Filetes de atún Yellowfin en aceite de oliva 1/1-2/1

Código: 05-001 - 05-002 **Formato**: 1/1 - 2/1 Lata **Peso neto:** 1000g - 1730g	**Latas/Caja**: 12 - 6 **FCP**: 60 meses

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 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.

Filetes de atún Yellowfin en aceite de oliva 1/1-2/1

Argumentaciones de venta
La elaboración del atún Yellofin en rodajas con aceite de oliva y sal se hace directamente en el lugar de pesca y permite obtener la mejor calidad. El almacenamiento en los almacenes Ginos durante al menos 6 meses permite al producto adquirir un sabor equilibrado y homogéneneneo, que indica un grado de maduración adecuado. Todo esto hace que este atún sea ideal para cualquier necesidad gastronómica: perfecto para aperitivos, donde se quiere destacar el trozo de atún entero. Hay que recordar que el atún Yellowfin es desde siempre sinónimo de gran calidad, el doble formato satisface finalmente pequeñas y grades de necesidades.

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.