



ATÚN AHUMADO 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, tacos de atún ahumado de forma tradicional con madera de roble, 150 gr

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

06/ USO ESPERADO > Consumo directo

07/ PESO NETO > 150 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, sin lonchear. Loncheado o en tacos, el aperitivo perfecto.

Ideal para:

•PLATO DE CENTRO PARA PICAR (2/4 RACIONES)

