

TONNO YELLOWFIN IN OLIO DI OLIVA



CODICE 95900

PAESE E LUOGO DI ORIGINE ** Spagna

PESO 225 g peso netto (150 g peso netto sgocciolato)

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Tonno pinna gialla conservato in olio d'oliva, in vasetto

DESCRIZIONE	Tonno pinna gialla lavorato da Yurrita e conservato in olio d'oliva
ASPETTO	La carne si presenta di colore rosato e con una buona succosità; i filetti sono compatti e carnosi al morso
SAPORE	Piacevolmente sapido e particolarmente succoso al palato, la presenza dell'olio d'oliva non altera il gusto
PRODUTTORE	Yurrita e Hijos - Mutriku - Paesi Baschi - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Il tonno pinna gialla con la garanzia di qualità di Yurrita, per ampliare la proposta dei filetti di tonno in olio
CURIOSITÀ	Il tonno pinna gialla è conosciuto internazionalmente come tonno Yellowfin o come Atún Claro in Spagna. Rispetto al tonno bianco Bonito del Norte pescato nel Mar Cantabrico, il Yellowfin (specie Thunnus albacares) viene pescato in acque calde, tropicali e sub-tropicali, e si distingue per il colore più rosato della carne e il maggiore contenuto di grassi che rende la carne molto succosa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo nelle insalate di verdure o di cereali, nei ripieni di verdure estive o per delle salse tonnite; ottimo anche sulla pizza