



Código:	05-011		Latas/Caja:	8
Formato:	2/1	Lata	FCP:	60 meses
Peso neto:	1800g			

Ingredientes principales

Atún calidad Yellowfin, aceite de oliva, sal.

Características organolépticas

Color: rosa – naranja uniforme.

Sabor y perfume: rico y delicado.

Aspecto y consistencia: el producto se presenta en filetes enteros, compactos y consistente, pero al mismo tiempo tiernos.

Advertencias por la conservación

Conservar los botes en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; **después de la abertura, reponer en la nevera (0-4°C) y consumir en breve.** Se recomienda cubrir la lata para mantener inalteradas en el tiempo frescura y fragancia.

Características del producto

El atún Yellowfin de origen español es la variedad más apreciada entre los atunes y se caracteriza por carnes rosadas y particularmente tiernas. La pesca tiene lugar en primavera en las frías aguas atlánticas, cuando su carne es muy sabrosa y aún no se ha visto afectada por el largo viaje migratorio al Mediterráneo. La elaboración en fresco, la delicada cocción al vapor y el justo tiempo de maduración en aceite de oliva, permiten obtener un producto de alta calidad que se caracteriza por la presencia de trozos enteros, Compactos y con sabor exquisito.

Argumentaciones de venta

Único e inimitable, elaborado a mano, de atunes Yellowfin de gran talla, el filete de atún Ginos es primero condimentado con óptimo aceite de oliva, cocido al vapor y luego largamente curado, para ofrecer lo mejor. Los filetes son de unos 20 cm, tamaño ideal para probar lo mejor del atún de gran clase.

Clientela interesada

Producto de amplio uso, válido en todos los sectores gastronómicos, desde la gastronomía hasta el restaurante de clase pasando por pizzerías, taperías, fast-food.

Modos de empleo

Ideal para la preparación de ensaladas, buffet, realización de salsas y ricas entradas. Considerado la alta calidad del pescado y las dimensiones que tienen los filetes, es indicado para sabrosas pizzas gourmet.