

## Filetes de atún yellowfin en aceite de oliva 1/2



|                   |        |      |                    |          |
|-------------------|--------|------|--------------------|----------|
| <b>Código:</b>    | 05-021 |      | <b>Latas/Caja:</b> | 8        |
| <b>Formato:</b>   | 1/2    | Lata | <b>FCP:</b>        | 72 meses |
| <b>Peso neto:</b> | 550g   |      |                    |          |

### 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 o el contenedor, en cuyo es puesto el producto, para mantener inalteradas en el tiempo frescura y fragancia.



## *Filetes de atún yellowfin en aceite de oliva 1/2*

### **Características del producto**

El atún Yellowfin de origen española es la variedad más preciosa entre los atún y se caracteriza por su carne rosada y tierna. La pesca ocurre en el período primaveral en las frías aguas atlánticas cuando su carne es extremadamente sabrosa y no desfibrada por el largo viaje migratorio hacia el Mediterráneo. La elaboración del fresco, la delicada cocción al vapor y el justo tiempo de maduración en aceite de oliva, permiten de conseguir un producto de elevada calidad que se distingue por la presencia de trozos enteros, compactos y exquisito sabor.

### **Argumentaciones de venta**

Único e inimitable, trabajado a mano, de atunes Yellowfin de talla grande, el filete de atún Ginos viene primero sazonado con óptimo aceite de oliva, cocido al vapor y luego largamente curado, para ofrecer lo mejor.

Un filete mide 12-14 cm, tamaño ideal para porcionarlo y servirlo. El tamaño de la lata del producto hace que sea muy versátil, practico y se puede fácilmente porcionar y permite de evitar, una vez abierta la confección, derroches y dificultad en administrar las eventuales porciones en sobreabundancia.

### **Clientela interesada**

Todas las realidades de la restauración, desde restaurantes elegantes pasando por fast food, cervecerías, pizzerías y Sushi Restaurants.

### **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.