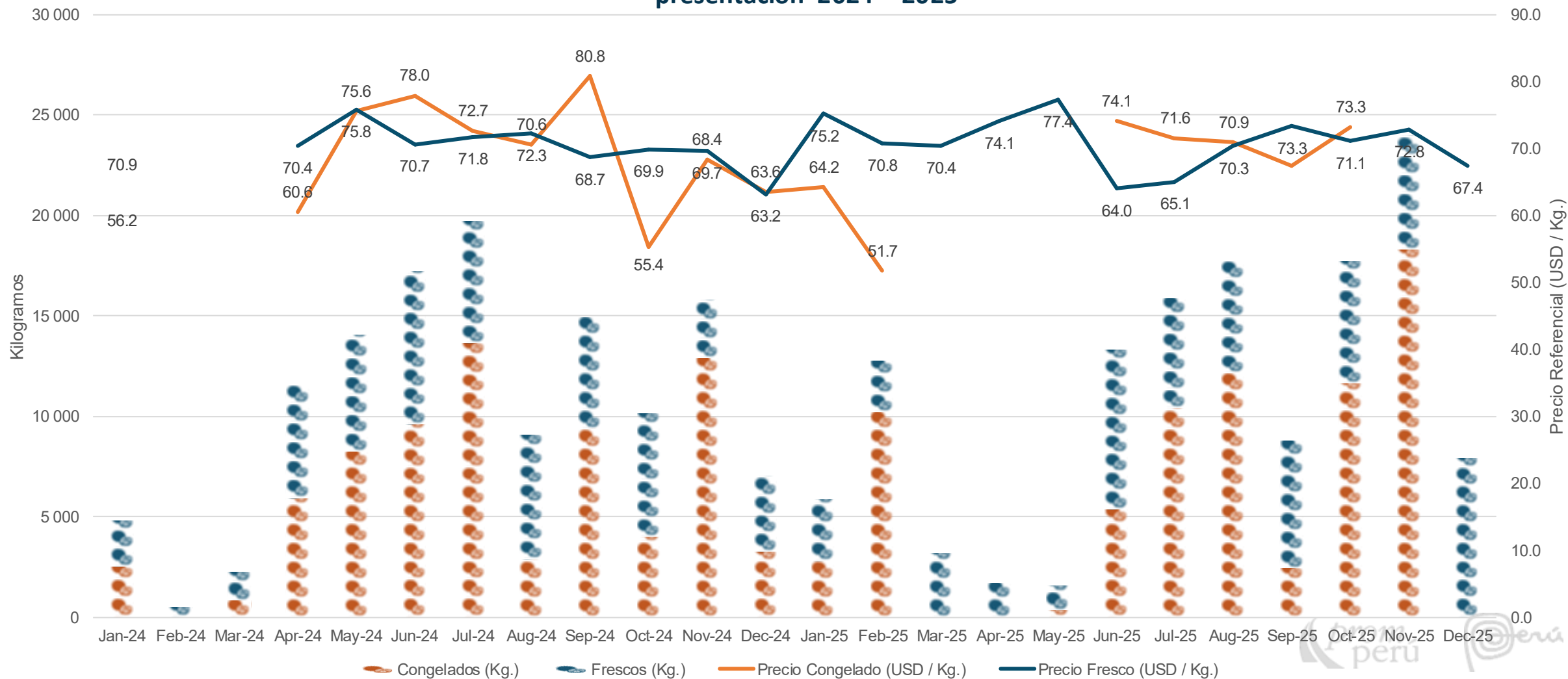
La caída de la producción global, el impacto del cambio climático y las restricciones pesqueras están transformando al erizo de mar en un recurso cada vez más escaso, impulsando su premiumización y abriendo oportunidades para nuevos orígenes como Perú

