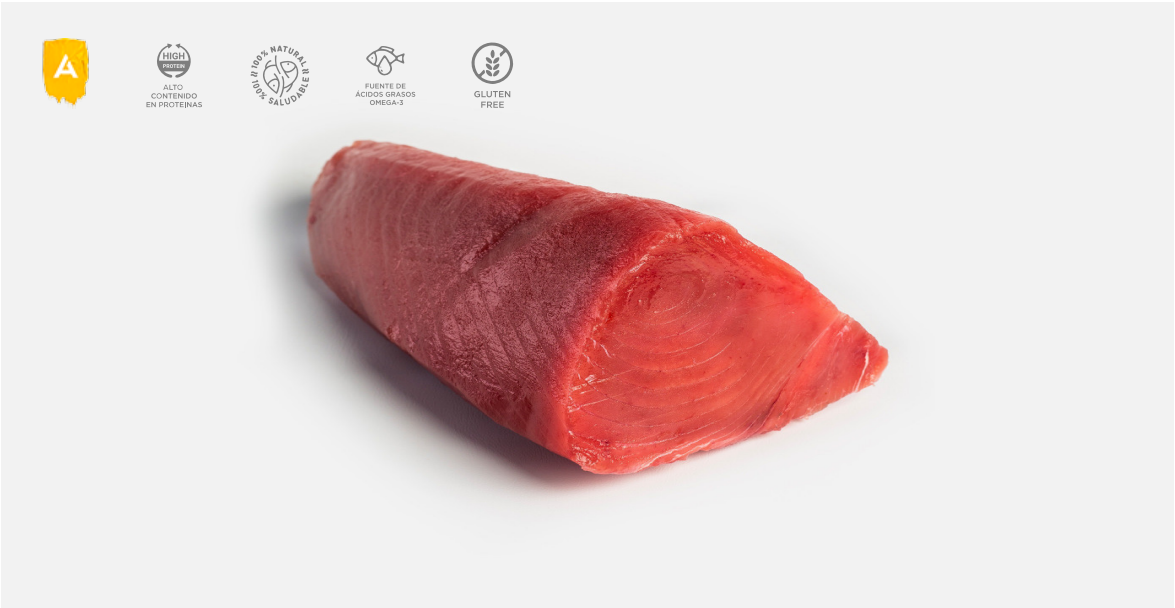


ALAKRANA

PREMIUM ATUN-SOLOMOA

2Kg. - 56.4€



EGOERA	DESCONGELADO
BIZITZA ERABILGARRIA	Parrilla (3 errazio)
KONTSERBATZEK BALDINTZAK	Xerratan egin (8 errazio)
HARRAPATZE- EREMUA (FAO)	Tartarra (8/10 errazio)
IZEN KOMERTZIALA	Gisatuak (4/6 errazio, osagarrien arabera)
OSAGAIK	Elaborazio gordinak (8 errazio, osagarriak kontuan hartu gabe)
ESPERO DEN ERABILERAK	Tatakia (3 errazio)
AURKEZPENA	Mota guztietako elaborazioetarako

GARRAIATZEKO BALDINTZAK	Parrilla (1/2 errazio)
----------------------------	------------------------

EZAUGARRI FISIKO-KIMIKOAK

BERUNA	Tartarra (1/3 errazio)
KADMIOA	Pikatzeko zentroko platera (2 errazio)
MERKURIOA	Entsaladak
HISTAMINA	Hutsik

EZAUGARRI MIKROBIOLOGIKOAK

AEROBIO MESOFILOAK	Gehien gustatzen zaizkizun osagarriekin
ENTEROBAKTERIOAK	Oliba-olioarekin bakarrik
LISTERIA MONOCYTOGENES	Pikatzeko zentroko platera (2/4 errazio)
SALMONELLA	Tatakia (2/3 errazio)

K O L O R E A	Nahi den saltsarekin lagundu daiteke
U S A I N A	Atun-dado ezin hobeak, zure irudimenari libre uzteko...
I T X U R A	Edozein elaborazio, gordinik edo puntuan prestatuta. Pieza honekin, plater ugari prestatu ahal izango dituzu. Gogoratu errazio bat 150 g eta 170 g bitarte izaten dela, hau da, gutxi gorabehera bi atun-xerra.
T E S T U R A	Lortu itsasoak eskaintzen dizkizun atun errazio garbienak, edozein elaborazio motatarako. Gogoratu errazio bat 150 g eta 170 g izaten dela, hau da, gutxi gorabehera bi atun-xerra.
B E S T E H A I N B A T	Erdian ipintzeko platera, pikatzeko edo entsaladetako elementu nagusi gisa.