



COD. Ventresca Affumicata

INFORMAZIONI

Nome del prodotto
Ventresca di Tonno Rosso Affumicato.

Descrizione del prodotto
Parte inferiore della zona vicina alla testa del tonno. Prodotto affumicato.

Specie del pesce
Thunnus Thynnus.

Scadenza
21 giorni in frigo a 4°C.

Suggerimenti di preparazione e conservazione
Una volta aperta la confezione, utilizzare sempre la adeguata tecnica di conservazione (isolare dall'aria per evitare ossidazione avvolto in carta assorbente o film).

In Europa non esiste nessun altro Tonno Rosso uguale al nostro
Noi peschiamo sotto programmazione, in uno dei migliori posti al mondo per il tonno rosso. Forti correnti, abbondante cibo e temperatura perfetta. Oltretutto è l'unico posto in Europa dove si può trovare il Tonno Rosso Selvaggio tutto l'anno, è proprio per questo che noi non congeliamo.

PRODUZIONE

Código FAO
BFT

Zona di cattura
FAO 37.1.1 Stretto di Gibilterra.

Método di produzione
Catturato.

Arte di pesca
Lenze e ami: linee di mano e canna da pesca.

Parte del tonno da cui proviene il pezzo
Parte inferiore del corpo del tonno. N° 6 nella gráfica.

Proceso de pesca
Pesca sostenible e artigianale di técnicas tradicionales con poca tecnología in barche piccole e vicino alla costa. Siamo i primi in Europa in applicare técnicas durante la pesca che evita la producción de ácido láctico nella carne, questo metodo evita che l'animale lotti e si stressi. Dopo di che si applica la técnica giapponese di sacrificio IKE JIME® che apporta meno sofferenza all'animale e migliora la qualità della carne. Sulla barca poi si effettua una perfetta pulizia interna eviscerando e dissanguando totalmente il tonno.

LOGÍSTICA


Formati di vendita
Ventresca

Taglia circa
50- 60 cm

Peso circa
1,5 - 3 kg

Confezione
Sottovuoto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALE

	Por 100 gr
Humidità	68,5
Ceneri totali	2,5g
Carboidrati	0,5g
Proteíne	28g
Fibra	<0,5 (L.Q)
Lípidi	1,9g
Sodio	0,624g
Valore Energético	129 Kcal
Grassi saturi	0,66g
Gr. monoinsaturi	0,75g
Grasi poliinsaturi	0,49g
Zuccheri	<0,5 (L.Q)
Sale	1,56g
Allérgeni	pesce 

PROCESSO DI AFFUMICAZIONE

Affumicato Naturale e in Freddo

Con legno di Quercia, Faggio, e botti di Rioja Alavesa. Il processo di combustione del legno deve rimanere sempre al di sotto dei 30°C evitando che la materia prima perda le sue qualità innate dovuto ad un trattamento térmico alto.

Affumicazione Senza Fiamma

Per evitare che il fuoco e la fiamma generano fenoli e benzopireni che apportano uno sgradevole sapore oltre ad essere tóssici.

Il Processo

Dura tre giorni. Prima la carne viene marinata per 24 ore con sali e zuccheri vergini non raffinati. Dopo di che si asciuga e si comincia l'affumicazione. Il fumo si rinnova ogni 40 minuti per essere un "fumo pulito" e appena generato. Per ultimo, rimane altre 24 ore maturando e dando tempo al fumo per riposare.

INGREDIENTI

Tonno Rosso (99,99%), zucchero, panela, sale, odore di fumo naturale di quercia, faggio e botti di Rioja Alavesa.