### Evolución de las exportaciones peruanas de erizos de mar por presentación 2021- 2025 / Millones de USD



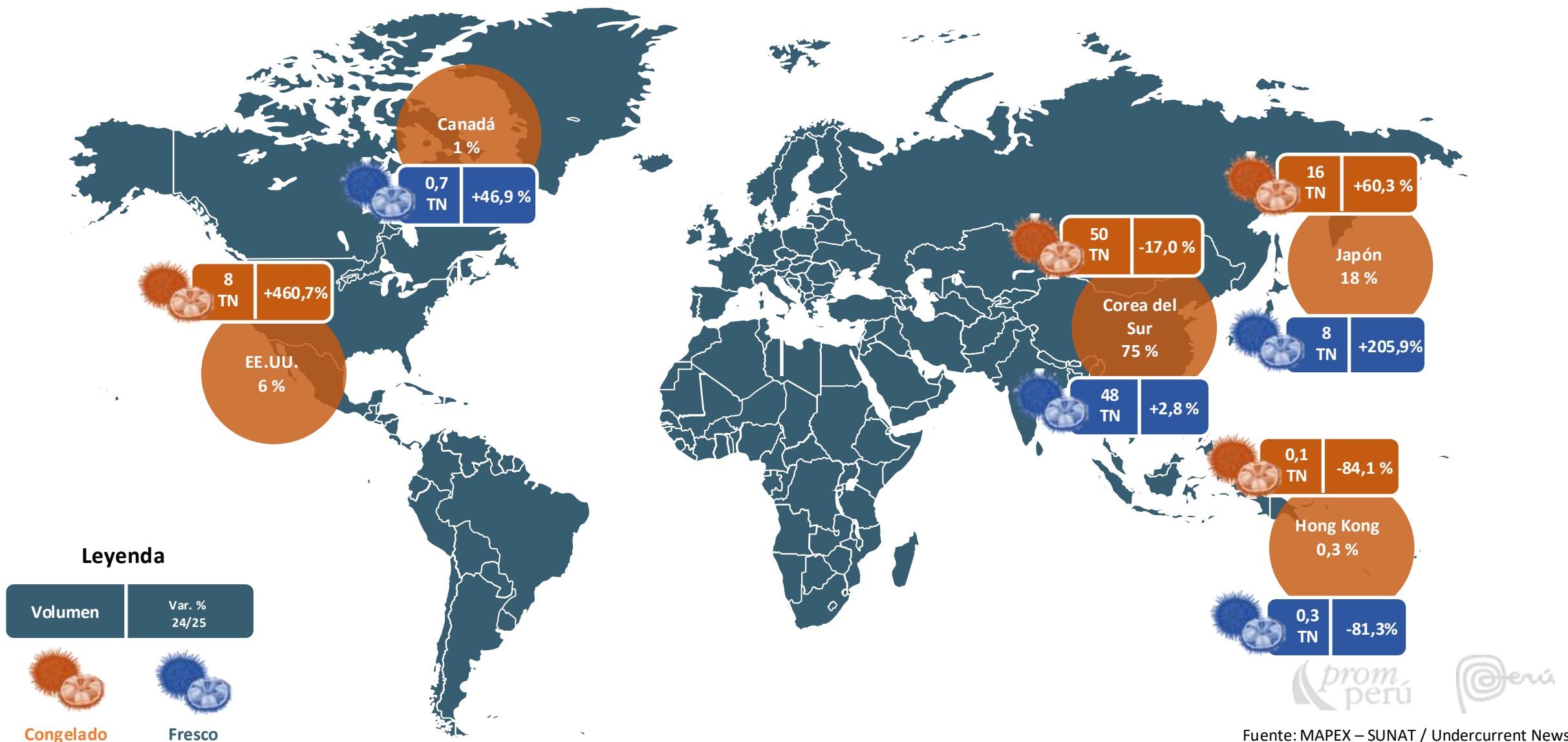
Las exportaciones de erizo de mar presentan una marcada concentración temporal de envíos a lo largo del año, reflejando una estacionalidad asociada a la disponibilidad del recurso, aunque con alta variabilidad intermensual.

### Evolución mensual de las exportaciones peruanas y precios referenciales mensuales de erizos de mar por presentación 2024 - 2025



En 2025, las exportaciones peruanas de erizo de mar cayeron 8,8 % en valor, a pesar de un crecimiento de 2,5 % en volumen, reflejando una disminución en los precios internacionales. Esta dinámica responde principalmente a menores cotizaciones en Corea del Sur, mercado que concentra cerca del 75 % de los envíos, en un contexto de oferta equilibrada entre presentaciones frescas y congeladas.







