



TACO DE MARLIN AHUMADO ALAKRANA

01/ ESPECIE > *Istiophoridae*

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

03/ MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco o izadas

04/ DESCRIPCIÓN > Tacos de Marlin ahumado de forma tradicional con madera de roble

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

06/ USO ESPERADO > Consumo directo

07/ PESO NETO > 0,3 kg.

08/ VIDA ÚTIL > 30 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 marlin ahumado a baja temperatura y maderas nobles, sin cortar.
Loncheado con una leve guarnición o en ensaladas es perfecto.*

Ideal para:

•PLATO DE CENTRO PARA PICAR Ó COMO ELEMENTO CENTRAL EN ENSALADAS.



FUENTE DE
ÁCIDOS GRASOS
OMEGA-3



GLUTEN
FREE



ALTO
CONTENIDO
EN PROTEÍNAS

