



<b>Código:</b>	05-010		<b>Sobres/Caja:</b>	8
<b>Formato:</b>	1/1	sobre	<b>FCP:</b>	24 meses
<b>Peso neto:</b>	1000g			

### Ingredientes principales

Atún calidad Skipjack, aceite de girasol, sal.

### Características organolépticas

**Color:** rosa claro.

**Sabor y perfume:** sabroso.

**Aspecto y consistencia:** el producto se presenta en pequeños trozos, 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 Skipjack, también denominado atún rayado, alcanza un peso aproximado de 4 kilogramos. Variedad de gran importancia comercial tiene una coloración azul-oscuro violácea sobre el dorso, plateada sobre la parte inferior de los flancos y sobre el vientre con 4-6 bandas longitudinales oscuras muy evidentes. Está presente en las aguas tropicales y templadas de todos los océanos y en el Mediterráneo.

### Argumentaciones de venta

Es el atún ideal para los clientes que buscan una excelente relación calidad-precio gracias a los pequeños trozos que lo convierten en un producto de alto rendimiento y gran versatilidad para todos los usos en la cocina. Por último, el doble formato satisface pequeñas y grandes necesidades. Propuesto en el formato en sobre, este producto tiene varias fortalezas entre las cuales: dimensiones reducidas, práctica apertura con velcro, reducida presencia de líquido. Los breves tiempos de pasteurización reducen el estrés del producto, dejando inalterada la calidad inicial.

### Cientela 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

Producto de muy amplio uso, es ideal para la preparación de salsas, cremas, ricas y sabrosas ensaladas, deliciosos sándwiches, pizzas golosas y donde sea necesaria una anterior “transformación” del propio atún.