Perú: Principales mercados de exportación para erizo de mar en volumen por presentación para 2025





# 2 ANÁLISIS DE LA OFERTA GLOBAL

La producción global de erizo de mar sumó 57,4 mil TN en 2024, lo cual significó un descenso medio anual de 5,3 % durante el periodo 2020 – 2024. Perú es el décimo productor mundial de este recurso, en general, y el segundo de erizo blanco, en particular

País	2024 TN	TCP 2024 - 2020	Part.% 2024
 Chile (Erizo blanco)	21 965	-12,5%	38 %
 Fed. Rusa (Erizos NEP)	11 999	+6,1%	21 %
 China (Erizos NEP)	7 576	-1,8 %	13 %
 Japón (Erizos NEP)	6 300	-1,3 %	11 %
 Perú (Erizo blanco)	824	+42,6 %	1 %
 Mundo	57 421	-5,3 %	100%

Perú




**Perspectivas: Hacia 2026, el mercado internacional del erizo de mar mostrará una recuperación gradual de la demanda en segmentos premium, aunque con oferta restringida y altamente volátil debido a factores ambientales, regulatorios y cambios en los principales mercados consumidores como Japón, EE.UU. y China**

## PRINCIPALES INSIGHTS PARA 2026



**OFERTA LIMITADA  
POR FACTORES  
AMBIENTALES**



**DEMANDA  
ALTAMENTE  
CONCENTRADA  
EN JAPÓN Y  
EE.UU.**



**DEMANDA  
PREMIUM EN  
EXPANSIÓN PERO  
VOLÁTIL**



**MAYOR PRESIÓN  
POR  
