

Filetes de atún yellowfin en aceite de oliva 1/2



Código:	05-021		Latas/Caja:	8
Formato:	1/2	Lata	FCP:	72 meses
Peso neto:	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, práctico 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.