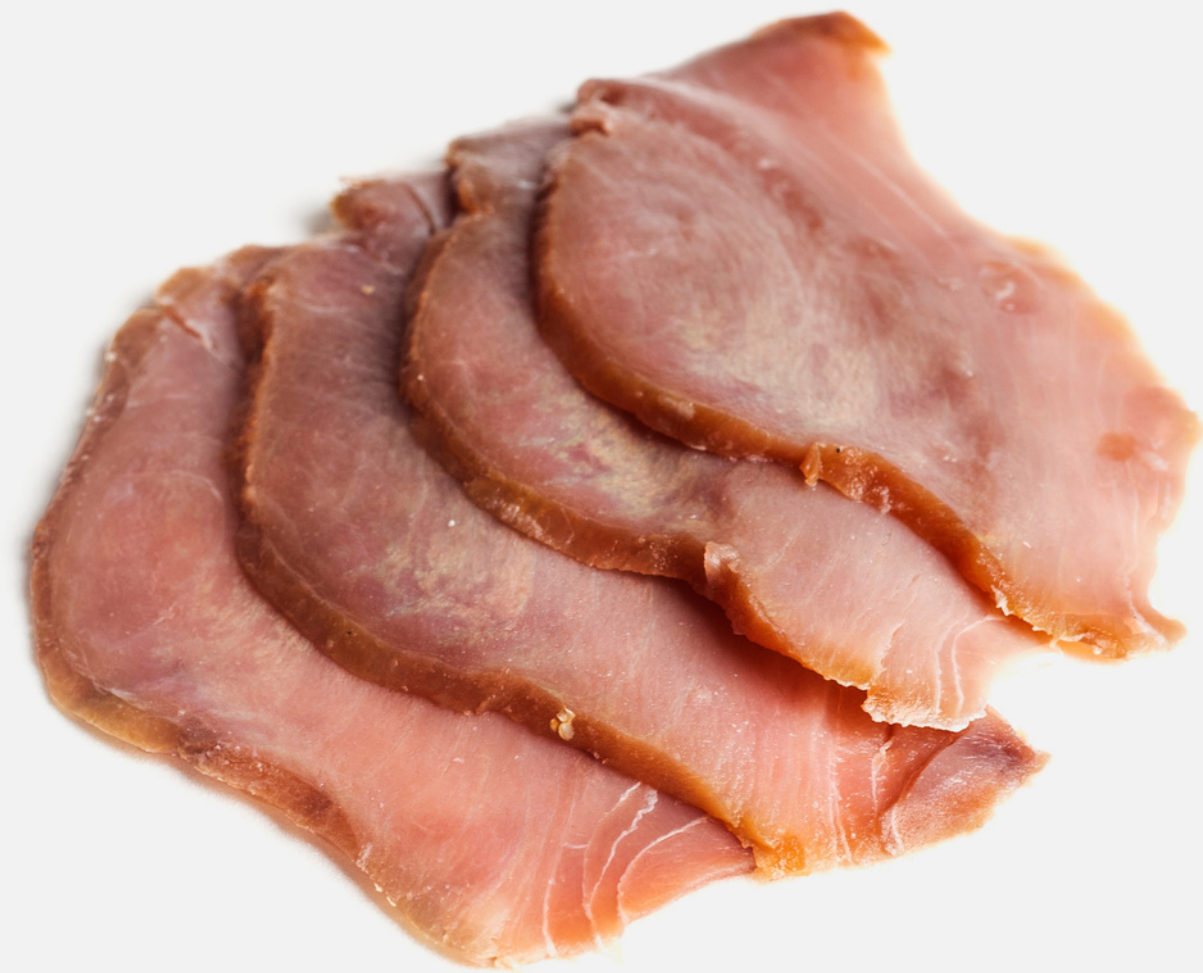




ATÚN AHUMADO LONCHEADO ALAKRANA

01/ ESPECIE > *Thunnus Albacares*

02/ ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCÉANO ÍNDICO OCCIDENTAL - FAO51

03/ MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco o izadas

04/ DESCRIPCIÓN > Partiendo de las mejores piezas de nuestro atún ultracongelado, ahumado de forma tradicional con madera de roble

05/ INGREDIENTES > Atún (**pescado**), sal, azúcar moreno y humo natural (procedente de barricas de roble americano)

06/ USO ESPERADO > Consumo directo

07/ PESO NETO > 80 gr.

08/ VIDA ÚTIL > 45 días desde la fecha de ahumado

09/ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Refrigerado entre 0 y 4°C

10/ TIPO DE ENVASADO > Al vacío y estuchado

Centros de taco de atún ahumado a baja temperatura y maderas nobles y loncheado. Listos para abrir el envase y convertirse en el centro de tu mesa. Aliñado con un buen aceite de oliva V.E., irresistible.

Ideal para:

•PLATO DE CENTRO PARA PICAR (2 RACIONES)