SOSTENIBILIDAD**

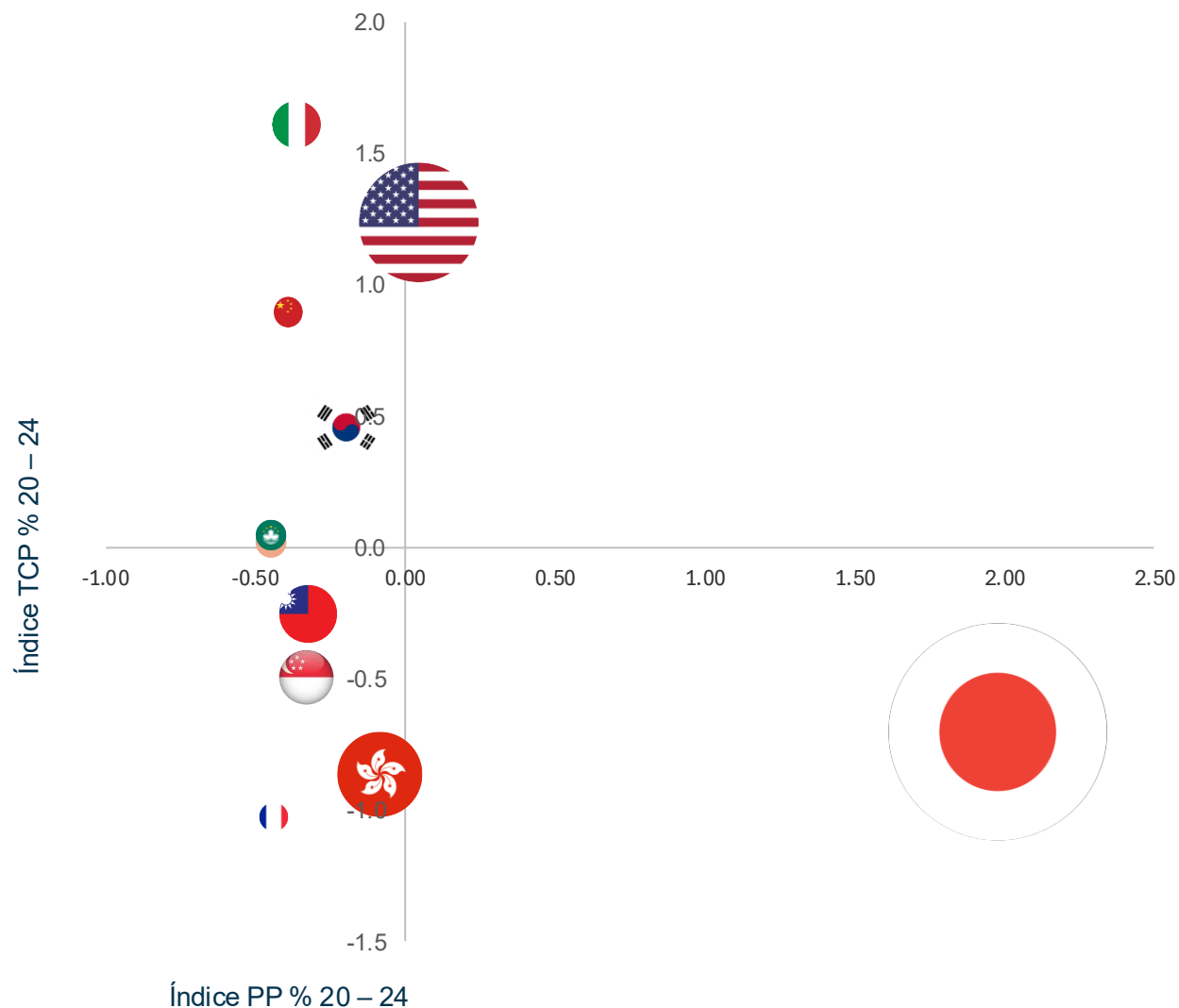
- **Se mantendrá una alta volatilidad en precios internacionales**, debido a la limitada oferta global y la naturaleza altamente perecible del producto. Eventos climáticos y restricciones de captura seguirán afectando la estabilidad del suministro.
- **Japón continuará siendo el principal mercado y formador de precios**, aunque con una mayor diversificación de proveedores. La demanda se mantiene sólida en el canal foodservice, particularmente en sushi y alta gastronomía.
- **Estados Unidos consolidará su crecimiento como mercado premium**, impulsado por el consumo en restaurantes japoneses y tendencias gastronómicas. No obstante, la demanda será sensible a ciclos económicos y al gasto en restauración.
- **El Sudeste Asiático muestran potencial de expansión**, especialmente en segmentos de lujo y consumo aspiracional. Sin embargo, las restricciones sanitarias y la volatilidad en importaciones limitan un crecimiento sostenido.
- **La oferta seguirá concentrada en pocos países (Chile, Perú, EE. UU., Canadá y Japón)**, con creciente presión sobre sostenibilidad. Esto abre oportunidades para proveedores con certificaciones y abastecimiento confiable.



