



VENTRESCA DE **ATÚN CLARO** EN ACEITE DE OLIVA 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 > Ventresca de atún claro en aceite de oliva en lata
05/ INGREDIENTES > Ventresca de atún claro (**pescado**), aceite de oliva y sal
06/ USO ESPERADO > Consumo directo
07/ PESO NETO > 115 gr.
08/ VIDA ÚTIL > 60 meses / 5 años
09/ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Mantener en sitio fresco y seco alejado de la luz directa
10/ TIPO DE ENVASADO > Lata de aluminio herméticamente cerrado y esterilizado

La reina de nuestras conservas. Láminas de pura ventresca de atún Alakrana seleccionado y ultracongelado a bordo de nuestra flota. Preparado para coronar y distinguir tus platos con su calidad.

Ideal para:

- ENSALADAS
- CON LOS COMPLEMENTOS QUE MÁS TE GUSTEN
- SOLA CON ACEITE DE OLIVA



FUENTE DE
ÁCIDOS GRASOS
OMEGA-3



GLUTEN
FREE



ALTO
CONTENIDO
EN PROTEÍNAS

