



<b>Codice:</b>	05-007 - 05-008		<b>Pz./Collo:</b>	6 - 24
<b>Formato:</b>	2/1 - 1/2	Latta	<b>TMC:</b>	60 mesi
<b>Peso netto:</b>	1730g - 400g			

### Ingredienti principali

Tonno striato (Skipjack), olio di girasole, sale.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso chiaro.

**Sapore e profumo:** saporito e fragrante.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta a piccoli tranci, teneri e di media consistenza.

### Avvertenze per la conservazione

Conservare le latte in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. Si raccomanda di coprire latte o il contenitore in cui viene versato il prodotto per mantenere inalterate nel tempo freschezza e fragranza.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Il tonno Skipjack, detto anche tonno striato, raggiunge un peso di circa 4 chilogrammi. Varietà di grande importanza commerciale ha una colorazione blu-scura violacea sul dorso, argentea sulla parte inferiore dei fianchi e sul ventre con 4-6 fasce longitudinali scure molto evidenti sui fianchi e sul ventre. È presente nelle acque tropicali e temperate di tutti gli oceani e nel Mediterraneo.

### Argomentazioni di vendita

È il tonno ideale per i clienti che ricercano un ottimo rapporto qualità-prezzo grazie ai piccoli tranci che lo rendono un prodotto di elevata resa e grande versatilità per tutti gli usi in cucina. Il doppio formato soddisfa infine piccoli e grandi fabbisogni.

### Clientela interessata

Prodotto di vastissimo utilizzo, valido in ogni settore gastronomico, dalla gastronomia al ristorante di classe passando per pizzerie, bruschetterie, fast-food.

### Modi d'uso

Prodotto di larghissimo impiego, è ideale per la preparazione di sughi, creme, salse, ricche e gustose insalatone, sfiziosi tramezzini, pizze golose e ovunque sia necessaria una precedente “trasformazione” del tonno stesso.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Vitello tonnato** – Mettere in pentola acqua, sale, carota, sedano, acciughe, cipolla, prezzemolo, basilico, alloro e pepe. Farvi bollire il vitello legato a salame. Passare al setaccio le verdure bollite e gli aromi della pentola. Passare al setaccio il tonno e metterlo in una terrina con le verdure. Aggiungere capperi e mezzo bicchiere di olio. Spremere anche il succo dei limoni. Mescolare forte e farne una salsa omogenea. Aggiungere l'aceto e l'altro olio, mescolare. Affettare il vitello sottile. Disporlo sul piatto da servire. Cospargervi la salsa e guarnire con capperi interi. Coprire il piatto e lasciare in frigo almeno 5 ore.