



spa SELERA
PANGAN
ANDALAN
a member of Sinta Group

PT SELERA PANGAN ANDALAN

SOLUSI TEPAT DALAM MEMENUHI KEBUTUHAN IKAN AIR TAWAR ANDA

PROFIL PERUSAHAAN

PT Selera Pangan Andalan merupakan divisi distribusi produk ikan dan ternak dari kelompok usaha PT Sinta Prima Feedmill.

PT SELERA PANGAN ANDALAN

Selera Pangan Andalan hadir sebagai solusi yang tepat dalam memenuhi kebutuhan ikan air tawar anda. Kami mengedepankan ikan dengan kualitas tinggi, jaringan distribusi cold chain, serta produk ikan yang sesuai dengan keinginan Anda.

PT SINTA PRIMA FEEDMILL

Perjalanan kami dimulai sejak 1982, hingga kini berdampak bagi ribuan peternak dan pembudidaya.



P
R
O
D
U
K



BUGAR (BLOCK)

Bugar merupakan produk ikan yang diambil dalam kondisi segar dari petani kami dan langsung dibekukan



SEGARA PRIMA (WGGS)

Segara Prima merupakan produk ikan yang telah dibersihkan dari sisik, insang, dan isi perut (whole gilled gutted scaled/WGGS) sehingga dapat langsung diolah menjadi aneka olahan masakan yang diinginkan



FILEA (FILLET)

Filea merupakan produk ikan fillet beku yang hadir dengan berbagai pilihan jenis ikan dan cara pemrosesan

DARI MANA SUMBER IKAN KAMI?

Ikan dengan kualitas terbaik berasal dari pembudidaya kami yang menggunakan pakan Sinta dari berbagai daerah di Indonesia sehingga kami dapat pastikan bahwa ikan berasal dari tempat yang terpercaya. Karena banyaknya jaringan pembudidaya yang kami miliki, kami dapat menjaga ketersediaan supply skala home production hingga skala besar. Pengembangan produk dan inovasi juga terus kami tingkatkan agar tercipta produk perikanan yang unggul dan mudah didapatkan.



MENGAPA HARUS PT SELERA PANGAN ANDALAN?



KUALITAS

Diolah dengan teknologi pemrosesan terstandarisasi



KEBERLANJUTAN

Ketersediaan produk secara terus menerus



KESESUAIAN

Produk yang sesuai dengan kebutuhan Anda baik spesifikasi maupun kuantitas produksi

“Kebutuhan anda adalah prioritas kami”



Kolaborasi Sesuai Kebutuhan Anda

Bersama dengan kami, Anda dapat membuat produk ikan segar sesuai dengan kebutuhan dengan konsistensi mutu yang terjaga. Anda dapat melakukan custom produk mulai dari jenis ikan, pemrosesan, karakteristik produk, kemasan, hingga jadwal pengiriman. Harga yang kompetitif dan terbaik pun bisa Anda dapatkan di PT Selera Pangan Andalán.

APA YANG KAMI KERJAKAN UNTUK ANDA?



MANAJEMEN PRODUKSI

Pengaturan jadwal produksi dan spesifikasi produk yang sesuai kebutuhan anda



SISTEM DISTRIBUSI

Penggunaan distribusi dengan cold chain agar memastikan kesegaran ikan hingga ke tangan Anda



PERBAIKAN KUALITAS

Ikan yang lebih seragam, segar, dan nikmat



EFISIENSI

Harga yang kompetitif dan terbaik



STANDARISASI

Kestabilan dan standar yang terjaga. Berbagai jenis ikan air tawar kami diproses di pabrik mitra bersertifikat.

Adapun sertifikat yang sudah dimiliki dalam proses produksinya yaitu:



SERTIFIKAT CBIB LEVEL EXCELLENT

Sertifikasi yang menjamin mutu dan keamanan pangan dari pembudidayaan dengan memperhatikan sanitasi, benih, pakan, obat ikan dan bahan kimia, serta bahan biologis.