# 3 ALERTAS COMERCIALES

# Erizo de mar

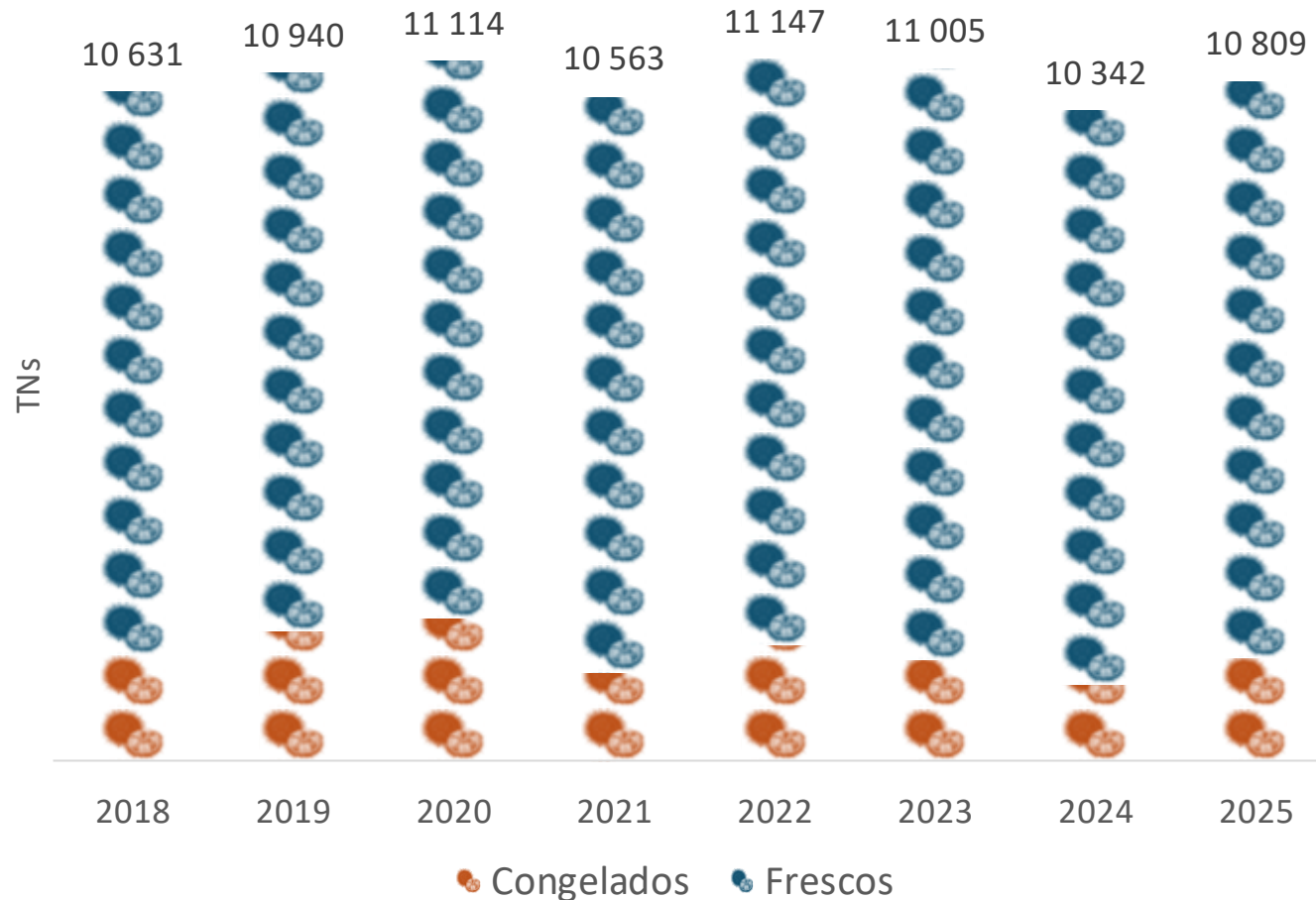
## Matriz CEPAL: Erizos de mar frescos / congelados 2020 - 2024



País	Importaciones USD M	PP 20 - 24	TCP 20 - 24
Japón	149	64 %	-7,2 %
EE.UU.	44	10 %	+37,3 %
Hong Kong	22	8 %	+5,0 %
Corea del Sur	22	5 %	+25,3 %
Taiwán	11	3 %	+14,4 %
Singapur	9	3 %	+10,6 %
Italia	7	2%	+43,3 %
Canadá	3	1%	+18,6 %
Macao	3	1%	+18,9 %
China	3	2%	+32,0 %

La caída de hasta 50% en las capturas de erizo en Japón, junto con un incremento de precios en origen en los últimos años, evidencia una disrupción estructural en la oferta. Este escenario abre una ventana para que proveedores como Perú se posicionen en segmentos premium, en un mercado con menor disponibilidad y alta disposición a pagar.

Japón: Importaciones de erizos de mar por presentación  
TNs



- **Disrupción de la oferta japonesa:** La producción local de erizo de Japón, particularmente en Hokkaido, ha registrado caídas de hasta 50 % interanual, debido al aumento de las temperaturas del mar que ha reducido la disponibilidad de alimentos (algas).
- **Escalada significativa de precios en origen:** La menor disponibilidad ha incrementado un 120 % los precios mayoristas del erizo japonés en los últimos años, reflejando desbalance entre oferta y demanda en el principal mercado mundial.
- **Precio alcista e el consumo final:** Este encarecimiento se traslada en la cadena de valor, con precios en restaurantes que alcanzan niveles de USD 100 – 120 por porción, consolidando al erizo como un producto cada vez más exclusivo dentro del segmento premium.
- **Mayor dependencia del abastecimiento externo:** La caída de la producción está obligando a Japón a incrementar su dependencia de importaciones, abriendo espacio para proveedores capaces de ofrecer calidad consistente.
- **Reconfiguración de los flujos comerciales:** La escasez de producto japonés está generando una mayor demanda por erizo de otros orígenes (Chile, EE.UU., Canadá y Perú).



