Data di creazione: 28/06/2025

TONNO BONITO DEL NORTE VASO

CODICE	93687
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	Peso netto 190 g

Tranci interi di tonno bianco Bonito del Norte, in vaso da 190 g

DESCRIZIONE	Tonno bianco del Mar Cantabrico conservato in olio di oliva
ASPETTO	La carne si presenta bianca all'esterno con sfumature rosate tra le fasce muscolari; sono assenti briciole o ritagli; l'equilibrato contenuto di grasso permette alle fasce muscolari di separarsi facilmente rimanendo distinte le une dalle altre
SAPORE	Piacevolmente sapido, dalla consistenza croccante, non stopposa; l'equilibrato contenuto di grasso permette alle fasce muscolari di separarsi facilmente rimanendo distinte le une dalle altre; la presenza dell'olio d'oliva non altera il gusto
PRODUTTORE	Yurrita e Hijos - Mutriku - Paesi Baschi - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Il tonno di Yurrita è pescato all'amo come da tradizione nel rispetto della pesca sostenibile, seguendo tutti i tasselli della filiera con un'attenzione certosina
CURIOSITÀ	Il termine Bonito del Norte sta ad indicare esclusivamente il tonno alalunga del Mar Cantabrico pescato all'amo nella stagione estiva. La lunga cottura a bassa temperatura permette alla carne di mantenere una buona struttura e di preservarne il sapore originario senza alterare il bouquet aromatico
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo come tapas, arricchito con peperoni arrostiti e polpa di pomodoro

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.