



TATAKI DE ATÚN ALAKRANA

01/ ESPECIE > *Katsuwonus pelamis*

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

03/ MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco o izadas

04/ DESCRIPCIÓN > Producto de la pesca congelado, eviscerado, sin cabeza, sin piel, que se presenta como lomo entero con toque de grill en la superficie

05/ INGREDIENTES > Atún listado (**pescado**)

06/ USO ESPERADO > Para consumo directo. Dejar descongelar entre 0°- 2° por unas 3h.

Cortar en filetes el lomo y terminar la descongelación, previo al uso. Acompañar con salsa al gusto.

07/ PESO NETO > 0,3 kg.

08/ VIDA ÚTIL > 36 meses desde la fecha de captura

09/ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservación óptima < -50° a -18° recomendamos mantener menos de 2 meses. Una vez descongelado consumir antes de 2 días

10/ TIPO DE ENVASADO > Al vacío

Lomo listado entero con un toque perfecto de grill en la superficie preparado para cortar en filetes y degustar. Acompañar con salsa al gusto.

Ideal para:

•TATAKI (2/3 RACIONES)

•SE PUEDE ACOMPAÑAR DE LA Salsa QUE SE PREFIERA

