



LOMO DE ATÚN LISTADO

- 01/ ESPECIE** > *Katsuwonus pelamis*
02/ ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCÉANO ÍNDICO OCCIDENTAL - FAO51
03/ MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco o izadas
04/ DESCRIPCIÓN > Lomo sin piel, sin espinas, sin sangacho
05/ INGREDIENTES > Atún listado (**pescado**)
06/ USO ESPERADO > Consumo directo o cocinado
07/ PESO NETO > 0,5 kg.
08/ VIDA ÚTIL > 36 meses desde la fecha de captura
09/ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservar a -18° o inferior
10/ TIPO DE ENVASADO > Al vacío

Lomo completo desde la suprema hasta la cola para que utilices su centro jugoso y aproveches hasta el último gramo. Y Pruébalo en un marmitako. Aviso a navegantes...

Ideal para:

- PARRILLA (3 RACIONES)
- GUISOS (4/6 RACIONES, EN FUNCIÓN A LOS ACOMPAÑAMIENTOS)
- TATAKI (3 RACIONES)
- PARA TODO TIPO DE ELABORACIONES

