

CARPACCIO DE LOMO AHUMADO

COD. Carpaccio de Lomo Bajo Ahumado



INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de producto

Lomo bajo de Atún Rojo Ahumado, loncheado.

Descripción del producto

Lonchas de lomo de la parte inferior del atún.

Producto ahumado y loncheado.

Especie del pescado

Thunnus Thynnus.

Fecha de Caducidad

21 días en nevera de 0 a 4° C. Una vez abierto el envase, utilizar siempre la debida técnica de conservación (aislar del aire para evitar oxidación envuelto en papel secante o film y conservar en refrigeración de 0 a 4° C) y consumir en menos de 48h.

Consejos para el consumo

Alimento listo para el consumo. Producto descongelado. No volver a congelar.

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 inferior 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 aplicar técnicas durante la pesca que impide la aparición de ácido láctico en la carne evitando que el animal luche y se estrese. Seguidamente utilizamos la técnica japonesa 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.

*El Atún de los Vientos***CARPACCIO DE
LOMO AHUMADO**

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 no congelamos.

LOGÍSTICA

Formatos de venta
Loncheado

Tamaño
Sobres de 26 x 30 cm

Peso
100 g

Envase
Al vacío

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g
Valor Energético	1020,9 kJ
	(244 kcal)
Grasas	16,02 g
Grasas saturadas	5,65 g
Carbohidratos	0,5 g
Azúcares	<0,5 g
Proteínas	24,10 g
Sal	1,110 g

PROCESO DE AHUMADO

Ahumado Natural y en Frío

Con madera de roble, haya y barricas de Rioja Alavesa. El proceso de combustión de la madera se mantiene por debajo de los 30° evitando que esta pierda sus cualidades innatas como consecuencia de un tratamiento térmico alto.

Humo Sin Llama

Para evitar la generación de fenoles y benzopirenos que otorgan un sabor desagradable además de resultar tóxicos.

El Proceso

Dura tres días. Primero la carne se pone a marinar durante 24 horas con sales y azúcares vírgenes sin refinar. Seguidamente se seca y se pone a ahumar. El humo es renovado cada 40 minutos para que sea un "humo limpio" y recién generado. Finalmente se mantiene otras 24 horas madurando y dando tiempo al humo a que repose.

INGREDIENTES

Atún Rojo (99,99%), azúcar, panela, sal, aroma de humo natural procedente de roble, haya y barricas de la Rioja Alavesa.

Alérgenos: contiene pescado.

