

CARPACCIO DE VENTRESCA AHUMADA

COD. Carpaccio Ventresca Ahumada



INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de producto
Ventresca de Atún Rojo Ahumado, loncheado.

Descripción del producto
Parte inferior en la zona próxima a la cabeza. 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 VENTRESCA
AHUMADA**

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

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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g
Valor Energético	539,74 kJ (129 kcal)
Grasas	1,9 g
Grasas saturadas	0,66 g
Carbohidratos	<0,5 g
Azúcares	<0,5 g
Proteínas	28 g
Sal	1,56 g

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.