# 4 DESARROLLO DE PRODUCTOS

# Cómo se posiciona el erizo de mar peruano en el retail: de producto premium a alternativa competitiva



## Calidad Premium (*Sashimi Grade*)

- En Singapur, el erizo de mar peruano (*Peru Uni*) busca posicionarse como un producto gourmet dirigido principalmente al canal HORECA y retail especializado, destacando su calidad "*sashimi grade*" y su uso en preparaciones japonesas de alto valor como sushi, sashimi y donburi.
- La narrativa comercial resalta que el erizo es capturado en aguas frías del Pacífico peruano y congelado rápidamente (*flash frozen*), lo que permite preservar su textura cremosa, color dorado intenso y sabor dulce – marino, atributos altamente valorados por chef y consumidores asiáticos.
- Se diferencia por su consistencia más firme y menor amargor frente a otros orígenes, lo que lo hace ideal para la manipulación en la cocina profesional y premium.



## Frescura y origen sostenible

- En Canadá, el erizo de mar peruano se posiciona como un producto premium orientado al consumo fresco, disponible en pescaderías especializadas y plataformas de venta directa, donde se comercializa junto con orígenes locales como Columbia Británica.
- La narrativa destaca la manipulación cuidadosa y rápida distribución, lo que garantiza frescura, textura cremosa y sabor dulce.
- El producto se diferencia por su enfoque en sostenibilidad y pesca responsable, enfatizando la ausencia de conservantes y aditivos, alineándose con las preferencias del consumidor canadiense por productos de mar naturales, trazables y de alta calidad.



## Alternativa al erizo japonés

- El erizo peruano es comercializado en Vietnam a través de plataformas como Weee! Como un producto congelado premium, orientado al consumo doméstico, especialmente para preparaciones japonesas.
- La narrativa destaca su origen salvaje en aguas profundas de la costa peruana, reforzando atributos de pureza y autenticidad.
- Se enfatiza que es libre de conservantes y colorantes, alineándose con tendencias clean label.

# Innovación y premiumización del erizo de mar: nuevas formas de consumo y valor agregado en el retail global



## Ready-to-eat

- Salty Gold posiciona su *Uni Butter* como un producto de alto valor agregado, que transforma el erizo de mar en una experiencia culinaria premium *ready-to-eat*.
- A diferencia del consumo tradicional en crudo, este formato permite integrar el sabor del erizo en preparaciones cotidianas como tostadas, pastas o mariscos.
- La narrativa destaca el umami intenso y la cremosidad natural del erizo, combinados con mantequilla de alta calidad, generando un producto indulgente y sofisticado.
- Además, se comunica un enfoque en sostenibilidad, al utilizar erizos capturados para controlar especies invasoras, reforzando un storytelling ambiental.



## Flavor enhancers gourmet

- Las *Uni Soy Sauce* o salsas a base de erizo representan una innovación que combina la tradición japonesa con el desarrollo de condimentos funcionales premium, posicionando al erizo como un potenciador de sabor más allá de su consumo directo.
- La propuesta de valor se centra en su capacidad de aportar profundidad umami, complejidad y notas marinas a platos simples como arroz, huevos, sashimi o pasta, transformándolo en un ingrediente versátil para el consumidor doméstico.
- Este tipo de productos responde a la tendencia global de "*flavor enhancers gourmet*", donde ingredientes premium se adaptan a formatos prácticos



## Conservas premium

- Las huevas de erizo en conserva (en salmuera o aceite) se posicionan como una solución de larga vida útil y consumo inmediato, permitiendo extender la disponibilidad de un producto altamente perecible como el erizo de mar.
- La narrativa destaca su intensidad de sabor, concentración de umami y textura cremosa, características que se mantienen gracias a procesos de conservación controlados.
- En términos de mercado, se trata de un producto orientado al segmento *delicatessen* y retail especializado, donde el consumidor busca experiencias culinarias sofisticadas. Además, responde a la tendencia de conservas premium.



Andrés Bravo Ochoa  
Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial  
Departamento de Inteligencia de Mercados

Mayo 2026