



CARPACCIO DI LOMO AFFUMICATO

COD. Carpaccio di Lomo Affumicato

INFORMAZIONI

Nome del prodotto

Carpaccio di Lomo basso di Tonno Rosso Affumicato.

Descrizione del prodotto

Fettine di lomo basso del tonno. Prodotto affumicato.

Specie del pesce

Thunnus Thynnus.

Scadenza

21 giorni in frigo a 4°C.

Suggerimenti di preparazione e conservazione

Una volta aperta la confezione, utilizzare sempre la adeguata tecnica di conservazione (isolare dall' aria per evitare ossidazione avvolto in carta assoberte o film).

In Europa non esiste nessun altro Tonno Rosso uguale al nostro

Noi peschiamo sotto programmazione, in uno dei migliori posti al mondo per il tonno rosso. Forti correnti, abbondante cibo e temperatura perfetta. Oltretutto é l'único posto in Europa dove si puo trovare il Tonno Rosso Selvaggio tutto l'anno, é proprio per questo che noi non congeliamo.

PRODUZIONE

Código FAO

BFT

Zona di cattura

FAO 37.1.1 Stretto di Gibilterra.

Método di produzione

Catturato.

Arte di pesca

Lenze e ami: linee di mano e canna da pesca.

Parte del tonno da cui proviene il pezzo

Parte inferiore del corpo del tonno. N° 6 nella gráfica.

Proceso de pesca

Pesca sostenibile e artigianale di técnicas tradizionali con poca tecnologia in barche piccole e vicino alla costa. Siamo i primi in Europa in applicare tecniche durante la pesca che evita la produzione di ácido lattico nella carne, questo metodo evita che l'animale lotti e si stressi. Dopo di che si applica la técnica giapponese di sacrificio IKE JIME® che apporta meno sofferenza all'animale e migliora la qualità della carne. Sulla barca poi si effettua una perfetta pulizia interna eviscerando e dissanguando totalmente il tonno.

CARPACCIO DI LOMO AFFUMICATO

LOGISTICA

Formati di vendita
Affettato

Taglia circa
Buste da 26 x 30 cm

Peso circa
100 gr

Confezione
Sottovuoto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALE

	Por 100 g
Valore Energético	244 Kcal
Grassi	16,02 g
Grassi Saturi	5,65 g
Carboidrati	<0,5 g
Zuccheri	<0,5 g
Proteine	24,10 g
Sal	1,11 g
Allergeni	pesce 

PROCESSO DI AFFUMICAZIONE

Affumicato Naturale e in Freddo

Con legno di Quercia, Faggio, e botti di Rioja Alavesa. Il processo di combustione del legno deve rimanere sempre al di sotto dei 30°C evitando che la materia prima perda le sue qualità innate dovuto ad un trattamento térmico alto.

Affumicazione Senza Fiamma

Per evitare che il fuoco e la fiamma generano fenoli e benzopireni che apportano uno sgradevole sapore oltre ad essere tóssici.

Il Processo

Dura tre giorni. Prima la carne viene marinata per 24 ore con sali e zuccheri vergini non raffinati. Dopo di che si asciuga e si comincia l'affumicazione. Il fumo si rinnova ogni 40 minuti per essere un "fumo pulito" e appena generato. Per ultimo, rimane altre 24 ore maturando e dando tempo al fumo per riposare.

INGREDIENTI

Tonno Rosso (99,99%), zucchero, panela, sale, odore di fumo naturale di quercia, faggio e botti di Rioja Alavesa.