SERTIFIKAT HALAL MUI

Sertifikasi yang menyatakan halalnya sebuah produk baik itu makanan, minuman, obat-obatan maupun kosmetika yang sesuai dengan syariat Islam.

BAGAIMANA CARA ANDA MENDAPATKAN PRODUK YANG SESUAI DENGAN KEBUTUHAN ANDA?

1 Pilih Jenis Ikan

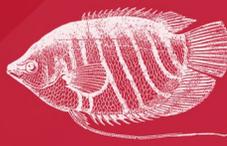
Ikan Patin



Ikan Nila



Ikan Gurame



Ikan Lele



Ikan Mas



2 Pilih Jenis Pemrosesannya



Bugar (Block)



Segara Prima (WGGS)



Filea (Fillet)

3 Tentukan Spesifikasi Produk Anda

4 Pilih Metode Pengemasan

5 Hubungi Kami Untuk Mendapatkan Penawaran Harga

MENGAPA HARUS IKAN BEKU?

SEGAR DAN PRAKTIS

Ikan yang dibekukan tergolong lebih segar karena langsung diproses dekat dengan pembudidaya serta dapat digunakan kapanpun sesuai dengan kebutuhan Anda

HIGIENIS, TERSTANDAR, SERTA TERJAGA GIZI DAN NUTRISI ASLI IKAN.

Ikan dibekukan melewati proses produksi yang higienis, quality control terstandar, dan proses pembekuan yang baik sehingga terjaga gizi dan nutrisinya.

KUALITAS TETAP TERJAGA SELAMA MASA PENYIMPANAN YANG LAMA

Kualitas produk ikan beku akan tetap terjaga selama masa penyimpanan dan memiliki ketahanan masa simpan yang lebih lama dibandingkan produk perikanan lainnya.



IKAN PATIN

Nutrisi daging ikan patin yang cukup tinggi adalah protein dan asam amino esensial. selain itu, ikan patin mengandung lisin dan arginine yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan protein susu dan daging.

BUGAR (BLOCK)



SEGARA PRIMA (WGGS)



FILEA (FILLET)



IKAN NILA

Ikan Nila mengandung Vitamin B12, yaitu salah satu senyawa penting untuk menjaga energi dalam tubuh. Nutrisi dan manfaat ikan nila termasuk tinggi protein, vitamin dan mineral sekaligus rendah lemak.

BUGAR (BLOCK)



SEGARA PRIMA (WGGS)



FILEA (FILLET)



IKAN GURAME

Kandungan protein ikan gurame cukup tinggi dibandingkan dengan ikan tawar lainnya yaitu sebesar 19%, sehingga sangat baik untuk perkembangan massa otot kamu. Asam amino yang ada di ikan gurame juga bisa kamu gunakan sebagai energi pengganti dari bagian tubuh yang mengalami kerusakan.

BUGAR (BLOCK)



SEGARA PRIMA (WGGS)



IKAN LELE

Ikan lele memiliki kandungan vitamin D, B12, B1 dan kolin yang tinggi. Vitamin lain yang juga terdapat dalam ikan lele meliputi B5, B6, B2, B9, dan sedikit vitamin E, A, C, serta K.

BUGAR (BLOCK)



SEGARA PRIMA (WGGS)



IKAN MAS

Ikan mas adalah ikan air tawar yang mengandung banyak nutrisi, seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, dan vitamin B1. Omega juga merupakan salah satu kandungan yang dimiliki ikan mas yang memiliki fungsi sangat baik untuk kesehatan jantung.

BUGAR (BLOCK)



SEGARA PRIMA (WGGS)



PILIHAN KEMASAN

Anda dapat melakukan custom kemasan produk mulai dari bahan kemasan, metode pengemasan, hingga merek dan label yang sesuai dengan keinginan Anda.





PT SELERA PANGAN ANDALAN

Prosperity Tower Lt. 15 Unit F - G
District 8, SCBD Lot 28, Jl. Jendral Sudirman Kav. 52-53
Telp: +62-21 548-0959 Fax: +62-21 549-3313

SALES DAN MARKETING

Email: seali-lismaryanti@panganandalan.co.id | Telp: 089678769983