

# JC MACKINTOSH

TARIFA

## *El Atún de los Vientos*

### LOMO BAJO



COD. Lomo B

#### INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de producto  
**Lomo Bajo de Atún Rojo o de Aleta Azul.**

Descripción del producto  
**Lomo de la parte inferior del atún. Producto fresco.**

Especie del pescado  
**Thunnus Thynnus.**

Vida Útil  
**7 días desde fecha de ronqueo en nevera a 4°C.**

Consejos de preparación y conservación  
**Utilizar siempre la debida técnica de conservación (aislar del aire para evitar oxidación envuelto en papel secante o film). Si se va a consumir crudo congelar durante, al menos 5 días, a -20°.**

En Europa no hay ningún otro Atún Rojo igual  
**Pescamos bajo pedido en uno de los mejores sitios del mundo para el atún rojo. Fuertes corrientes, abundante comida y temperatura perfecta. Además de ser el único sitio en Europa donde se puede encontrar atún rojo salvaje durante todo el año, por eso siempre te lo enviamos fresco.**

#### PRODUCCIÓN

Código FAO  
**BFT**

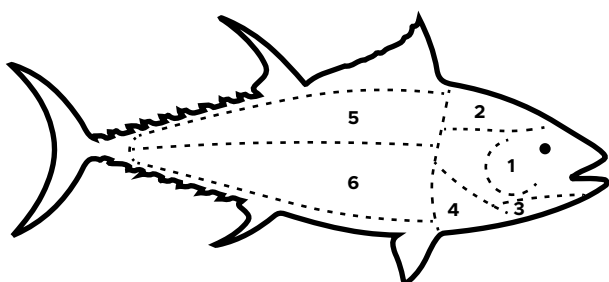
Zona de captura  
**FAO 37.1.1 Estrecho de Gibraltar**

Método de producción  
**Capturado**

Arte de pesca  
**Sedales y anzuelos: líneas de mano y caña**

Parte del atún del que proviene la pieza  
**Parte alta del cuerpo del atún. N° 6 en el gráfico.**

Proceso de pesca  
**Pesca sostenible y artesanal de técnicas tradicionales con poco desarrollo tecnológico en barcos pequeños y cerca de la costa. Somos los primeros en Europa en pescar con el método japonés GREEN STICK®, método que evita la aparición de ácido láctico en la carne al evitar que el animal luche y se estrese. Seguidamente les aplicamos la técnica de sacrificio IKE JIME® que aporta menos sufrimiento al animal y mejor calidad de carne. A bordo realizamos una limpieza interna retirando las vísceras y la sangre del atún.**



# JC MACKINTOSH

TARIFA

## *El Atún de los Vientos*

### LOMO BAJO

#### LOGÍSTICA

Formatos de venta

**Lomos**

Rango de tamaño

**60- 80 cm**

Rango de peso

**6,5 - 8 kg**

Peso de las cajas contenedoras

**200gram**

Medidas de las cajas contenedoras

**alto x ancho x largo mm**

**Caja A 800x200x195. 19,31 L**

**Caja B 800x400x195. 38,63 L**


**Caja C 800x400x265. 56,00 L**

**Caja D 1200x500x290. 112,36 L**

Contenido de las cajas contenedoras

**Retenedores de frío, lomo de atún cubierto en film,  
espacio sobrante relleno de bolsas de aire.**

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 gr		Por 100 gr
Valor Energético	200 Kcal	Hierro	1,3mg
Grasa saturada	2,77g	Fósforo	200mg
Grasa monoinsaturada	2,39g	Magnesio	28mg
Grasa poliinsaturada	3,07g	Vitamina B12	5µg
Proteínas	23g	Vitamina A	60µg
Lípidos	12g	Vitamina D	25µg
Colesterol	55 mg	Alérgenos	pescado 
Hidratos de carbono	0g		

