



CENTRO DE LOMO DE **ATÚN** 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 > Taco central de lomo ultracongelado

05/ INGREDIENTES > Atún (**pescado**)

06/ USO ESPERADO > Consumo directo o cocinado

07/ PESO NETO > 1,5 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

La joya de la corona. Puro centro de lomo seleccionado para cualquier elaboración. El éxito asegurado por su calidad y limpieza.

Ideal para:

• CONSIGUE LAS RACIONES MÁS PURAS DE ATÚN QUE TE OFRECE EL MAR PARA CUALQUIER TIPO DE ELABORACIÓN. RECUERDA QUE UNA RACIÓN SUELE SER 150 G-170 G, ESTO ES MÁS O MENOS DOS FILETES DE ATÚN.



FUENTE DE
ÁCIDOS GRASOS
OMEGA-3



GLUTEN
FREE



ALTO
CONTENIDO
EN PROTEÍNAS

